ICS 03.100.01

CCS A 10

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

牛排连锁门店管理规范

Management standard of steak chain store

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc34064674)

[1　范围 1](#_Toc34064675)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc34064676)

[3　术语和定义 1](#_Toc34064677)

[4　场所及排放要求 2](#_Toc34064685)

[5　人员要求 2](#_Toc34064698)

[6　设备设施 2](#_Toc34064704)

[7　原辅料要求 3](#_Toc34064708)

[8　加工制作 4](#_Toc34064712)

[9　供餐、用餐与外卖 5](#_Toc34064712)

[10 管理要求 6](#_Toc34064712)

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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位:XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人:XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

牛排连锁门店管理规范

1. 范围

本文件规定了牛排连锁门店的术语和定义、场所及排放要求、人员要求、设备设施、原辅料要求、加工制作、供餐、用餐与外卖、管理要求的要求。

本文件适用于牛排连锁门店的管理。

1. 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 18483 饮食业油烟排放标准(试行)

JGJ 64 饮食建筑设计标准

国食药监 [2010]236号 餐饮服务许可审查规范

中华人民共和国国务院令[1992]第101号 城市市容和环境卫生管理条例

国食药监食[2011]178号 餐饮服务食品采购索证索票管理规定

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* 1.

牛排连锁门店steak chain store

由总部统一配送牛肉和(或)牛排及其他配套食材经过加工制作向消费者供应牛排、意面、饮料等食品及就餐服务的餐饮连锁门店。

原切牛排cut steak

以鲜、冻牛肉为原料，经解冻或不解冻、修整或不修整、切割或不切割、速冻、包装等工艺制作成速冻原切牛排(生制品)，再经牛排连锁门店解冻、煎制而成的熟制牛肉制品。

调理牛排prepared steak

以牛肉为主要原料，切制或绞制重组后添加调味料等辅料，经滚揉、搅拌、注射、包装、速冻等工艺加工而成的调理牛排(生制品)，再由牛排连锁门店解冻、煎制而成的熟制牛肉制品。

专间special room

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括现榨果蔬汁加工制作、果蔬拼盘加工制作等。

1. 场所及排放要求

建筑物应符合JGJ 64的规定。

选址、营业场所设置、布局、分隔和面积应符合《餐饮服务许可审查规范》的规定。

油烟排放应符合GB 18483的规定和《餐饮服务许可审查规范》有关通风排烟设施要求。

餐厨垃圾的处理应符合《城市市容和环境卫生管理条例》以及所在地政府主管部门关于餐厨垃圾的规定。

1. 人员要求

应明确各岗位员工的素质要求，保证岗位人员能胜任本职工作。

应对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

应了解消防安全知识、劳动安全知识、食品安全卫生等知识，掌握相关岗位的基础技能。

应建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的从业人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

管理人员应掌握餐饮业常见应急预案的组织实施。

应配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

1. 设备设施

配置计量器具应登记造册且在检定有效期内，并加贴检定合格标识。

餐饮用具、食品用包材及容器应符合食品相关产品国家标准。

废弃物的暂贮设施应符合《餐饮服务许可审查规范》的规定。

调制用具应符合食品安全标准要求、易于清洁消毒，所有接触食品的设备、工具不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。

洗涤及消毒设施应符合《餐饮服务许可审查规范》的规定。

存放清洗消毒工具应设独立隔间或区域，洗涤剂、消毒剂等物品应设独立隔间或专柜。

洗涤剂和消毒剂应符合GB 14930.1和GB 14930.2的规定。

进餐用具应满足食品安全标准要求、使用安全要求以及易于清洁消毒等要求。

消防设备设施齐全。

根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻、冷藏柜（库）。

冷冻、冷藏柜（库）应有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜(库)设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。

冷冻、冷藏柜(库)应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。

同一冷冻、冷藏柜(库)内贮存不同类别食品和非食品(如食品包装材料等)，应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。

冷冻、冷藏柜(库)内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食品和物品离墙离地，距离地面15cm以上，距离墙壁15cm以上。

根据加工制作食品及就餐的需要，应配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。

应编制设备设施的监督检查规范及标准，以规定实施设备设施检查的时机、频次、方法及人员，这应包括设备使用及操作人员、设备管理及维修人员。

应配备必要的设备设施监督检查资源。应保持设备设施检查的记录。

1. 原辅料要求
	1. 原辅料采购

应建立索证和定点采购制度。制定原料供应商选择和评价准则，对供应商进行评价。采购索证索票应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。

应制定采购原料的验收规范，并按照规范进行验收。验收不合格的原料应按照相关程序进行适当处理。

实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

进口食品应查验入境货物检疫证明、进口报关单。

应如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

不得采购亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。

* 1. 原辅料贮存

牛排、牛肉的贮存应设冷库(柜)，温度应低于-18℃。

分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

贮存场所应具备与贮存物资相适应的贮存条件，并符合《餐饮服务许可审查规范》的规定。

应有专人管理原料或半成品的贮存和进出库，并做好标识，建立库存物资台账。执行先进先出的管理原则。

应制定最低库存量，加快库存物资周转。

在散装食品(食用农产品除外)贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容，宜使用密闭容器贮存。

专柜(位)存放食品添加剂，并标注"食品添加剂"字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。不得贮存亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。

