

ICS 03.200

T/YNMS 023—2026

CCS A 12

团体标准

T/YNMS 023—2026

民宿餐饮服务规范

2026-08-28 发布

2026-09-28 实施

云南省旅游民宿行业协会 发布

合 规 边 界 声 明

本文件属于团体标准和行业自律文件，评价、认定、分级、标识及结果证明均不构成行政许可、法定认证、政府授牌或国家职业资格。涉及医疗、诊疗、处方、治疗或中医诊疗活动的，应由依法取得许可的医疗机构和依法注册的专业人员实施；民宿及服务人员仅可提供非医疗健康服务、生活照料、健康科普和就医转介，不得替代医疗。

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。

本文件由云南省旅游民宿行业协会提出并归口。

本文件起草单位：大理探索文化传播有限公司、甘肃望春山民宿有限公司、甘肃晚照居文旅产业发展有限公司、云南丹青里企业管理有限公司、云南财经大学、上海锦天城（昆明）律师事务所。

本文件主要起草人：班先海、黄溶、冯国亮、贺双全。

民宿餐饮服务规范

1 范围本文件规定了民宿餐饮服务的总体要求、食品安全管理、菜单设计与菜品管理、就餐环境与服务、美食体验活动、餐饮人员管理以及质量管理与持续改进等内容。

本文件适用于云南省行政区域内提供餐饮服务的旅游民宿（以下简称“民宿”）。其他地区提供类似餐饮服务的民宿可参照使用。

本文件不适用于民宿等级评定。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14930.1 食品安全国家标准 食品用洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 食品用消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号

GB/T 10001.2 公共信息图形符号 第2部分：旅游休闲符号

GB/T 14308 旅游饭店钻级的划分与评定

LB/T 065 旅游民宿基本要求与评价

3 术语和定义下列术语和定义适用于本文件。

3.1 民宿餐饮 minsu catering 依托旅游民宿经营场所，为住宿客人及周边游客提供具有地方特色、文化内涵和个性化体验的餐饮服务活动。

3.2 在地食材 local ingredients 源自民宿所在区域及周边，具有鲜明地域特征、反映当地自然条件和饮食文化的食材，包括但不限于当地种植的农产品、养殖的畜禽产品、采集的野生食材及传统加工食品。

3.3 季节性菜单 seasonal menu 根据不同季节的时令食材供应情况、气候变化特点及客人饮食需求，定期调整更新的餐饮菜单。

3.4 美食体验活动 food experience activity 以美食文化为核心，通过互动参与的方式，让客人深入了解和体验当地饮食文化、食材特色和烹饪技艺的活动，包括但不限于烹饪课堂、食材采摘、美食文化节、民族美食体验等。

3.5 民族特色菜品 ethnic specialty dish 以云南省世居少数民族传统烹饪技艺和饮食文化为基础，使用具有民族特色的食材、调料和烹饪方法制作的菜品。

3.6 过敏原标识 allergen labeling 在菜单、菜品标签或点餐系统中，对菜品中含有的或可能含有的常见致敏物质进行的明确标注。

4 总体要求 4.1 服务原则 4.1.1 民宿餐饮服务应遵循安全第一、卫生保障的原则，将食品安全作为不可逾越的底线。

4.1.2 民宿餐饮服务应体现地域文化特色，充分展示云南多元的饮食文化和民族风情。

4.1.3 民宿餐饮服务应注重绿色环保，倡导节约用餐、减少浪费，推行"光盘行动"。

4.1.4 民宿餐饮服务应以客人需求为导向，提供热情、周到、个性化的服务。

4.1.5 民宿餐饮服务应坚持诚信经营，明码标价，不欺客、不宰客。

4.2 基本条件 4.2.1 民宿提供餐饮服务应依法取得食品经营许可证，并按照许可范围开展经营活动。

4.2.2 餐饮服务场所应与民宿整体环境相协调，布局合理，面积应与接待能力相匹配。

4.2.3 厨房面积不应小于 15 平方米，应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，做到生熟分开、洁污分流。

