

团 体 标 准

T/SZS 3061—2026

代替 T/SZS 3061—2022

“圳品”餐厅创建及管理规范

Creation and management specification for “zhenpin” restaurant

(征求意见稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替了T/SZS 3061—2022《“圳品”餐厅创建及管理规范》，与T/SZS 3061—2022相比，主要技术变化如下：

- 新增数字化明厨亮灶、反食品浪费等要求；
- 修订食品安全管理人员配置；
- 新增“日管控、周排查、月调度”机制；
- 新增应急演练要求；
- 新增网络餐饮服务管理；
- 新增食品标识标注要求。

本文件由深圳市标准技术研究院提出。

本文件由深圳市深圳标准促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

目 录

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 菜品和原辅料	2
5.1 菜品	2
5.2 原辅料	2
6 餐饮管理要求	2
6.1 烹饪和制作	2
6.2 餐具和包装	2
6.3 储藏和处置	2
6.4 清洁消毒	3
6.5 有害生物控制	3
6.6 许可管理	3
6.7 人员管理	3
6.8 制度管理	3
6.9 管理体系	3
6.10 突发事件应急处理	3
6.11 网络餐饮服务管理	4
6.12 追溯和召回	4
6.13 投诉处理	4
7 产品标识	4
8 “圳品”宣传	4
9 持续改进与提升	5
10 社会责任	5
参考文献	6

“圳品”餐厅创建及管理规范

1 范围

本文件规定了“圳品”餐厅的术语和定义、基本要求、菜品和原辅料、餐饮管理要求、产品标识、“圳品”宣传、持续改进以及社会责任等。

本文件适用于“圳品”餐厅的经营、管理与评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB4403/T 570.1 “圳品”评价通用要求 第1部分：通则

3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“圳品”餐厅 “zhenpin” restaurant

