

# 团 体 标 准

T/YNBX 591—2026

## 云南米线门店等级划分与评定规范

2026 - 02 - 04 发布

2026 - 03 - 01 实施



## 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。

本文件由云南省农业科学院农产品加工研究所提出。

本文件由云南省标准化协会归口。

本文件起草单位：云南省农业科学院农产品加工研究所、云南省农业科学院质量标准与检测技术研究所、云南省商务厅、云南省农业农村社会事业发展中心、昆明通标企业管理有限公司、云南省餐饮与美食行业协会、云南省米线行业协会、昆明市米线行业协会、昆明建新园餐饮管理有限公司、云南星桥食品有限公司、昆明德胜桥餐饮管理有限公司、云南芸南道餐饮有限公司、云南滇之肴餐饮管理有限公司、昆明市茴香餐饮娱乐有限公司、大理天龙餐饮有限公司、红河州蒙自南湖缘过桥米线有限公司。

本文件起草人：李荣辉、马菲菲、刘振环、王晖、苏火生、秦力悦、张鹏、涂文亮、何代琴、王馨蕊、王海丹、胡昕、满佳旭、郑亚婷、陈泽历、毕业楠、李新宇、邵金良、张顺芬、沙启亚、陈林锋、陈素位、刘欣、邓浩菁、顾星、陈誌、陶冠华、李通升、李鑫蔚、赵俊磊、丁章程。



# 云南米线门店等级划分与评定规范

## 1 范围

本文件规定了云南米线门店等级划分与评定的术语和定义、等级划分、评定机构、评定程序和评定管理。

本文件适用于云南米线门店的等级划分与评定。

## 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/T 19001 质量管理体系要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 50016 建筑设计防火规范

国家市场监督管理总局 餐饮服务食品安全操作规范：市场监管总局（2018）12号

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 云南米线门店

向消费者提供云南米线食品服务的餐饮经营场所。

### 3.2

#### 浇头

俗称帽子，指浇在云南米线上用来调味的酱料和汤汁。

### 3.3

#### 出餐区

向顾客或外卖配送人员交付云南米线食品及相关产品的功能区。

## 4 等级划分

### 4.1 基本条件

4.1.1 营业执照、食品经营许可证等证照齐备有效。

4.1.2 近三年无重大安全事故责任记录，无严重不良信用记录。

4.1.3 场地建筑防火应符合 GB 50016 及国家相关规定。

4.1.4 食品安全操作应符合 GB 31654 的规定。

4.1.5 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 店面整洁、桌椅完好、通风良好、明码标价。

4.1.7 设有品牌形象和米线文化展示墙。

#### 4.2 等级标识

用星的数量标识等级。云南米线门店由低到高划分为三星级（分值 $\geq 70$ 分）、四星级（分值 $\geq 80$ 分）、五星级（分值 $\geq 90$ 分）三个等级。

#### 4.3 划分条件

依据门店建设要求、操作要求、安全卫生要求、服务要求和品牌建设要求5个方面对云南米线门店进行等级评价。具体要求详见附件。

### 5 评定机构

由云南米线门店等级评定机构负责等级划分与评定工作。评定机构职能包括但不限于：挖掘与传承云南米线饮食文化；建立申报、评定、授权、复查换证等相关管理制度；开展等级划分与评定相关工作。

### 6 评定程序

- 6.1 米线门店向评定机构申请等级划分与评定事项。
- 6.2 评定机构对米线门店申请的等级划分与评定事项进行初审。申请决定予以受理的，应当出具受理通知书；决定不予受理的，应当出具不予受理通知书，说明不予受理的理由。
- 6.3 评定机构组织专家对予以受理的米线门店进行现场技术审核。
- 6.4 评定机构公告取得评定等级的米线门店，并颁发等级标识和证书。

### 7 评定管理

- 7.1 米线门店评定等级标识和证书有效期3年，标识和证书有效期届满3个月前申请办理复查换证，评定机构对米线门店是否符合等级评定要求进行审查。
- 7.2 米线门店逾期未进行复查换证评审，自动退出评定等级，评定机构收回等级标识和证书。
- 7.3 米线门店如发生重大安全事故或产生严重不良信用记录，造成不良影响的，视情节轻重降低等级或取消等级资格。
- 7.4 米线门店等级发生变化，评定机构应对外公布并收回原有等级标识和证书。
- 7.5 取得等级评定的米线门店，可于等级评定后的12个月提交升级申请，达到上一等级要求的可评定升级。