4.2.4 餐饮服务场所应配备满足经营需要的设施设备，包括但不限于：冷藏冷冻设备、加热设备、通风排烟设备、清洗消毒设备、防虫防鼠设施等。

4.2.5 餐饮服务场所应设置与接待能力相适应的就餐区域，就餐区域人均使用面积不宜小于 1.5 平方米。

4.2.6 民宿餐饮服务宜配备公共信息图形符号，符号应符合 GB/T 10001.1 和 GB/T 10001.2 的规定。

4.3 食品安全底线 4.3.1 民宿餐饮服务应严格执行国家食品安全法律法规和标准要求，确保食品来源可追溯、过程可管控、风险可防范。

4.3.2 严禁采购和使用来源不明、超过保质期、腐败变质以及其他不符合食品安全标准的食品原料。

4.3.3 严禁加工制作国家明令禁止的野生动植物。

4.3.4 严禁使用非食品原料加工制作食品，严禁超范围、超限量使用食品添加剂。

4.3.5 发生食品安全事故时，应立即启动应急预案，及时报告相关部门，并采取有效措施控制事态发展。

5 食品安全管理 5.1 食品经营资质 5.1.1 民宿提供餐饮服务应依法取得食品经营许可证，许可证应在经营场所显著位置公示。

5.1.2 食品经营许可证载明的经营场所、经营范围等事项应与实际经营情况一致。

5.1.3 食品经营许可证有效期届满需延续的，应按规定在有效期届满前申请办理延续手续。

5.1.4 经营项目发生变更的，应按规定申请变更食品经营许可证。

5.1.5 民宿宜投保食品安全责任保险。

5.2 从业人员健康与卫生 5.2.1 从事接触直接入口食品工作的从业人员（以下简称“食品从业人员”）应取得有效健康证明后方可上岗。

5.2.2 食品从业人员健康证明应每年进行复查，健康证明应在经营场所显著位置公示或存档备查。

5.2.3 食品从业人员出现发热、腹泻、呕吐、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全症状时，应立即停止接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

5.2.4 食品从业人员应保持良好的个人卫生，工作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不应外露，不应佩戴饰物。

5.2.5 食品从业人员在处理食品前、如厕后、接触不洁物品后应按规定的洗手消毒方法洗手消毒。

5.2.6 食品从业人员不应在食品处理区内吸烟、进食或从事其他可能污染食品的行为。

5.3 食品采购与验收 5.3.1 民宿应建立食品采购管理制度，明确采购流程、验收标准和索证索票要求。

5.3.2 采购食品及原料应从具有合法资质的供应商处采购，并索取留存供货者的许可证和食品合格证明文件。

5.3.3 采购食品及原料应进行进货查验，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。

5.3.4 采购记录和凭证保存期限不应少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。

5.3.5 采购的食品及原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763等食品安全国家标准的规定。

5.3.6 宜优先采购当地生产的、具有地域特色的食材，建立本地食材供应商名录。

5.3.7 采购畜禽肉类应查验动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明。

5.3.8 采购食品添加剂应查验产品合格证明，并按照GB 2760的规定使用。

5.4 食品储存与保管 5.4.1 民宿应建立食品储存管理制度，配备满足需要的储存设施设备。

5.4.2 食品储存场所应保持清洁、干燥、通风，应设置防潮、防虫、防鼠等设施。

5.4.3 食品应按照类别分区分架存放，距墙壁、地面均应在10厘米以上。

5.4.4 食品储存应遵循先进先出、先产先用的原则，及时清理变质或超过保质期的食品。

5.4.5 需冷藏、冷冻的食品应按照GB 31605的规定进行储存管理。冷藏温度应控制在0℃~8℃，冷冻温度应控制在-18℃以下。

5.4.6 生熟食品应分开存放，避免交叉污染。

5.4.7 食品添加剂应专柜（架）存放，标识明显，专人管理，并建立使用记录。

5.4.8 有毒有害物品应存放在专用储存设施内，标识明显，与食品分开存放。

5.5 食品加工制作 5.5.1 食品加工制作应符合 GB 31654 和 GB 14881 的规定。

5.5.2 食品加工制作前应检查原料的感官性状和保质期，发现异常的不得使用。

5.5.3 食品加工制作应做到生熟分开，加工生熟食品的案板、刀具、容器等应分开使用并有明显标识。

5.5.4 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到 70℃以上。

5.5.5 食品加工制作后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。

5.5.6 冷食类食品、生食类食品应在专间或专用操作区内加工制作，加工制作环境温度不应高于 25℃。

5.5.7 烹饪后的食品应在感官性状良好的情况下供客人食用，不应将隔餐隔夜的剩余食品再次供应。

5.5.8 食品加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5.5.9 加工制作过程中产生的废弃物应及时清理，不应在食品处理区内堆放。

