

ICS 03.080.01

CCS A 16

# T/MZGQMX

## 蒙自市过桥米线团体标准

T/MZGQMX 003—2024

### 蒙自过桥米线品牌授权店定期考核评价 规范（试行）

2024 - 01 - 18 发布

2024 - 01 - 28 实施

蒙自市过桥米线协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由蒙自市过桥米线产业发展中心、红河学院国际米线产业学院、蒙自市过桥米线协会提出。

本文件由蒙自市过桥米线产业发展中心归口。

本文件起草单位：蒙自市过桥米线产业发展中心、红河学院国际米线产业学院、蒙自市过桥米线协会、红河州质量技术监督综合检测中心、红河中凰文化传播有限公司、云南全聚福餐饮管理有限公司、云南品悦食品有限公司、云南桥鑫园食品有限公司、红河天源酒店管理有限公司、红河官房大酒店有限公司、蒙自香麒园餐饮文化有限公司、红河九个赞餐饮管理服务有限公司、蒙自杨福友餐饮管理有限公司、蒙自吴记榴乡菊花过桥米线店、蒙自美时美客商业文化有限责任公司、蒙自老革火烧房子菊花米线店、蒙自杨东昌羊肉过桥米线馆。

本文件主要起草人：樊爱萍、曾丽萍、白頔、王云、白楠、桑建、李发、刘雯琦、余彬、王剑飞、严若涛、马宇超。

# 蒙自过桥米线品牌授权店考核评价规范

## 1 范围

本标准规定了蒙自过桥米线品牌授权店考核评价的术语和定义、考核评价的基本要求和合格评定条件。

本标准适用于蒙自市行政区域内具有合法经营资质的蒙自过桥米线店的考核评价，其它区域亦可参照执行。

## 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范

JGJ 64 饮食场地设计规范

SB/T 10426-2007 餐饮企业经营规范

DBS 53/032-2022 云南省食品安全地方标准 过桥米线餐饮加工卫生规范

Q/MGX 01-2009 蒙自过桥米线协会企业标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 蒙自过桥米线品牌授权店定期考核评价

由蒙自过桥米线产业发展工作领导小组组织对“蒙自过桥米线”品牌授权店授权标识授权使用开展定期考核评定。

## 4 基本要求

### 4.1 授权考核

蒙自过桥米线品牌授权店考核评价根据分数将结果定为合格或不合格，考评结果为合格的蒙自过桥米线品牌授权店可继续获得“蒙自过桥米线”品牌授权。

### 4.2 依据

4.2.1 蒙自过桥米线品牌授权店应从出品风味及质量、场所及设施设备、服务质量和门店经营状况等四个项目进行考核评价，应符合 GB 31654、GB/T 33497、JGJ64、SB/T 10426-2007 和 DBS 53/032-2022 的要求，考核评价说明见附录 A 中表 1。

4.2.2 蒙自过桥米线品牌授权店由蒙自过桥米线产业发展工作领导小组组织评定，每年开展一次品牌年度考核评价，每 3 年对已评定的品牌授权店进行一次授权复核。无故不参加年度考核或授权复核的品牌授权店视同自动放弃，将公告取消其资格并收回授权标识。

4.2.3 发生食品安全、安全生产等重大事故，造成严重不良影响的蒙自过桥米线实体店不得申请蒙自过桥米线品牌授权店，已经申请的收回授权。

4.2.4 具有云南蒙自过桥米线非物质文化遗产过桥米线制作技艺传承人的蒙自过桥米线实体门店满足基本卫生要求即可获得授权。

## 5 合格评定条件

### 5.1 出品风味及质量

5.1.1 该项总分为 100 分，出品风味及质量合格分数为 60 分，评分细则见附录 A 中表 2。

5.1.2 按照蒙自过桥米线的传统生产制作工艺，应符合 Q/MGX 01-2009 及出品质量要求。

5.1.3 原辅料应符合食品安全国家标准及 DBS 53/032-2022 的要求。

5.1.4 须可提供过桥米线拼盘套餐，拼盘表现形式可为“盘”“簸箕”“桥”“篮”等，拼盘套餐必须遵循过桥米线玉带过桥式吃法，所提供的荤素配菜满足蒙自过桥米线十步食法。