附 录  
(规范性)

云南米线门店等级划分与评定评分表

云南米线门店等级划分与评定评分表见表A.1。

表A.1 云南米线门店等级划分与评定评分表

门店建设要求评分项（30分）				
项 目	要 求	分值	得分	备注
基 本 要 求	门店的地面、墙壁、门窗、天花板等设计和构造符合食品卫生管理要求	2		*
	厨房面积和空间布局应符合餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局（2018）12号）的要求	2		*
	应当落实消防安全主体责任，履行消防安全职责，按照国家标准、行业标准配置消防设施、器材，设置消防安全标志，确保完好有效	1		*
	用餐区设计应考虑方便顾客和服务人员安全流动，采光、通风应良好	1		*
	合理划分原料储存、初加工、烹饪、备餐、清洗消毒等功能区域；配备原料清洗、贮存、烹调加工、餐具用具清洗消毒等设施	1		*
就 餐 场 所	装修风格具有云南特色，使用材料绿色环保	1		
	具备20人以上同时就餐的场所，平均餐位面积大于1.0 m <sup>2</sup>	1		
	配备可供8人以上就餐的包间	1		
	配备自助调料区，盛放容器清洁卫生	1		*
	配备正常运转的空调系统	1		
	配备餐具消毒设施	1		
	配备营造舒适用餐声场的背景音乐系统	0.5		
	摆放自然花木或艺术装饰品	0.5		
	照明良好，光线充足，灯光设计具有专业性	1		
提供免费WIFI	1			
厨 房 设 施	实施“明厨亮灶”工程，加工操作过程可视	1		*
	加工区、冷冻冷藏区、仓储区、洗消区等功能区域划分合理	1		
	电气或燃气设备应满足加工要求，如使用燃气设备需配置燃气泄漏报警器	1		
	厨房地面采用防滑、防潮材料	1		
	配备水质净化设施	1		
	具备规范的厨房清洁消毒程序和配套用具	1		
	配备油水分离设施	1		
采取有效防“四害”措施	1			

表A.1 (续)

项目	要求	分值	得分	备注
	厨房与餐厅间采取有效隔音、隔热和隔气味措施	1		
公共区域	指示用和服务用等信息, 应同时规范设置汉语、外语标识	0.5		
	设有消防安全、应急疏散标识及安全须知	1		*
	设有禁烟标识	1		
	设有公共区域监控系统	1		
	设有男、女卫生间, 设备齐全、洁净, 通风良好, 符合卫生标准	1		
	设有停车场, 方便顾客停车	0.5		
操作要求评分项 (20分)				
项目	要求	分值	得分	备注
基本要求	应当建立原辅材料进货查验记录制度	1		*
	应当建立原辅材料分类存放与储存管理制度	1		*
	应当建立原辅料清洗切配等初加工操作规范	1		*
	应当建立米线产品及调辅料加工操作规范	1		*
采购	采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品, 应当查验供货者的许可证和产品合格证明	1		*
	应从正规米线生产企业采购米线, 查明食品生产许可证及出厂检验合格证	1		*
	采购畜禽肉类应查验动物产品检疫合格证明	1		*
	原辅料采购应注意生产日期或保存期等食品标识信息	1		*
	建立原辅料感官验收标准	1		
储存	贮存应分区、分架、分类、离墙、离地存放, 遵循先进先出先用的摆放原则, 不同区域有明显标识	1		
	应在贮存位置标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期等	1		
	设置冷藏和冷冻储存区, 存放时不堆积、挤压, 并分类存放; 冷藏温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ , 冷冻温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ , 空间使用率 $\leq 70\%$	1		*
加工操作	检查米线是否达到出餐安全标准, 备餐米线称重后出餐, 误差不大于 $5\text{g}$	1		
	蔬菜原料先摘选再清洗或储存, 水中添加少量食用小苏打和盐浸泡 $5\text{min}$ , 漂洗两遍方可使用, 切配好的蔬菜放入调料台存放时间不超过 $8\text{h}$	1		*
	酱油、醋、蚝油等放入调料缸使用, 每 $48\text{h}$ 更换一次; 如存放于原装瓶内使用, 应 $7\text{d}$ 更换一次	1		
	粉末状调味料应确保无交叉污染, $3\text{d}$ 更换一次	1		
	浇头熟制后立即冷却, 在 $-18^{\circ}\text{C}$ 条件下冷冻保存, 记录存放时间, 保存时间不超过 $7\text{d}$	1		*
	浇头出餐使用时应置于 $60^{\circ}\text{C}\sim 85^{\circ}\text{C}$ 的保温容器内存放, 存放时间不超过 $48\text{h}$ , 更换浇头后及时清洗存放容器	1		*
	不在加工区从事可能污染食品的个人行为, 如吸烟、饮食等	1		
	所有产品有统一的制作和出品标准	1		