5.6 餐具清洗消毒 5.6.1 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用后应及时清洗消毒。

5.6.2 餐具清洗消毒应按照"一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁"的流程操作。

5.6.3 采用热力消毒的，消毒温度和时间应符合要求：煮沸消毒应保持 100℃以上 10 分钟以上；

蒸汽消毒应保持 100℃以上 10 分钟以上；红外线消毒应控制温度在 120℃以上，保持 15 分钟以上。

5.6.4 采用化学消毒的，消毒液浓度和浸泡时间应符合消毒剂使用说明的要求，消毒后应用洁净水冲洗干净。

5.6.5 消毒后的餐具应符合 GB 14934 的规定。

5.6.6 消毒后的餐具应存放在专用的密闭保洁设施内，保洁设施应定期清洗并保持洁净。

5.6.7 餐具清洗消毒使用的洗涤剂 and 消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

5.7 食品安全事故应急预案 5.7.1 民宿应制定食品安全事故应急预案，明确应急组织机构、职责分工、处置流程和报告制度。

5.7.2 食品安全事故应急预案应包括但不限于以下内容：

- a) 食物中毒或食源性疾病的识别与报告程序；
- b) 疑似问题食品的封存与留样管理；
- c) 患者的救治与送医安排；
- d) 事故现场的保护与调查配合；
- e) 信息发布与客人安抚措施。

5.7.3 民宿应定期组织食品安全事故应急演练，每年不应少于 1 次。

5.7.4 发生食品安全事故时，应立即采取以下措施：

- a) 停止供应疑似问题食品；
- b) 及时将患者送医救治；
- c) 保护现场，保留疑似问题食品及其原料、工具、设备和现场；
- d) 在 2 小时内向所在地市场监督管理部门报告；
- e) 配合相关部门进行调查处理。

