

备案号：

T/SZX

陕西质量技术监督协会团体标准

T/SZX 000—2025

潼关肉夹馍 品牌示范店建设规范

（征求意见稿）

XXXX — XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

陕西质量技术监督协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 建设原则 1

5 基本要求 2

6 选址 2

7 店面环境 2

8 设施设备 3

9 产品制作要求 3

10 质量管理要求 4

11 服务运营要求 4

12 品牌文化展示 4

13 评价与改进 4

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 提出。

本文件由陕西质量技术协会归口。

本文件主要起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布。

本文件由 解释。

潼关肉夹馍 品牌示范店建设规范

1 范围

本文件确立了潼关肉夹馍品牌示范店建设的原则，规定了基本要求及选址、店面环境、设施设备、产品制作、质量管理、服务运营、品牌文化展示等方面的要求，描述了评价与改进的方法。

本文件适用于潼关肉夹馍品牌示范店建设工作。

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/T 16153—1996 饭馆（餐厅）卫生标准

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

T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 制作技术规程

T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 门店服务规范

T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 品牌示范店验收规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

品牌

无形资产，包括但不限于名称、用语、符号、形象、标识、设计或其组合，用于区分产品、服务和（或）实体，或兼而有之，能够在利益相关方意识中形成独特印象和联想，从而产生经济利益（价值）。

[来源：GB/T 29185—2021，3.1]

3.2

示范店

经品牌管理方认证，在店面形象、产品品质、服务管理、文化展示等方面符合品牌要求的门店。

4 建设原则

4.1 文化传承

保留潼关肉夹馍传统制作工艺，融入潼关地域文化元素。

4.2 品质一致

实现产品原料、工艺、口感的标准化管控。

4.3 体验沉浸

通过空间设计、服务流程强化品牌文化体验。

4.4 可持续性

采用环保材料与节能设备，减少资源浪费。

5 基本要求

5.1 资质合规

- 5.1.1 依法取得营业执照、食品经营许可证。
- 5.1.2 从业人员持有有效健康证明。
- 5.1.3 从事肉夹馍的餐饮业和集体用餐配送单位应符合 GB/T 16153—1996 和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260 号）》要求。

5.2 品牌授权

应获得潼关肉夹馍品牌所有权方的正式授权。

6 选址

- 6.1 宜选择商业街区、交通枢纽、旅游景区等区域。
- 6.2 营业面积宜≥50 m²，其中透明化厨房面积占比≥30%。

7 店面环境

7.1 功能分区

店面功能分区要求参考表1。

表1 店面功能分区要求

区域	配制要求
明厨亮灶区	按“生进熟出”单向流程设计，分区明确，可视玻璃隔断，展示卤煮、打馍全过程
就餐区	座位间距≥60cm，通道宽度≥80cm，配备非遗文化手册及充电接口
文化展示区	设置潼关肉夹馍非遗工艺、品牌历史展板
外卖区	独立取餐窗口，温度保持在 60℃以上保温柜

7.2 装修风格

- 7.2.1 主色调：采用“中国红+鎏金黄”配色方案，宜有中英双语标识，24 小时亮化照明。
- 7.2.2 元素：设置潼关肉夹馍非遗工艺图文展板（尺寸≥1.2m×0.8m），融入潼关古城墙、黄河等地域文化符号。

7.2.3 统一的店面形象装饰：

- a) 门头外观，
- b) 户外招牌，
- c) 店面整体效果，
- d) 收银台，
- e) 水牌，
- f) 接待台背景板，
- g) 店面灯箱，
- h) 墙体招牌，
- i) 导视牌等。

7.2.4 统一规范的用餐设施工具：

- a) 菜单，
- b) 台座卡，
- c) 餐具套装，
- d) 筷子袋，
- e) 肉夹馍纸袋，
- f) 打包袋，
- g) 热饮杯，
- h) 冷饮杯等。

7.3 室内环境

店面温湿度、光线、声音等感官环境要求见 T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 门店服务规范中的 4.2。

8 设施设备

8.1 核心生产设备

核心生产设备要求见表2。

表2 核心生产设备要求

设备名称	技术要求
电烤箱	符合传统千层饼烘烤工艺要求，展示烤制全过程
卤制灶具	食品级不锈钢材质，配备自动计时装置，恒温控制系统

8.2 安全监控

- 8.2.1.1 明厨亮灶：安装高清摄像头覆盖操作全流程。
- 8.2.1.2 消防设施：按 GB 50016 配置灭火器、烟雾报警器。

8.3 清洁区

按照GB 31654的要求设置三级洗消水池。

9 产品制作要求

肉夹馍成品制作应按照T/SZX 001—2025 潼关肉夹馍 制作技术规程 第7章规定执行，所用原料应符合T/SZX 001—2025 潼关肉夹馍 制作技术规程 第4章规定。

10 质量管理要求

10.1 追溯体系

- 10.1.1 建立原料采购台账，保留供应商资质及检验报告。
- 10.1.2 使用信息化系统记录产品制作关键参数(卤制温度/时间等)。

10.2 自查制度

每日执行《门店自查表》（见表3），同时检查以下项目：

- a) 食材储存温度；
- b) 餐具消毒记录；
- c) 人员操作规范。

表 3 门店自查表

检查项目	标准要求	检查结果
原料保质期	无过期原料	☐ 合格 ☐ 不合格
消毒柜温度	$\geq 120^{\circ}\text{C}$ 持续 30 分钟	☐ 合格 ☐ 不合格

11 服务运营要求

- 11.1 一般服务要求参照 T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 门店服务规范 规定执行。
- 11.2 品牌示范店的服务运营应在一般服务要求的基础上增加更人性化、特色化、精致化的要求，包括但不限于：
 - a) 应有专门的品牌示范店服务人员培训、考核制度，促使服务水平不断提升；
 - b) 应有专门的食品质量检查制度，确保餐品质量保持在高水平；
 - c) 客诉响应：店长 10min 内现场处理；
 - d) 食品安全事故：启动召回预案，2h 内上报品牌总部。

12 品牌文化展示

- 12.1 墙面展示：按照 7.2.2 要求执行。
- 12.2 电子屏：循环播放品牌历史纪录片。
- 12.3 每月开展“打馍技艺体验日”活动。

13 评价与改进

- 应按照 T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 门店服务规范的验收要求开展评价：
- 对需要限期整改的项目制定整改方案并及时改进；
 - 对不通过的项目重新按照本文件的要求进行改进。

参考文献

- [1] GB/T 29185-2021 品牌 术语 第3.1条。
-