表A.1 (续)

安全卫生要求评分项 (20分)				
项目	要求	分值	得分	备注
基本要求	应当建立餐具与设备消毒管理制度	1		*
	应当建立员工健康与卫生管理制度	1		*
	应当建立食品安全管理制度	1		*
人员卫生	持有健康证, 信息真实有效	1		*
	服务操作应符合卫生相关规定	1		*
	按要求佩戴口罩、头套、手套等	1		*
	不留长指甲、不染指甲, 不佩戴首饰, 着装干净整洁、无异味	1		
场所卫生	店名、店徽规范完整、干净整洁	1		
	用餐环境干净整洁、无异味	1		
	餐桌餐椅干净整洁、无异味	1		
	设施、设备完好, 干净整洁	1		
厨房卫生	洗消设备功能正常、符合要求, 干净整洁	1		
	盛装原料或食品的器具器皿符合要求, 干净整洁	1		
	排烟、排污、通风设备功能正常, 干净整洁	1		
	墙面、地面、仓储及各加工区域干净整洁	1		
操作卫生	及时清理垃圾、泔水, 定期进行消毒清洁	1		
	每天对地面、排水沟、餐厨废弃物存放容器等进行清洁并记录	1		
	定期对墙壁、门窗、天花板及相关设施设备进行整理和清洁并记录	1		
	清洁剂、消毒剂等化学品应有专门场所或固定容器存放, 且专人专册管理	1		
	使用低毒性驱虫剂, 且应在门店歇业后、食材密封贮存时再进行驱虫操作并记录	1		
服务要求评分项 (20分)				
项目	要求	分值	得分	备注
基本要求	应当建立人员管理与培训考核制度	1		*
	应当建立顾客服务管理制度	1		*
	应当建立投诉与应急处理制度	1		*
	应当建立外卖运营管理制度	1		*
服务人员	配备工装, 着装整洁、仪表端庄	1		*
	服务态度主动热情、礼貌周到	1		
	迎客、点餐、送客等服务操作规范	1		
	岗位分工明确, 定期参加相关培训, 并有培训记录	1		
	产品符合菜单描述, 具有云南特色, 主味突出, 品质稳定	1		

表A.1 (续)

项目	要求	分值	得分	备注
产品质量	自助调味料台的调味料品种不少于 10 种，保持新鲜并适时补充更换	1		*
	可根据季节变化及时调整产品品种，进行产品创新	1		
堂食服务	结账计价公开，提供多种支付方式	1		
	服务人数合理，及时响应顾客需求，保持餐台整洁	1		
	配备牙签、桌卡、餐巾纸等	1		
	配备有儿童就餐专用椅	1		
	设有投诉受理电话和工作人员，并有完整的档案记录	1		
外卖服务	可提供外卖、外带服务	1		
	使用符合食品安全规定的容器、包材	1		*
	米线、配菜、汤品等包装良好，配有食安封签	1		
	建立第三方平台评价反馈机制	1		
品牌建设要求评分项（10 分）				
项目	要求	分值	得分	备注
品牌文化	连锁经营门店（包括直营、加盟、合营等方式），同品牌门店数量大于 5 家	1		
	重视米线文化宣传展示，有米线文化展示区域	1		*
	有品牌介绍、产品特色的广告宣传牌	1		
	获得国家级荣誉或相应资质得 3 分；获得省级以上荣誉或相应资质得 2 分；获得州市级以上荣誉或相应资质得 1 分	3		
社会责任	制定消防、防疫、食品卫生、自然灾害等应急预案，按规定定期开展培训演练并保留记录	1		
	积极建立企业标准体系，参与各类标准制订、修订等标准化工作	1		
	重视和支持社会公益事业，助力乡村振兴	1		
	通过在醒目位置张贴或摆放反食品浪费标识等方式，主动对消费者进行防止食物浪费提示提醒	0.5		
	践行环保理念（如使用可降解环保材质餐具，进行垃圾分类、有效回收）	0.5		
<p>注1：标“*”项为必要条件；</p> <p>注2：得分70分以上可获评三星级、得分80分以上可获评四星级、得分90分以上可获评五星级。</p>				