5.7.5 每次食品安全事故处置完毕后，应进行总结分析，查找原因，完善防范措施。

6 菜单设计与菜品管理 6.1 菜单设计原则 6.1.1 菜单设计应遵循营养均衡的原则，合理搭配荤素、冷热、主副食品种，满足客人基本的营养需求。

6.1.2 菜单设计应突出在地特色，充分体现云南及民宿所在地的饮食文化特点。

6.1.3 菜单设计应体现季节变化，根据不同季节的食材特点和客人的饮食习惯进行调整。

6.1.4 菜单价格应合理透明，与菜品质量、分量和服务水平相匹配，做到明码标价。

6.1.5 菜单内容应清晰完整，应包括菜品名称、主要食材、价格等信息。

6.1.6 菜单设计宜兼顾不同客群的饮食偏好和消费能力，提供不同档次的菜品选择。

6.1.7 菜单的版面设计应美观大方，宜配有菜品图片，便于客人了解菜品信息。

6.2 在地食材运用 6.2.1 民宿应积极运用在地食材，建立稳定的本地食材供应渠道。

6.2.2 在地食材的采购半径宜控制在民宿所在县（市、区）行政区域内，优先选择民宿周边的农户、合作社和农贸市场。

6.2.3 民宿应了解和掌握当地时令食材的产出规律，根据时令变化合理调整菜品。

6.2.4 宜建立在地食材信息档案，记录食材的来源、品种、特色、最佳食用季节等信息。

6.2.5 在地食材的使用比例宜不低于菜单菜品总量的 30%。

6.2.6 对具有地方特色的食材，宜在菜单或点餐时向客人介绍其产地、特色和文化故事。

6.2.7 民宿宜与当地农户、合作社建立合作关系，推动食材的标准化种植和养殖。

6.3 民族特色菜品 6.3.1 云南省是多民族省份，民宿宜根据所在地的民族构成，提供具有民族特色的菜品。

6.3.2 提供民族特色菜品时，应尊重各民族的饮食习惯和传统文化，确保菜品的正宗性和文化准确性。

6.3.3 白族地区民宿宜提供以下特色菜品或类似菜品：

- a) 生皮（大理白族传统食品）；
- b) 乳扇、乳饼等白族乳制品；
- c) 酸辣鱼、砂锅鱼等洱海特色菜品；
- d) 白族三道茶中的茶点。

6.3.4 傣族地区民宿宜提供以下特色菜品或类似菜品：

- a) 菠萝紫米饭、竹筒饭等傣族主食；
- b) 酸笋煮鸡、柠檬烤鱼等傣族风味菜品；
- c) 傣味烧烤、撒撇等特色小吃；
- d) 泡鲁达等傣族甜品。

6.3.5 彝族地区民宿宜提供以下特色菜品或类似菜品：

- a) 羊肉汤锅、坨坨肉等彝族传统菜品；
- b) 荞麦制品等彝族特色主食；
- c) 彝族酸菜、彝家腊肉等腌制食品。

6.3.6 纳西族地区民宿宜提供以下特色菜品或类似菜品：

- a) 纳西烤鱼、丽江粑粑等纳西族传统食品；
- b) 鸡豆凉粉、丽江酥油茶等特色小吃和饮品；
- c) 腊排骨火锅等丽江特色菜品。

6.3.7 其他民族地区民宿可根据当地民族饮食文化提供相应的特色菜品。

6.3.8 民族特色菜品的制作应遵循传统工艺，保持菜品的原汁原味和民族特色。

6.4 季节性菜单更新 6.4.1 民宿应根据季节变化定期更新菜单，每年菜单更新不应少于4次。

6.4.2 春季菜单宜突出以下特点：

- a) 选用春季时令野菜、春笋、香椿等食材；
- b) 菜品宜清淡爽口，体现春天的生机；
- c) 可推出春茶品鉴等应季活动。

6.4.3 夏季菜单宜突出以下特点：

- a) 选用夏季时令蔬果、菌类等食材；
- b) 菜品宜清凉解暑，适当增加凉菜和汤品；
- c) 可提供鲜花入馔的特色菜品。

6.4.4 秋季菜单宜突出以下特点：

- a) 选用秋季丰收的谷物、果实、菌类等食材；
- b) 菜品宜丰富饱满，体现秋收的丰盈；
- c) 云南秋季宜重点推出野生菌类菜品。

6.4.5 冬季菜单宜突出以下特点：

- a) 选用冬季根茎类蔬菜、温补类食材；
- b) 菜品宜温热滋补，适当增加火锅、炖菜等品类；
- c) 可推出腊味、年味等应季菜品。

6.4.6 季节性菜单更新前应进行菜品试制和品鉴，确保菜品质量。

6.4.7 季节性菜单更新时应及时通知客人，可通过菜单更换、告示牌、线上推送等方式告知。

6.5 特殊饮食需求 6.5.1 民宿应关注客人的特殊饮食需求，提供相应的餐饮服务。

6.5.2 民宿应提供素食菜品，宜区分全素、蛋奶素等不同素食类型。

6.5.3 提供清真餐饮服务的民宿，应严格遵守清真食品管理规定，确保清真食品的加工、储存、运输等环节符合要求。

6.5.4 菜单上应对含有或可能含有常见过敏原的菜品进行标识。常见过敏原包括但不限于：

- a) 含麸质的谷物及其制品（如小麦、大麦、黑麦等）；
- b) 甲壳纲类动物及其制品（如虾、蟹等）；
- c) 鱼类及其制品；
- d) 蛋类及其制品；
- e) 花生及其制品；
- f) 大豆及其制品；
- g) 乳及其制品；
- h) 坚果及其制品。

