**《牛排连锁门店管理规范团体标准》编制说明**

**一、项目来源：**

根据浙江省食品学会关于印发《2020 年度第一批团体标准立项的通知》的通知，浙江子午线质量标准化研究有限公司组织嘉兴市犇腾餐饮管理有限公司等单位成立起草工作组负责团体标准《牛排连锁门店管理规范草案稿》的起草工作，并由浙江省食品学会归口。

**二、标准制定工作的目的与意义：**

随着我国对外贸易政策的不断开放，我国与世界各个国家的联系更加紧密，不仅西方文化理念在国内显现，西方的饮食文化也在不断的涌入。牛排西餐作为蔓延到国内的标志性食物之一，自传入国内以来，牛排一直深受国内消费者的喜爱。牛排连锁门店作为西式餐饮的一个独立分支，目前在全国各地都有良好发展，连锁门店不管是数量还是规模，都呈现快速增长的趋势，2016年牛排行业市场规模达到1500亿元，2019规模达到2500亿元，近三年增长了66.6%。目前牛排连锁门店的发展存在政策的利好，各地方出台的相关政策，提高了行业的渗透率，牛排门店规模每年持续增长，行业发展被长期看好。

目前浙江省拥有速冻其他肉制品生产许可证的企业数量为270多家。如嘉兴市犇腾餐饮管理有限公司、潮香村食品科技有限公司、嘉兴市南湖区东栅街道西洋镜餐饮店、嘉兴市乍浦镇诺丁牛排西餐厅、杭州牛排家西餐管理有限公司等。

以往的牛排门店大多为传统的牛排餐饮门店，随着经济发展，牛排连锁门店不断显现，由总部统一配送，在可控的环境下，保证了牛排的卫生与品质。

多次的不合格事件为牛排店敲响了警钟，由于国内和国外牛排行业发展势头良好，牛排门店越来越多，却没有统一的门店管理规范，对于牛排行业显得尤为不利。食品制作过程不当引起的卫生问题，门店管理不当导致的卫生问题等都将影响到整个门店的发展。制定牛排连锁门店管理规范，统一牛排连锁门店的配送管理、牛排原料的解冻操作管理、产品的煎制管理、沙拉加工过程的卫生要求等，便于门店的管理。以上的各项标准规范能够弥补牛排连锁门店管理标准的空白，为更多牛排连锁门店提供管理、经营的指导规范。

**三、与我国法律法规和其他标准的关系**

国外没有相关牛排门店管理规范标准。

目前餐饮企业必须执行的规范有《餐饮服务食品安全操作规范》（2018年7月国家市场监管总局发布的。将于2018年10月1日起施行）。作为牛排餐饮门店的执行标准，缺少牛排餐饮的个性化管理要求。

国家标准GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范、行业标准SB/T 10426餐饮企业经营规范、行业标准SB/T 10580 餐饮业现场管理规范等标准都是用于规范中式餐饮门店的管理，没有统一西式牛排、酱汁、意面等食品的要求，与牛排餐饮门店有共同的管理要求可用做此标准的参考依据。

**四、标准制定工作主要过程：**

1、2020年6月8日-6月18日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2020年6月19日-7月10日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2020年7月14日-7月16日，浙江省食品学会印发了《浙江省食品学会发布2020年度第一批团体标准立项》并成立起草工作组。

4、2020年7月18日-2020年7年28日，完成《牛排连锁门店管理规范》团体标准草案稿。

5、2020年7月29日-2020年8年5日，工作组讨论后形成了《牛排连锁门店管理规范》工作组讨论稿。

6、2020年8月7日，进行了《牛排连锁门店管理规范》工作组讨论稿专家研讨会。会议主要提出的修订意见有牛排分为调理牛排和原切牛排、酱汁加工增加无统一配送酱汁加工的要求、原辅料采购增加进口食品采购要求、食品处理区、清洁操作区等定义删除、增加排放要求。

7、2020年8月8日-9月2日，专家研讨会后形成了《牛排连锁门店管理规范》征求意见稿。

**五、标准制定原则：**

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按GB/T 1.1-2020的编写原则进行编写。以加强牛排连锁门店卫生安全为原则，深入调查研究，保证规范起草工作的科学性、规范性和可操作性。

 （一）可操作性的原则

本规范制定过程中按照可操作性的原则，结合牛排连锁门店的实际情况，对标准内容进行科学设定。为牛排连锁门店行业提供科学管理的依据。

 （二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照食品安全标准《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