按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

1. 加工制作
	1. 基本要求

饮用水应符合GB 5749的规定。

加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。

冷冻(藏)食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

专间内温度不得高于25℃。每餐(或每次)使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。

热加工的温度和时间应能保证食品安全。

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。对特殊加工制作工艺，中心温度低于70℃的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制作成品的食品安全。

盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期及开封日期等内容。

* 1. 酱汁加工

由总部统一配送的酱汁调料包，应预先规定加工方式，门店应按规定的加工方式进行加工制作。

没有统一配送酱汁的门店，应预先规定配方及工艺要求，门店应按规定的要求进行酱汁加工。

应预先规定酱汁的保存条件及保质期，保质期不应超过48h。

* 1. 原切牛排加工

加工制作前将牛排放入冷藏库解冻(0-4℃)，解冻后的牛排放入冷藏冰箱(0-4℃)贮存，解冻后的牛排应在60h内使用完。

冷鲜牛肉无需解冻，分切后直接进行煎制。

确保牛排无过期、无变质，检查炉具能否正常使用。

加工制作时，待煎板烧至冒青烟时(200℃左右)开始煎制，第一面煎制成金黄色时翻致另一面，待另一面煎制也呈金黄色时，再按牛排成熟度两面轮番煎制，煎制时间与煎制油温根据顾客要求的牛排成熟度来确定。

火候控制：三分熟的牛排用小火煎制，较薄的牛排用中火煎制，较厚的牛排用中大火煎制，要控制翻转速度。

成熟度控制：三分熟牛排表面呈金黄色，中间完全生肉状态；五分熟牛排半生半熟，中间呈粉红色，有少许血水；七分熟牛排表面呈焦黄，中间捎带血丝；全熟牛排内外皆熟透，没有血丝。

煎制后将牛排装入牛排盘中并倒入酱汁(顾客有特殊要求时，将酱汁单独装入小容器中，由顾客倒入牛排盘中)，煎制后即时清理煎板，避免油渣杂质污染牛排。

* 1. 调理牛排加工

解冻及保质期应符合8.3.1的要求。

加工制作应符合8.3.3-8.3.5的要求。

煎制后的工作应符合8.3.7的要求。

调理牛排应煎制至全熟，中心温度应达到70℃以上。

* 1. 意面制作

加工制作前的工作包括原料准备、检查炉具、检查电子秤能否正常使用。

加工制作时，开大火至水沸后放入意面，放入意面后调至中小火煮至面中间无白色粉状，煮制过程中用干净器具轻轻搅动避免粘锅。

加工制作后，将滤干的意面倒入调料搅拌均匀，待完全冷却后装入保鲜盒加盖常温贮存。

* 1. 油炸类食品

食用油脂应符合相关国家标准的要求。

与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质(如不锈钢等)，易清洁、维护。

油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过190℃。油量不足时，应及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。

鼓励使用快速检测方法定时测试在用油的酸价、极性组分等指标。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

* 1. 其他食品

糕点类食品使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。

加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

食品制作过程使用食品添加剂时，应符合GB 2760的要求，不得使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。

1. 供餐、用餐与外卖
	1. 供餐

保持就餐环境整洁卫生，提供公筷公勺夹具。

分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒。

在热加工后至食用前需要较长时间(超过2h)存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8℃-60℃条件下存放超过2h，且未发生感官性状变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。

宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。

供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施(如升降笼、食梯、滑道等)的，应保持传递设施清洁。

供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品(预包装食品除外)。

门店有自助区的，每个菜品应配置单独的取餐工具、宜配置防护设施，并有专人定时巡查，根据情况及时清洁、撤换用具和菜品。

顾客就餐结束，应及时整理餐桌，将餐具、酒水具分类收集后，交至洗碗间。

* 1. 用餐

垫纸、垫布、餐具托、餐巾等与餐饮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)。

消费者就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动(如扫地、施工等)。

* 1. 外卖

不得将食品与有毒有害物品混装配送。

配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。

食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

送餐人员应保持个人卫生。外卖箱(包)应保持清洁，并定期消毒。

使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。

配送高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放。

从烧熟至食用的间隔时间(食用时限)应符合以下要求:烧熟后2h，食品的中心温度保持在60℃以上(热藏)的，其食用时限为烧熟后4h。

宜在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

宜对食品盛放容器或者包装进行封签。

1. 管理要求
	1. 食品安全管理

应建立食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原辅料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。

工商营业执照、餐饮服务许可证、员工健康证等证照应在经营场所显著位置明示。

食品留样符合相关法律法规。

依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。

依法报告、处置食品安全事故。

建立健全食品安全管理档案。

对其经营过程，应每周至少开展一次自查;定期自查的内容，应包括食品安全法律、法规、规章。

获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

* 1. 投诉处置

应建立投诉处理制度，在就餐区公布投诉电话，及时受理并处理投诉，保存投诉受理处理记录。

接到消费者投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

* 1. 食品安全事故处置

应制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。

发生食品安全事故潜在风险的，应立即停止经营活动，并向所在地县级市场监管部门报告。

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