经评价，符合本文件及“圳品”相关要求并挂牌授证的，向消费者提供“圳品”菜品或“圳品”饮品的食品经营单位。

3.2

“圳品”菜品 “zhenpin” dish

食品经营单位以“圳品”为主要原料，通过菜谱/菜单等规定烹饪或制作的菜品。

3.3

“圳品”饮品 “zhenpin” drink

食品经营单位以“圳品”为主要原料，通过规定的原料、辅料使用量和方法制作的饮品。

4 基本要求

4.1 应证照齐全，且无重大食品安全事故或负面影响。

4.2 应符合 GB 31654 等相关要求。

4.3 采用“互联网+明厨亮灶”模式，公开厨房食品加工制作、清洗消毒、原料储存状态等信息，并实现与食品安全监管平台的实时数据对接。

4.4 应落实反食品浪费要求，建立并实施反食品浪费管理制度，倡导“光盘行动”，提供小份菜、半份菜等多样化选择，并主动提示消费者适量点餐。

4.5 应落实食品安全主体责任，建立健全“日管控、周排查、月调度”工作机制，配备食品安全总监和食品安全员。

4.6 若使用预制菜品，应明确标注预制菜品的名称、生产日期、保质期及复热加工说明，确保消费者知情权。

5 菜品和原辅料

5.1 菜品

5.1.1 应具有“圳品”菜品，若有招牌菜，招牌菜中至少含有一个“圳品”菜品；

5.1.2 同一菜品不应区分“圳品”菜品和非“圳品”菜品；

5.1.3 鼓励根据“圳品”菜品特点进行营养标示，如能量、脂肪和钠（或总盐量）、蛋白质、碳水化合物、糖、矿物质及维生素等。

5.1.4 鼓励推出具有深圳风味特色的粤菜菜品；

5.1.5 鼓励提供“品种多样、搭配合理、营养均衡”，符合市场需求的菜品套餐。

5.2 原辅料

5.2.1 每一个“圳品”菜品主要原料应为“圳品”产品；

5.2.2 每一个“圳品”饮品主要原料应为“圳品”产品（水和盐除外）；

5.2.3 其他原辅料应优先采用“圳品”产品，如食用油、酱油、食醋、料酒、蚝油和香辛料等；

5.2.4 加工和食品接触面用水水质应符合 GB 5749 的要求；

6 餐饮管理要求

6.1 烹饪和制作

6.1.1 鼓励“圳品”菜品优先采用蒸、煮、炖等有利于保留食品营养特性和自然风味的烹饪方法。若因特殊风味需要，可选用其他烹饪方法；

6.1.2 鼓励“圳品”菜品的处理和烹饪配备专门的器具并进行标识；

6.1.3 鼓励建立油盐糖使用记录，减少油盐糖的用量。

6.2 餐具和包装

6.2.1 餐具和包装材料应为食品级材料，优先采用可降解或可循环利用的材料；

6.2.2 不应使用含聚氯乙烯（PVC）等的餐具和包装材料；

6.2.3 “圳品”菜品不应过度包装。

6.2.4 若“圳品”菜品外卖配送，应使用符合食品安全标准的包装材料，实行餐饮外卖封签制度，保证封口开启后无法复原，防止配送过程中受到污染。

6.3 储藏和处置

6.3.1 储藏、处置和展示的原辅料、菜品等应标识“圳品”与非“圳品”，并采取分区存放；

6.3.2 应避免消毒清洁用品、害虫等污染。

6.3.3 冷藏、冷冻食品应按照规定的温度条件储存，配备温度监控设备并定期校准，确保设备正常运行。应建立温度记录制度，保存相关记录。

6.4 清洁消毒

- 6.4.1 餐具应优先采用物理消毒，如蒸汽、红外线等热力消毒；
- 6.4.2 食品操作台、桌面、餐具、储藏室等应及时清洁，定期消毒。
- 6.4.3 应建立清洁消毒记录制度，明确清洁消毒的区域、频次、责任人及方法，并做好记录备查。

6.5 有害生物控制

- 6.5.1 “圳品”餐厅应优先采用预防措施和物理方法进行有害生物控制，必要时可采用化学方法。
- 6.5.2 应建立有害生物防治记录，定期开展防治效果评估。

6.6 许可管理

- 6.6.1 餐饮服务单位应依法取得《食品经营许可证》，并在有效期内；
- 6.6.2 《食品经营许可证》应与经营场所（实体门店）地址、经营业态、经营范围保持一致。

6.7 人员管理

- 6.7.1 从业人员上岗前应经过食品安全知识、营养配餐、操作规范、文明礼仪等培训，取得相应的上岗证后方能上岗，并定期考核；
- 6.7.2 从事技能岗位人员应持有相应的《职业资格证书》或《职业技能等级证书》；
- 6.7.3 应配备专职食品安全管理员，并持有国家/省级行业协会颁发的《食品安全管理员培训考试合格证》或食品安全监管部门认可的食品安全管理员考核合格证明；用餐人数 300 人以上的单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位应配备专职食品安全总监。
- 6.7.4 从业人员应统一服装，仪表整洁，佩戴服务标志，使用文明用语。
- 6.7.5 应建立从业人员健康管理制度，每日进行晨检并做好记录，患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

6.8 制度管理

- 6.8.1 应建立并实施食品安全、人员、环境等餐饮管理制度和技术规范，包括但不限于：
 - 食品安全管理制度，如供应商评价与退出制度、食品安全自查制度、食品安全事故应急处置制度、食品召回制度等；
 - 食品安全风险防控动态管理制度，包括“日管控、周排查、月调度”工作机制。
 - 从业人员管理制度，如培训制度、健康管理制度、考核制度等；
 - 清洗消毒管理制度，如设施设备清洗消毒与维修保养管理制度、废弃物处置制度等；
 - 投诉处理制度、信息公开制度等；
 - 环境保护制度。
- 6.8.2 应积极落实餐饮管理制度，做好档案管理；应对重点品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控，并定期组织开展食品安全隐患排查。

6.9 管理体系

鼓励导入食品安全管理体系（FSMS）、危害分析与关键控制点体系（HACCP）、职业健康安全管理体系认证（OHSMS）。

6.10 突发事件应急处理

- 6.10.1 应建立应急管理小组，制定应急处理措施；

- 6.10.2 应建立应急处理机制，当发生食物中毒等突发情况时，能确保及时处置；
- 6.10.3 应定期组织食品安全事故应急演练，并做好演练记录和评估总结。
- 6.10.4 特殊时期（如疫情期间），应严格按照国家相关防疫要求对相关人员健康及卫生情况规范管理。