 （三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

**六、标准主要条款说明：**

**1、标准名称和范围：**

根据关于浙江省食品学会发布2020年度第一批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“牛排连锁门店管理规范”。

范围根据标准内容确定，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。

**2、规范性引用文件：**

在规范性引用文件中，根据牛排连锁门店管理规范的要求和管理引用了相关国家标准等文件。

**3、术语和定义：**

明确了牛排连锁门店、原切牛排、调理牛排、专间的定义，其含义根据标准内容的范围界定。

**4、场所及排放要求**

4.1 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.1.1规定建筑物应符合JGJ 64的规定。

4.2 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.1.2规定选址、营业场所设置、布局、分隔和面积符合《餐饮服务许可审查规范》的规定。

4.3 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.3.1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。

4.4 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.3.5规定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。

**5、人员要求**

5.1 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.6.1规定应根据企业经营理念，基于教育、培训、技能和经验，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。根据专家意见修改为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。

5.2 《中华人民共和国食品安全法》第四十四条规定食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，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。

5.3 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.6.2规定了解消防安全知识、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。

5.4《中华人民共和国食品安全法》第四十五条规定食品生产经营者应当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食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

5.5 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.6.2规定管理人员应掌握餐饮业常见应急预案的组织实施。

5.6《中华人民共和国食品安全法》第四十四条规定食品生产经营企业应当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。

**6、设备设施**

6.1根据专家意见确定。

6.2 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.3.3规定使用符合国家标准的环保餐盒、食品袋。修改为餐饮用具、食品用包材及容器应符合相关国家标准。

6.3 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.3.4规定废弃物的暂贮设施应符合《餐饮服务许可审查规范》的规定。

6.4 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.2.1规定调制用具，应符合食品安全标准或要求、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。

6.5 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.2.1规定洗涤及消毒设施，应符合《餐饮服务许可审查规范》的规定。

6.6 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.2.1规定设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。修改为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。

6.7 洗涤剂和消毒剂应符合GB 14930.1和GB 14930.2的规定。

6.8 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.6.2规定进餐用具，应满足食品安全标准或要求、使用安全要求以及易于清洁消毒等要求。

6.9 SB/T 10426《餐饮企业经营规范》3.3.8规定消防设施设备齐全。

6.10《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.1规定根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库。

6.11《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.2规定冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。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。

6.12《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.3规定库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。

6.13《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.4规定同一库房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。

6.14《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.5规定库房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，距离地面应在10cm以上，距离墙壁宜在10cm以上。

6.15《餐饮服务食品安全操作规范》5.8.1规定根据加工制作食品的需要，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。

6.16 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》10.3.1规定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。

6.17 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》10.3.2规定应为设备设施的监督检查配备必要的资源。应保持设备设施检查的记录。

**7、原辅料要求**

**7.1原辅料采购**

7.1.1 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》6.1.1规定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。

7.1.2 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》6.1.3规定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。

7.1.3《餐饮服务食品安全操作规范》6.3.1.7规定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。

7.1.4根据第一次专家研讨会的要求增加进口食品应查验入境货物检疫证明、进口报关单。

7.1.5《中华人民共和国食品安全法》第五十条规定食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，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。

7.1.6《餐饮服务食品安全操作规范》7.5.2规定不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。

**7.2原辅料贮存**

7.2.1根据牛排连锁门店贮存实际情况确定。

7.2.2《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.1规定分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

7.2.3 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》6.2.1规定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。

7.2.4 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》6.2.2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。

7.2.5 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》6.2.3规定应制定最低库存量，加快库存物资周转。

7.2.6《中华人民共和国食品安全法》第五十四条规定食品经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、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。

7.2.7《餐饮服务食品安全操作规范》7.5.3规定专柜(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。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。

7.2.8《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.4规定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(需冷藏冷冻的食品原料建议可参照附录M确定保存温度)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。

**8、加工制作**

**8.1基本要求**

8.1.1《餐饮服务食品安全操作规范》5.1.2规定供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定。改为饮用水卫生安全应符合GB 5749的规定。

8.1.2《餐饮服务食品安全操作规范》7.1.1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。

8.1.3《餐饮服务食品安全操作规范》7.3.1规定冷冻(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。。

8.1.4《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1.1规定专间内温度不得高于25℃。《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1.2规定每餐(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。

