团体标准

T/SZS XXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

安心餐厅指引

|  |
| --- |
|  |
|  |

2020-XX-XX发布

2020-XX-XX实施

深圳市深圳标准促进会   发布

ICS XXXXX

XXX

|  |
| --- |
|  |

目  次

[前言 II](#_Toc44665600)

[引言 III](#_Toc44665601)

[1 范围 1](#_Toc44665603)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc44665604)

[3 术语和定义 1](#_Toc44665605)

[4 基本要求 2](#_Toc44665613)

[5 食材 2](#_Toc44665614)

[6 后厨 2](#_Toc44665615)

[7 环境 3](#_Toc44665616)

[8 用餐服务 3](#_Toc44665617)

[9 餐厅自查 3](#_Toc44665618)

[10 消费监督 3](#_Toc44665619)

前  言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由…………..提出。

本标准由深圳市深圳标准促进会归口。

本标准起草单位：……

本标准主要起草人：……

本标准为首次发布。

引  言

本标准旨在通过规范安心餐厅的食材、后厨、环境和服务标准，为餐饮服务经营者建设安心餐厅提供依据，增强消费者的消费信心和消费热情，促进餐饮服务行业良性发展。

安心餐厅指引

# 1 范围

本标准规定了安心餐厅的基本要求、食材、后厨、环境、用餐服务、餐厅自查和消费监督。

本标准适用于餐饮服务经营者的餐饮服务经营活动。

# 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

T/SZS 4015 消费场所公共卫生安全防护管理规范

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）

餐饮服务食品采购索证索票管理规定 （国食药监食〔2011〕178号）

# 3 术语和定义

GB/T 27306以及《餐饮服务食品安全操作规范》中界定的下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务

通过即时制作加工、商业销售、服务性劳动等手段，向消费者提供食品、消费场所及设施的食品加工、销售和消费服务活动。

3.2

安心餐厅

符合本规范及相关要求，并经有关部门和专业机构审核、评定的餐饮服务经营者。

3.3

食品处理区

指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具(包括餐饮具、容器、工具等)等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

3.4

就餐区

指供消费者就餐的区域。

3.5

辅助区

指办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

# 4 基本要求

4.1 餐饮服务经营者的食品安全量化等级应不低于B级[[1]](#footnote-1)。

4.2 近一年内无行政处罚等不良记录。

# 5 食材

5.1 餐饮服务经营者应按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求，开展食品原料的索证索票工作，建立食品进货查验记录制度。记录和凭证保存期限应不少于产品保质期满后六个月，无明确保质期的，保存期限应不少于二年。

5.2 对提供主要原料及食品的供货者，应建立检查评价制度对其进行评估，并建立合格供货者名录。

5.3 宜建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。

5.4 选择的食品原料宜符合供深食品标准要求和（或）通过有机或绿色认证。

5.5 食品原料应采用适当的方法进行储存，防止交叉污染。

5.6 宜加入食品安全信息化平台，实现食品原料可溯源。

5.7 宜自行或委托第三方机构定期对采购的食品安全状况进行检查评价。

5.8 发现供货者存在严重食品安全问题的，应立即停止采购，并向本单位、供货者所在地的市场监督管理部门报告。

# 6 后厨

6.1 餐饮服务经营者应按照《餐饮服务食品安全操作规范》中食品处理区相关要求规范操作，保证食品安全。

6.2 应采用开放橱窗、透明玻璃窗（或玻璃幕墙）、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮制作加工关键环节进行展示。

# 7 环境

7.1 就餐区、辅助区的桌椅、取餐口、收银台等消费者易接触位置应每日消毒，对于消费者接触多的地方如走廊、电梯、扶手、洗手间、厕位等应增加消毒频次。

7.2 应每日记录餐厅的消毒情况，并宜进行公示。

7.3 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。

7.4 营业期间，应开启包间、卫生间等场所的排风装置，包间、卫生间内无异味。

7.5 垃圾桶/箱应及时清理，采用遮盖或封闭式清运。

7.6 服务人员应及时清理消费者已使用完的餐桌。

7.7 应每日对工作人员进行不少于1次体温检测，并做好记录。

7.8 如遇突发公共卫生事件的情形，应符合T/SZS 4015及相关规定。

# 8 用餐服务

8.1 宜提供就餐预订服务，如在线预约订餐、订位，显示等候时间等。

8.2 宜提供无接触点餐、无接触支付等服务。

8.3 应根据用餐规模和方式等情形配置公共餐用具，包括但不限于公筷公勺等。公筷公勺宜有明显标识，可印制“公筷”“公勺”“公用”等字样；也可用不同材质区分；还可用颜色予以区分，公筷公勺的颜色采用白色或浅色系，自用筷自用勺采用深色系。

8.4 提供密封消毒餐用具的，应选择符合安全卫生资质的供应商，且餐具表面光洁，无油渍、无异味、干燥。

8.5 由餐厅自行对餐用具消毒的，应制定清洗消毒流程，并做好消毒记录。

8.6 应在就餐区向消费者提供有杀菌作用的免洗洗手液或消毒纸巾等物品。

8.7 供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免服务人员的手部直接接触食品(预包装食品除外)，直接接触食品的服务人员应做好手部消毒并佩戴口罩和工作帽。

8.8 垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐用具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）。

8.9 应提供安全可靠的儿童座椅。

8.10 宜提供安全可靠的充电便利和无线上网服务。

# 9 餐厅自查

9.1 餐厅应按照本指引5-8章建立自查及纠偏制度，至少每月进行一次，并形成检查记录，对发现的问题及时改进。记录保存不少于一年。

9.2 餐厅宜委托第三方专业服务机构定期对餐厅按照本指引及相关细则进行评估，并根据评估结果进行改进。

# 10 消费监督

10.1 餐饮服务经营者应加入消费者权益保护组织的维权通道，积极履行消费维权主体责任。

10.2 应在就餐区公布消费监督渠道。

10.3 应在48小时内响应消费者投诉，并设有专人处理消费者投诉。

10.4 应接受评价机构对消费监督结果进行综合评价，努力提高处理消费者投诉的诚意度和消费者的满意度。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. 根据《深圳市餐饮服务食品安全量化分级管理规定》中B级有关规定执行。 [↑](#footnote-ref-1)