5.1.5 按照《食品安全法》要求，店内所有原辅料，要求每日留样，由专人负责，留样食品米线不少于 250g，其它辅料每样不少于 150g，分别盛放于已消毒的餐具中，用保鲜膜密封好，其外贴上标签，标明留样日期、时间、品名、留样人等信息，冷却后，按秩序存放于 0~5℃ 的专用冰箱中，留样时间为 48 小时。

### 5.2 场所及设施设备

5.2.1 该项总分为 200 分，设施设备合格分数为 120 分，评分细则见附录 A 中表 3。

5.2.2 具有与经营的食物种类、数量相适应的食品加工、销售、贮存等场所，具有与经营的食物种类、数量相适应的经营设备或者设施，具有合理的设备布局和工艺流程。卫生条件符合 GB 31654 和 DBS 53/032-2022。

### 5.3 服务质量

5.3.1 该项总分为 100 分，服务质量合格分数为 60 分，评分细则见附录 A 中表 4。

5.3.2 顾客现场调查表分数不低于 60 分，调查表见附录 B。

### 5.4 门店经营状况

5.4.1 该项总分为 100 分，门店经营状况合格分数 60 分，评分细则见附录 A 中表 5。

5.4.2 授权门店年营业额不得低于 200 万元，每月定期向授权实施单位提供营业额数据，同时鼓励经营门店注册在蒙自。

## 6 顾客现场问卷调查

蒙自过桥米线品牌授权店的顾客现场问卷调查按附录 B 执行。

附 录 A  
(规范性)  
考核评价细则

表 1 蒙自过桥米线品牌授权店考核评价说明

项目	合格分数	测评分数	是否合格
出品风味及质量评分	该项总分：100		
	合格：60		
场所及设施设备评分	该项总分：200		
	合格：120		
服务质量评分	该项总分：100		
	合格：60		
门店经营状况评分	该项总分：100		
	合格：60		
考评结果：			
注：蒙自过桥米线品牌授权店考核评价包括对出品风味及质量、场所及设施设备、服务质量和门店经营状况等四个项目进行考核评价。每个项目都达到合格才可被授予蒙自过桥米线品牌。若有一项达不到合格分数，则无法被授予蒙自过桥米线品牌。			

表2 出品风味及质量的评分细则

项目		评定要求	评定等级				实际得分	评分说明
			优	良	中	差		
米线及汤底	米线	米线爽滑，口感鲜甜，柔韧易嚼，粗细均匀，无粘黏。	20	15	10	5	组建5人美食团或专家进行现场品鉴和考评，并综合意见给出评分。	
	汤底	汤香纯正，鲜香可口，汤色浓郁，在加入各种配料后中心温度仍能大于70℃。	20	15	10	5		
摆盘		根据顾客点餐制作产品，须能提供拼盘和玉带过桥式食法服务。	20	15	10	5		
配菜种类		所提供的荤素配菜种类满足10种吃法，建议食材中包含鹌鹑蛋、生肉片、熟肉、鸡肉、香酥等荤菜，豆腐皮、韭菜、葱、香菜、草芽、豆芽、豌豆尖、豌豆坨、菊花、姜末等素菜。	20	15	10	5		
动物性生熟配料		新鲜卫生，摆放美观，包含蛋类、熟肉（种类不限）、生鲜肉片（厚薄均匀，厚度不超过2mm）等配料。	10	8	6	4		
植物性生熟配料		新鲜卫生，色泽正、摆放美观。包含菊花瓣、豆腐皮、豌豆砣、韭菜等配料。	10	8	6	4		
合计：			是否合格：					
出品风味及质量合格分（总分100分）			合格分数：60分					