6.11 网络餐饮服务管理

- 6.11.1 提供网络餐饮服务的“圳品”餐厅应具有实体经营门店，实际经营地址须与食品经营许可证载明的经营场所保持一致。
- 6.11.2 网店名称须与实体门面招牌名称一致，不得使用虚假或他人资质入网经营。
- 6.11.3 应在网络餐饮服务平台主页面显著位置持续公示食品经营许可证、实体经营门面照片、实际经营地址等信息，确保真实、准确、完整。
- 6.11.4 不得在加工操作区外加工制作食品；不得将订单委托其他食品经营者加工制作。
- 6.11.5 应使用符合食品安全标准的食品容器、餐具和包装材料，对餐饮食品进行包装、封口，并保证封口开启后无法复原。
- 6.11.6 应建立网络订餐配送管理制度，明确配送时限、温度控制、配送容器清洁消毒等要求，确保配送过程食品安全。

6.12 追溯和召回

- 6.12.1 应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，按照相关规定进行索证索票；
- 6.12.2 应建立且可实施的追溯制度；能够识别原料、辅料、包装材料等食品相关产品的来源、批次、生产、交付以及销售等记录，并按规定期限保持电子化记录；
- 6.12.3 应建立并实施产品召回制度，以确保存在或可能存在食品安全问题的产品能够被相关方及时地获知和控制，降低危害扩散。

6.13 投诉处理

- 6.13.1 应公开“圳品”原料使用清单，明确消费者的投诉渠道；
- 6.13.2 投诉处理应在承诺期限内完成，并及时反馈；
- 6.13.3 所有投诉应有跟踪记录，并对投诉处理的结果进行回访。

7 产品标识

- 7.1.1 “圳品”菜品、主食、饮品等包装容器应标识“圳品”名称、标识或口号等品牌识别元素。
- 7.1.2 “圳品”与非“圳品”菜品、主食、饮品应具有明显的区分，且标识方案应具有一致性。
- 7.1.3 应具有独立的“圳品”菜单和菜品、饮品的制作标准。

8 “圳品”宣传

- 8.1.1 应在餐厅醒目位置张贴“圳品”标识、条幅或提示牌，通过显示屏播放“圳品”宣传视频或讲解员讲解等方式，宣传“圳品”理念、“圳品”餐厅管理规范。
- 8.1.2 食品经营单位可通过食材展示柜、桌牌、官网等渠道展示“圳品”食材信息，如生产基地、“圳品”证书、检测报告、线上线下销售信息等。
- 8.1.3 应开展营养健康知识、文明用餐等宣传活动。
- 8.2 深圳标准促进会应加强“圳品”餐厅的创建、管理及宣传工作。

9 持续改进与提升

开展服务持续改进与提升，制定相应措施，包括但不限于：

- a) 应制定培训计划和进行培训的考核和记录，培训计划应包括“圳品”菜品的烹饪制作、质量管理等内容；
- b) 应收集“圳品”有关消费者不满意信息，确认信息来源，分析不满意原因，制定纠正措施，直达到预期效果；
- c) 组织应对不合格项和不满意项进行分析和研究，提出改进和预防措施；对改进过程进行跟踪评价；
- d) 宜以“圳品”餐厅评价数据为基础，搭建科学、合理的服务质量评价体系；

10 社会责任

食品经营单位应承担社会责任，包括但不限于：

- 诚信经营；
- 明码标价；
- 员工权益；
- 节能减排。

参 考 文 献

- [1] GB/T 40042—2021 绿色餐饮经营与管理
 - [2] RB/T 153—2016 有机餐饮评价要求
 - [3] T/GZYJNY 02—2018 生态餐饮（餐馆/餐厅）
 - [4] T/TJCY 004—2021 绿色餐厅创建及管理规范
 - [5] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）
 - [6] 《深圳市市场监督管理局餐饮服务食品安全日常监督检查量化分级管理规定》（深市监规〔2021〕1号）
 - [7] 《食品经营许可管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第17号）
-