6.5.5 客人告知有食物过敏史时，服务人员应详细记录过敏原信息，并及时通知厨房，确保菜品不含相关过敏原。

6.5.6 民宿宜提供适合儿童食用的菜品，儿童餐应注重营养均衡、口味清淡、分量适中、安全卫生。

6.5.7 民宿宜为有特殊饮食需求的客人（如低盐、低糖、低脂等）提供定制化菜品。

6.5.8 民宿宜在客人预订或入住时主动询问是否有特殊饮食需求。

7 就餐环境与服务 7.1 就餐环境 7.1.1 餐厅布置应与民宿整体风格相协调，体现地方文化特色和艺术品味。

7.1.2 餐厅应保持整洁卫生，桌面、地面、墙面等应无污渍、无杂物。

7.1.3 餐厅照明应柔和舒适，就餐区域的照度不宜低于 150 lx，宜采用暖色调光源营造温馨氛围。

7.1.4 餐厅宜播放音量适中的背景音乐，音乐风格应与餐厅氛围相协调，音量应不影响客人正常交流。

7.1.5 餐厅温度应适宜，夏季宜控制在 22℃~26℃，冬季宜控制在 18℃~22℃。

7.1.6 餐厅应保持良好的通风条件，自然通风不足时应配备机械通风设施。

7.1.7 餐厅应设置明显的禁烟标识，室内不应允许吸烟。

7.1.8 餐厅应配备防蚊蝇设施，确保就餐环境的舒适性。

7.1.9 餐厅内的桌椅、餐具、装饰品等应摆放整齐、美观，保持完好无损。

7.1.10 餐厅宜设置供客人等候和休息的区域，配备舒适的座椅和茶水服务。

7.2 用餐服务 7.2.1 引座服务 7.2.1.1 客人到达餐厅时，服务人员应主动迎候，面带微笑，使用礼貌用语问候。

7.2.1.2 服务人员应根据客人人数、偏好等合理安排座位，引导客人入座。

7.2.1.3 引座时应协助客人拉椅让座，递送菜单。

7.2.2 点餐服务 7.2.2.1 服务人员应熟悉菜单内容，能够向客人介绍菜品特色、主要食材、口味特点等信息。

7.2.2.2 点餐时应耐心解答客人的询问，适时推荐特色菜品和时令菜品。

7.2.2.3 点餐时应主动询问客人是否有特殊饮食需求或过敏史。

7.2.2.4 点餐完毕后应复述客人所点菜品，确认无误后方可下单。

7.2.2.5 点餐后应告知客人预计等待时间。

7.2.3 上菜服务 7.2.3.1 上菜时应按照先冷后热、先咸后甜、先主菜后汤品的顺序上菜。

7.2.3.2 上菜时应报菜名，简要介绍菜品特色。

7.2.3.3 上菜时动作应轻稳，不应将汤汁洒落在客人身上或餐桌上。

7.2.3.4 菜品上桌时应核对是否与客人所点一致，确认无误后再请客人享用。

7.2.3.5 上菜间隔时间应合理，不应让客人过长时间等待。

7.2.3.6 盘中剩余菜品不足三分之一时，应主动询问客人是否需要添加。

7.2.4 斟酒服务 7.2.4.1 提供酒水服务时，应按照先主宾后随员、先长辈后晚辈的顺序斟酒。

7.2.4.2 斟酒量宜为酒杯容量的三分之二至四分之三。

7.2.4.3 斟酒时应注意酒瓶标签朝向客人，动作应轻稳。

7.2.4.4 宜向客人介绍当地特色酒水，如云南普洱茶、鲜花酒、民族自酿米酒等。

7.2.5 结账服务 7.2.5.1 结账应准确无误，账单明细应清晰列出菜品名称、数量和价格。

7.2.5.2 结账方式应灵活多样，宜支持现金、移动支付等多种支付方式。

7.2.5.3 结账后应礼貌送别客人，感谢客人的光临。

7.3 自助餐/早餐服务 7.3.1 提供自助餐或早餐服务的民宿，应设置合理的自助餐台布局，取餐动线应顺畅。

7.3.2 自助餐食品应标注品名，宜标注主要食材和过敏原信息。

7.3.3 热菜应保持适宜的温度，冷菜应保持低温存放。

7.3.4 自助餐台应保持整洁，及时补充食品，清理空盘和废弃物。

7.3.5 自助餐食品的供应时间应明确告知客人，早餐供应时间不宜少于2小时。

7.3.6 自助餐应提供充足的餐具，餐具应保持清洁卫生。

7.3.7 自助餐食品应使用保鲜膜、防尘罩等设施进行防护。

7.3.8 早餐宜提供具有云南特色的食品，如米线、饵丝、粑粑、鲜花饼等。

7.4 送餐服务 7.4.1 提供送餐服务的民宿，应明确送餐服务时间、范围和收费标准。

7.4.2 送餐应在客人点餐后合理时间内送达，从点餐到送达不宜超过45分钟。

7.4.3 送餐使用的容器应清洁卫生、保温保冷性能良好，确保食品在送达时的品质。

7.4.4 送餐时应核对房号和菜品，确保准确无误。

7.4.5 送餐人员进入客房前应先敲门，经客人允许后方可进入。

7.4.6 送餐后应适时回收餐具，回收时间宜与客人协商确定。

7.5 户外用餐服务 7.5.1 提供户外用餐服务的民宿，应选择安全、卫生、环境优美的户外区域。

7.5.2 户外用餐区域应设置防蚊蝇、防虫、防晒等设施。

7.5.3 户外用餐区域应配备遮阳避雨设施，以应对天气变化。

7.5.4 户外用餐食品的储存和供应应采取必要的防护措施，防止食品受到污染。

7.5.5 户外用餐区域应配备充足的垃圾收集设施，方便客人丢弃废弃物。

7.5.6 户外用餐结束后应及时清理场地，恢复环境整洁。

7.5.7 恶劣天气条件下不应提供户外用餐服务，应提前通知客人并做好室内用餐安排。

8 美食体验活动 8.1 基本要求 8.1.1 民宿可根据自身条件开展美食体验活动，丰富客人的餐饮体验。