表3 场所及设施设备评分细则

项目	分数	评定要求	评定等级				实际评分	评定说明
			优	良	中	差		
<b>一、场地及基本设施</b>	<b>55</b>	应符合 GB 50016、JGJ 64 以及国家相应的规定						
1. 场地外观（主体场地外墙体、门面及其配套场地）	10	蒙自过桥米线文化突出程度、装修特色	10	8	6	4		具有蒙自过桥米线文化风格或民族特色
	10	建筑材料档次、环保程度	10	8	6	4		符合店内形象、用料环保
2. 招牌	20	统一悬挂蒙自过桥米线授权店标识，有醒目的蒙自过桥米线店名及集体标识，做工考究，可展现蒙自过桥米线文化特色及文化底蕴	20	15	10	5		放置醒目、做工考究
3. 设施维护及清洁卫生	15	建筑物外墙、门、窗、店名店徽完好无破损、无污迹，周围环境无垃圾、无污染。	15	12	9	6		
<b>二、环境保护和安全设施</b>	<b>20</b>							
1. 环境要求	10	符合环境保护要求的排污、消烟、消音、除尘设施及垃圾存放设备	10	8	6	4		检查相关部门出具的检测报告。污水排放符合 GB 8978 的规定，油烟排放应符合 GB 18483 的规定等
2. 安全设施	5	消杀记录次数	5	4	3	2		要求每日消杀，有完整记录
	5	消防设备、设施的适宜性	5	4	3	2		警示性标识、逃生示意图、安全出口、疏散通道
<b>三、就餐场所</b>	<b>60</b>							
1. 餐位	10	接待餐位齐备，有醒目的过桥米线食法顺序桌签	10	8	6	4		
2. 墙面地面天花板装饰效果	10	醒目位置悬挂“蒙自过桥米线”传说卷轴，装修美观，装修特色	10	8	6	4		设计风格符合店内特色，具备蒙自过桥米线文化底蕴。
3. 蒙自过桥米线特色宣传及	15	具有蒙自过桥米线文化主题宣传品及陈设、	15	12	9	6		蒙自过桥米线文化主题的展示品的档次，种类，

装饰陈设		烘托氛围。如具有米线传统制作工艺、南湖公园、西南联大旧址、蒙自海关旧址、碧色寨等蒙自元素的陈设或装饰。						收藏性以及使用范围
4. 餐具	10	汤碗做工精致、耐高温，有青花瓷等装饰图案，筷子适宜食用米线使用	10	8	6	4		汤碗口径> cm，筷子长度>30cm，具有蒙自过桥米线文化标识为满分，不得使用三聚氰胺甲醛树脂制成的大汤碗。
5. 设施设备维护及清洁卫生	10	地面、墙壁、天花板、灯饰系统、过桥米线宣传品及陈设无破损、污迹，餐具无破损、无污迹，光洁亮丽，空气清新无异味。	10	8	6	4		经消毒后的餐具应分类存放在密闭保洁柜内或消毒盒中，必须加盖白布，每周对各种设施设备进行一次全面系统的消毒处理，记录完整。
6. 公共服务区域标识	5	公共标识规范齐全，醒目易懂	5	4	3	2		包括系列性标识、警示性标识、工作状态标识、明示性标识（包含米线价格表目录）等
<b>四、厨房区域</b>	<b>65</b>							
1. 厨房布局	5	符合出品工艺流程、便于操作	5	4	3	2		应生熟分区、生入熟出流程无交叉
2. 厨房装修	5	墙面贴满瓷砖、顶部有防污处理	5	4	3	2		墙砖<1.5 m（不得分）
3. 地面防滑	5	地面有效防滑、便于清理	5	4	3	2		地面永久防滑为优或良，铺设防滑垫为中或差。
4. 厨房设备	5	洗刷设备消毒能力	5	4	3	2		采用消毒碗或是有洗碗机、电子或高温消毒设备；已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并有明显标记。符合国家有关规定
	5	厨房加工设备能力	5	4	3	2		多样、齐备、性能优良，应包括工作台、容器、厨具用品等用品采用不锈钢材料。
	5	隔音、隔味、通风能力	5	4	3	2		设备都齐全为优或良，只有通风换气为中或差。