8.1.5《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.1.1规定烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。

8.1.6《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.1.2规定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。鼓励餐饮服务提供者在售卖时按照本规范相关要求进行消费提示。

8.1.7《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.1.3规定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、保质期等内容及开封日期。

**8.2酱汁加工**

对牛排连锁门店进行了实地考察，参照了牛排门店的操作规范。

**8.3原切牛排加工**

对牛排连锁门店进行了实地考察，参照了牛排门店的操作规范。

**8.4调理牛排加工**

对牛排连锁门店进行了实地考察，参照了牛排门店的操作规范。

**8.5意面制作**

对牛排连锁门店进行了实地考察，参照了牛排门店的操作规范。

**8.6油炸类食品**

8.5.1《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.2.1规定选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。

8.5.2《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.2.2规定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。

8.5.3《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.2.3规定油炸食品前，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。

8.5.4《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.2.3规定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。

**8.7其他食品**

8.6.1《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.5.1规定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。

8.6.2《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.6.1规定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。

8.6.3 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》6.3.6规定菜品制作过程使用食品添加剂时，应符合GB 2760的要求。《餐饮服务食品安全操作规范》7.5.2规定不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。

**9、供餐、用餐与外卖**

**9.1供餐**

9.1.1根据专家意见增加就餐环境及公筷公勺的要求。

9.1.2《餐饮服务食品安全操作规范》8.1.1规定分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

9.1.3《餐饮服务食品安全操作规范》8.1.2规定加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒。

9.1.4《餐饮服务食品安全操作规范》8.1.3规定在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)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2小时，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。

9.1.5《餐饮服务食品安全操作规范》8.1.4规定宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。

9.1.6《餐饮服务食品安全操作规范》8.1.5规定供餐过程中，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。

9.1.7《餐饮服务食品安全操作规范》8.1.6规定供餐过程中，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)。

9.1.8根据第一次专家研讨会的要求增加门店有自助区的要求。

9.1.9 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》5.4.1规定顾客就餐结束，应及时整理餐桌，将餐具、酒具分类收集后，交至洗碗间。

**9.2用餐**

9.2.1《餐饮服务食品安全操作规范》8.2.1规定垫纸、垫布、餐具托、口布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)。

9.2.2《餐饮服务食品安全操作规范》8.2.2规定消费者就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动(如扫地、施工等)。

**9.3外卖**

9.3.1《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.1.1规定不得将食品与有毒有害物品混装配送。

9.3.2《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.1.4规定配送过程中，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。

9.3.3《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.1.5规定食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

9.3.4《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.4.1规定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。

9.3.5《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.4.2规定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。。

9.3.6《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.4.3规定配送高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放。

9.3.7《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.4.4规定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2小时，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4小时。

9.3.8《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.4.5规定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。

9.3.9《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.4.6规定宜对食品盛放容器或者包装进行封签。

**10、管理要求**

**10.1食品安全管理**

10.1.1《餐饮服务食品安全操作规范》13.3.1规定餐饮服务企业应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。

10.1.2 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.4.1规定工商营业执照、餐饮服务许可证、税务登记证等证照应在经营场所显著位置明示。

10.1.3根据门店现状确定食品留样符合相关法律法规。

10.1.4《餐饮服务食品安全操作规范》13.2.6规定依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。

10.1.5《餐饮服务食品安全操作规范》13.2.7规定依法报告、处置食品安全事故。

10.1.6《餐饮服务食品安全操作规范》13.2.8规定建立健全食品安全管理档案。

10.1.7《餐饮服务食品安全操作规范》13.4.3.2规定特定餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次自查;其他餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次自查。定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本规范确定。

10.1.8《餐饮服务食品安全操作规范》13.4.3.3规定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。

10.1.9《餐饮服务食品安全操作规范》13.4.3.4规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。

**10.2投诉处置**

10.2.1《餐饮服务食品安全操作规范》13.5.1规定对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。修改为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。

10.2.2《餐饮服务食品安全操作规范》13.5.2规定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。

10.2.3《餐饮服务食品安全操作规范》13.5.3规定在就餐区公布投诉举报电话。

**10.3食品安全事故处置**

10.3.1《中华人民共和国食品安全法》第一百零二条规定食品生产经营企业应当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。

10.3.2《中华人民共和国食品安全法》第四十七条规定食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施;有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。将“人民政府食品药品监督管理部门”改为“市场监管部门”。