8.1.2 美食体验活动应安全有序，应有明确的活动方案和安全保障措施。

8.1.3 美食体验活动应充分体现云南饮食文化的多样性和民族特色。

8.1.4 美食体验活动应尊重当地文化传统和风俗习惯。

8.1.5 美食体验活动宜提前告知客人活动内容、时间、费用等信息。

8.2 烹饪课堂 8.2.1 民宿可开设烹饪课堂，教授客人制作云南特色菜品或民族特色菜品。

8.2.2 烹饪课堂应配备安全、卫生的教学场地和烹饪设施设备。

8.2.3 烹饪课堂应配备具有相应烹饪技能的指导人员。

8.2.4 烹饪课堂的参与人数应根据场地和设施条件合理控制，确保每位参与者都能得到充分的指导。

8.2.5 烹饪课堂使用的食材应新鲜安全，工具应清洁卫生。

8.2.6 烹饪课堂宜提供完整的食谱，方便客人回家后自行制作。

8.2.7 烹饪课堂内容宜包括：菜品文化介绍、食材认识、烹饪技巧讲解、实际操作、品鉴交流等环节。

8.3 食材采摘 8.3.1 民宿可组织客人到周边农田、果园、茶园等地进行食材采摘活动。

8.3.2 食材采摘活动应选择安全可靠的场所，确保场地无安全隐患。

8.3.3 食材采摘活动应安排专人带领和指导，告知客人注意事项。

8.3.4 采摘的食材应告知客人正确的食用方法和加工方式。

8.3.5 采摘活动不应破坏农作物和生态环境，应引导客人文明采摘。

8.3.6 采摘野生菌类、野菜等食材时，应有具备辨识能力的人员指导，确保食材安全可食。

8.3.7 宜将采摘的食材加工成菜品供客人品尝，形成完整的体验链条。

8.4 美食文化节 8.4.1 民宿可结合当地传统节日或农事节庆举办美食文化节活动。

8.4.2 美食文化节活动可包括：特色美食品鉴、厨艺展示、美食文化讲座、美食品评等。

8.4.3 美食文化节活动宜邀请当地厨师、非遗传承人等参与，提升活动的专业性和文化内涵。

8.4.4 美食文化节活动应做好食品安全保障工作，确保活动期间供应的食品安全卫生。

8.4.5 美食文化节活动应提前做好宣传推广，可通过线上渠道、入住告知等方式通知客人。

8.4.6 美食文化节活动结束后应收集客人反馈意见，为后续活动改进提供参考。

8.5 民族美食体验 8.5.1 民宿可根据所在地民族特色组织民族美食体验活动。

8.5.2 民族美食体验活动可包括：民族传统宴席体验（如白族土八碗、傣族孔雀宴、彝族长街宴等）、民族烹饪技艺展示、民族饮食文化讲解等。

8.5.3 民族美食体验活动应确保民族饮食文化的准确性和尊重性，避免文化误读和不当演绎。

8.5.4 民族美食体验活动宜邀请当地居民参与，增强活动的真实性和互动性。

8.5.5 民族美食体验活动使用的民族特色餐具、器具等应清洁卫生。

8.5.6 民族美食体验活动中涉及的民族礼仪和禁忌应提前告知客人，引导客人尊重当地民族风俗。

8.5.7 民族美食体验活动宜与民族歌舞、民族服饰等文化元素相结合，打造综合性的文化体验。

9 餐饮人员管理

9.1 厨师资质 9.1.1 民宿主厨应具备相应的烹饪技能和从业经验，宜持有国家依法取得的现行有效岗位资格或培训合格证明或经专业培训合格。

9.1.2 厨师应熟悉食品安全法律法规和操作规程，掌握食品加工制作的卫生要求。

9.1.3 厨师应了解云南地方菜系和民族特色菜品的烹饪方法和特点。

9.1.4 厨师应具备菜品创新能力，能够根据季节变化和客人需求开发新菜品。

9.1.5 厨师应定期参加技能培训和考核，不断提升烹饪水平。

9.2 服务培训 9.2.1 民宿应建立餐饮服务培训制度，定期对餐饮服务人员进行培训。

9.2.2 培训内容应包括但不限于：

- a) 食品安全法律法规和卫生知识；
- b) 餐饮服务礼仪和操作规程；
- c) 菜单知识和菜品介绍；
- d) 云南饮食文化和民族饮食知识；
- e) 特殊饮食需求处理方法；
- f) 应急处置知识和技能。

9.2.3 新入职餐饮服务人员应经过岗前培训并考核合格后方可上岗。

9.2.4 在岗餐饮服务人员每年应接受不少于 8 学时的培训。

9.2.5 培训应做好记录，包括培训时间、培训内容、培训人员、考核结果等。

9.2.6 民宿宜组织餐饮服务人员到优秀餐饮企业参观学习，借鉴先进经验。

9.3 健康管理 9.3.1 民宿应建立餐饮从业人员健康管理制度。

9.3.2 餐饮从业人员应每年进行健康检查，取得有效健康证明。

9.3.3 民宿应建立餐饮从业人员健康档案，记录健康检查结果和日常健康状况。

9.3.4 每日上岗前应对餐饮从业人员进行健康检查，发现有发热、腹泻、皮肤感染等症状的，不应安排接触直接入口食品的工作。

9.3.5 餐饮从业人员患病期间应积极治疗，康复后经检查确认无碍食品安全方可重新上岗。

9.3.6 民宿应关注餐饮从业人员的心理健康，提供必要的心理疏导和支持。

10 质量管理与持续改进 10.1 质量管理

10.1.1 民宿应建立餐饮服务质量管理体系，明确质量管理的目标、职责和方法。

10.1.2 民宿应定期开展食品安全自查，自查内容应涵盖食品经营资质、人员健康管理、食品采购验收、食品储存、食品加工制作、餐具清洗消毒等环节。食品安全自查表参见附录 A。