	5	三防设备运行能力	5	4	3	2		防蝇、防尘、防鼠有效充足
	5	米线烫制区	5	4	3	2		米线烫制设备始终保持水沸腾
	5	冷冻冷藏设施	5	4	3	2		冰箱内物品整洁干净，存放适量，以当天用量为宜，生熟食标识清楚并分开存放
5. 标识	5	各类标识齐备与规范性	5	4	3	2		各种原料、工具、容器以及部门标识明显、清楚、统一整齐
6. 设施设备维护及清洁卫生	15	墙壁、天花板、地面无破损、无油渍、干燥平整，洗刷消毒、加工、烫制、冷冻冷藏、灶台灶具、排烟排热通风设备、排污设备能正常使用、无油污、无锈迹破损。	15	12	9	6		菜刀、砧板应按生熟食分开使用，砧板三面光洁（砧板面、砧板底、砧板边缘）。使用厨具后必须经开水烫洗，清水加清洁剂清洗清水漂洗、高温消毒四道程序处理。
合计：			是否合格：					
设施设备合格（总分 200 分）			合格分数：120 分					

表 4 服务质量评定细则

评定项目	分数	项目标准	评分标准				实际得分	评分说明
			优	良	中	差		
<b>一、服务人员仪容仪表及个人卫生</b>	30							
1. 着装效果	5	工作着装洁净、无油污、无破损，整洁得体	5	4	3	2	服装明显破损，有明显大面积油污的为差	
	15	与蒙自过桥米线店特色及文化底蕴相协调	5	4	3	2	着装具有蒙自过桥米线文化特色、佩戴有蒙自过桥米线文化胸牌为满分	
2. 个人卫生	5	服务员不留长指甲、不涂指甲油	10	8	6	4	涂指甲油为差	
	10	服务员盘发，佩戴口罩和工作帽。	10	8	6	4	披头散发，不佩戴口罩、工作帽的为差	
<b>二、礼节礼貌</b>	10	服务态度主动热情、微笑服务，有声服务，主动示意	10	8	6	4	使用不文明语言的为差	
<b>三、就餐服务</b>	30							
1. 接待服务	10	引位员主动热情、周到、引位得当、及时补位	15	12	9	6		
2. 用餐服务	15	各种过桥米线套餐明码标价、描述真实、配菜齐全	15	12	9	6	实际价格与明示价格不符的为差。	
<b>六、消费者评价</b>	30	以消费者评价为依据	30	25	20	15	以附录 B 顾客现场调查表为准，至少 20 张。95 分以上满分，90 分以上 25 分，85 分以上 20 分，80 分以上 15 分	
合计：			是否合格：					
服务质量合格分（总分：100 分）			合格分数：60 分					

表 5 门店经营状况评分细则

项目	评定要求	评定等级				实际得分	评分说明
		优	良	中	差		
门店营业额		60	45	30	15		年营业额 500 万元以上为优，400 万元评定为良，300 万元评定等级为中，200 万元以下为差。
用餐人数		20	15	10	5		用餐人数 500 人以上为优，300-500 人评定为良，150-300 人评定等级为中，150 人以下为差。
翻台率		20	15	10	5		翻台率=(餐桌使用次数-总台位数)÷总台位数×100%，翻台率 8 以上为优，6-8 评定为良，4-6 评定等级为中，4 以下为差。
合计：	是否合格：						
门店经营状况评分（总分 100 分）						合格分数：60 分	

## 附 录 B

(资料性)

## 蒙自过桥米线品牌授权店顾客现场问卷调查

表 6 蒙自过桥米线品牌授权店顾客现场问卷表

尊敬的顾客：为了帮助蒙自过桥米线品牌授权店提高服务水平，为您提供更好的服务及舒适愉悦的用餐体验，我们需要您的宝贵意见和建议，作为品牌授权店提高自身的管理、服务水平及蒙自过桥米线质量的依据。请根据您的真实想法填写以下调查表，每道题均为 0-10 分，分数越高，代表您的评价越高。谢谢您的参与！

项目	评分标准				
	优	良	中	差	极差
评分项	10-8 分	8-6 分	6-4 分	4-2 分	2-0 分
米线					
汤底					
动物性生熟配料					
植物性生熟配料					
调味料					
服务					
环境					
卫生					
文化特色					
您对于本蒙自过桥米线店总体就餐的感受					
总得分：_____					
(把所有题目的得分相加即为调查表总得分，最高分为 100 分。)					