10.1.3 食品安全自查频率不应低于每月 1 次，在节假日、旅游旺季等特殊时期应增加自查频次。

10.1.4 民宿应建立菜品质量管理体系，对菜品的口味、外观、分量、温度等进行监控。

10.1.5 民宿应建立餐饮服务投诉处理制度，及时受理和处理客人的投诉和意见。

10.1.6 投诉处理应做到及时响应、认真调查、妥善处理、及时反馈，投诉处理记录应完整保存。

10.1.7 民宿应建立食品留样制度，每餐次的食品成品应留样。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中存放 48 小时以上，每个品种的留样量不应少于 125 克。

10.2 持续改进 10.2.1 民宿应定期收集和分析客人对餐饮服务的满意度信息，包括但不限于：

- a) 客人意见反馈表；
- b) 在线评价和社交媒体评论；
- c) 客人投诉和建议；
- d) 第三方满意度调查。

10.2.2 民宿应根据客人满意度分析结果、自查结果、投诉处理情况等，制定改进措施。

10.2.3 改进措施应明确责任人、完成时限和预期效果，并跟踪落实。

10.2.4 民宿应定期对餐饮服务进行总结评估，评估内容应包括：

- a) 食品安全管理情况；
- b) 菜品质量和创新情况；
- c) 服务质量和客人满意度；
- d) 人员培训和管理情况；
- e) 美食体验活动开展效果。

10.2.5 民宿应关注行业发展趋势和先进经验，不断优化餐饮服务内容和方式。

10.2.6 民宿宜建立餐饮服务质量档案，记录质量管理活动、改进措施和效果评估等信息。

10.2.7 民宿应鼓励餐饮服务人员提出改进建议，对优秀建议给予适当激励。

附 录 A

(资料性) 民宿餐饮食品安全自查表

A.1 自查表说明本自查表供民宿开展食品安全自查时使用。民宿应根据实际情况逐项检查，对不符合要求的项目应及时整改。自查频率不应低于每月 1 次。

A.2 自查表内容

序 号	自 查项目	自 查内容	检 查结果 (是/ 否)	存 在问题	整 改措施	整 改期限
1	食 品经营 资质	食 品经营 许可证 是否在 有效期 内				
2	食 品经营 资质	经 营范围 是否与 实际经 营一致				
3	食 品经营 资质	许 可证是 否在显 著位置 公示				

4	人 员健康 管理	从 业人员 是否持 有有效 健康证 明				
5	人 员健康 管理	健 康证明 是否在 有效期 内				
6	人 员健康 管理	从 业人员 个人卫 生是否 符合要 求				
7	人 员健康 管理	有 患病症 状的从 业人员 是否已 调离岗 位				
8	环 境卫生	食 品处理				

		区环境 是否整 洁				
9	环 境卫生	是 否有防 虫、防 鼠、防 尘设施 且有效				
10	环 境卫生	排 水、通 风设施 是否正 常运转				
11	食 品采购	是 否建立 食品采 购索证 索票制 度				
12	食 品采购	采 购记录 是否完 整规范				
13	食 品采购	是 否存在				

		采购过 期或来 源不明 食品的 情况				
14	食 品储存	食 品是否 分类分 区分架 存放				
15	食 品储存	冷 藏冷冻 设备温 度是否 符合要 求				
16	食 品储存	是 否存在 过期或 变质食 品				
17	食 品储存	食 品添加 剂是否 专柜存 放、专				

		人管理				
18	食 品加工	生 熟食品 是否分 开加工				
19	食 品加工	食 品是否 烧熟煮 透				
20	食 品加工	食 品加工 用水是 否符合 标准				
21	餐 具消毒	餐 具是否 按规定 清洗消 毒				
22	餐 具消毒	消 毒后餐 具是否 符合卫 生标准				
23	餐 具消毒	保 洁设施				

		是否清 洁完好				
24	食 品留样	是 否按规 定进行 食品留 样				
25	食 品留样	留 样量、 留样时 间是否 符合要 求				
26	废 弃物管 理	废 弃物是 否及时 清理				
27	废 弃物	废 弃物容 器是否 加盖、 清洁				
28	应 急管理	食 品安全 事故应 急预案				

		是否制定				
29	应急管理	是否定期组织应急演练				

A.3 自查记录
自查日期：_____ 自查人：_____
_____ 审核人：_____ 自查结论：☐ 符合要求 ☐ 基本符合（需整改） ☐ 不符合（需立即整改）
备注：

附 录 B

(资料性)

季节性菜单设计参考

B.1 春季菜单参考（3 月—5 月）B.1.1 推荐食材春笋、香椿、荠菜、金雀花、棠梨花、蕨菜、蚕豆、豌豆尖、玫瑰花、茉莉花、春季野菌等。

B.1.2 参考菜品

类别	菜品名称	主要食材	特色说明
冷菜	凉拌香椿	香椿、辣椒、蒜	云南春季经典凉菜
冷菜	油炸棠梨花	棠梨花、鸡蛋、面粉	云南特色野花入馐
热菜	春笋炒腊肉	春笋、云南腊肉	春笋鲜嫩，腊味醇香
热菜	金雀花煎蛋	金雀花、鸡蛋	云南特色花卉菜品
热菜	豌豆尖汤	豌豆尖、高汤	清淡鲜美
主食	鲜花饼	玫瑰花、面粉、白糖	云南经典点心
主食	蚕豆焖饭	蚕豆、大米、火腿	云南春季家常主食
汤品	荠菜豆腐汤	荠菜、豆腐	清热去火
饮品	春茶（普洱新茶、滇	云南春茶	品鉴云南春茶

	红)		
--	----	--	--

B.2.2 参考菜品

类别	菜品名称	主要食材	特色说明
冷菜	凉拌米线	米线、黄 瓜、花生、酱 料	云南夏季 消暑主食
冷菜	酸角凉拌 鸡	鸡肉、酸 角、辣椒	酸甜开胃
热菜	干巴菌炒 饭	干巴菌、 米饭、鸡蛋	云南珍稀 菌类菜品
热菜	青椒牛肝 菌	牛肝菌、 青椒、蒜	云南夏季 经典菜品
热菜	荷叶蒸排 骨	荷叶、排 骨	清香解腻
汤品	鸡枞汤	鸡枞菌、 高汤	鲜美滋补
甜品	芒果糯米 饭	芒果、糯 米、椰浆	傣族风味 甜品
甜品	鲜花冰淇 淋	玫瑰花、 茉莉花、牛奶	创新花卉 甜品
饮品	酸角汁、 百香果汁	酸角、百 香果	云南特色 饮品

B.3 秋季菜单参考（9月—11月） B.3.1 推荐食材松茸、鸡枞、南瓜、板栗、玉米、柿子、石榴、核桃、红薯、新鲜稻米、各类菌菇等。

B.3.2 参考菜品

类别	菜品名称	主要食材	特色说明
冷菜	凉拌核桃仁	核桃仁、 辣椒、花椒	云南特色 坚果菜品
热菜	松茸炖鸡	松茸、土 鸡	云南秋季 顶级菜品
热菜	板栗烧肉	板栗、五 花肉	秋季经典 荤菜
热菜	建水汽锅鸡	土鸡、虫 草花、枸杞	云南经典 名菜
热菜	南瓜花煎饼	南瓜花、 鸡蛋、面粉	云南特色 花卉菜品
主食	包谷粑粑	玉米面、 白糖	云南秋季 特色主食
汤品	野生菌火锅	各类野生 菌、高汤	云南秋季 特色体验
甜品	石榴汁、 柿子饼	石榴、柿 子	秋季时令 甜品
饮品	普洱熟茶	云南普洱 茶	暖胃养生

B.4 冬季菜单参考（12月—次年2月） B.4.1 推荐食材

腊肉、腊排骨、火腿、羊肉、萝卜、白菜、山药、红薯、糯米、红糖、各类根茎蔬菜等。

B.4.2 参考菜品

类别	菜品名称	主要食材	特色说明
冷菜	宣威火腿片	宣威火腿	云南经典 名产

热菜	腊排骨火锅	腊排骨、 各类蔬菜	丽江特色 冬季菜品
热菜	羊肉汤锅	羊肉、萝卜、香料	彝族特色 暖冬菜品
热菜	黑三剁	玫瑰大头菜、猪肉、青椒	云南经典 家常菜
热菜	洋芋焖饭	土豆、火腿、大米	云南冬季 暖身主食
主食	糯米八宝饭	糯米、红枣、莲子、豆沙	云南年节 传统食品
汤品	山药炖排骨	山药、排骨	滋补养生
饮品	火腿炖鸡汤	火腿、土鸡	暖身滋补
饮品	云南红茶（滇红）	云南红茶	暖胃驱寒

B.5 菜单设计注意事项 B.5.1 以上菜单仅供参考，民宿应根据所在地实际食材供应情况和客人需求进行调整。

B.5.2 季节性菜单的更新应考虑食材的可获得性、食品安全性和成本合理性。

B.5.3 野生菌类食材的使用应严格遵守食品安全要求，确保品种辨识准确、加工制作规范。

B.5.4 菜品设计应兼顾不同客群的口味偏好，提供多样化的选择。

B.5.5 民宿可根据自身定位和特色，在参考菜单基础上创新开发具有独特风格的菜品。