

ICS:03.080

CCS:H61

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC XXX-2025

T/QLY XXX-2025

贵州正餐店服务规范

Guizhou main restaurant service specifications

(征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

贵州省预制菜产业协会
贵州旅游协会 发布

目 次

前言

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 餐饮企业建筑与布局	2
5 餐厅环境卫生	2
6 厨房环境卫生	3
7 洗手间环境	3
8 工作人员卫生	3
9 环境卫生管理制度	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。

本文件某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由贵州省商务厅、贵州省文化和旅游厅提出。

本文件由贵州省预制菜产业协会、贵州旅游协会归口。

本文件起草单位：贵州轻工职业大学、贵州贵旅餐饮有限公司、贵州饭店、黔菜发展协同创新中心、黔菜研究院、贵州电子商务职业技术学院、贵州文化旅游职业学院、贵州食品工程职业学院、贵州民族大学外国语学院、贵州大学后勤管理处饮食服务中心、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、黔西南州饭店餐饮行业协会、遵义市红花岗烹饪协会。

本文件主要起草人：吴刚、刘洪、刘永飞、秦立学、吴茂钊、陈小顺、吴翔、张雅丽、杨鑫、胡文柱、刘志忠、夏蕤霖、杨利芳、夏雪、杨义、王涛、杨莉、周水源、吴寿锋、申浩、刘海风、李正光、吴玫、盛真强、李翌婧、伍心悦、杨欢欢、吴昌云、潘美娟、杨波、张智勇、张建强、彭婧、宋艳艳、周英波、刘哲睿。

本标准首次发布。

贵州正餐店服务规范

1 范围

本标准规定了贵州正餐店在经营服务中涉及的术语和定义、外观形象、内部装饰、基本设施配备、安全、卫生、服务操作流程以及持续改进等方面的要求。

本标准适用于贵州省行政区域内，以提供黔菜或其他菜系正餐服务为主，有固定经营场所的各类餐馆、酒楼、饭店等（以下简称“正餐店”）。其他类型的餐饮服务单位可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 16153-1996 饭馆（餐厅）卫生标准

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用规范

《中华人民共和国食品安全法》

《餐饮服务食品安全操作规范》

《公共场所卫生管理条例》实施细则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 正餐店

提供中、晚餐宴席、聚会、零点等服务的餐饮企业，通常有较为完整的菜单结构（冷菜、热菜、汤羹、主食、饮品等）和桌边服务。

3.2 黔菜

源于贵州本土，具有鲜明民族特色和地域风味的菜系。以酸辣、香鲜、味厚见长，代表性菜肴如酸汤鱼、辣子鸡、宫保鸡丁（黔式）等。

3.3 明厨亮灶

通过透明玻璃隔断、视频监控、开放式厨房等方式，向消费者公开展示食品加工制作关键过程的一种管理模式。

3.4 服务流程

从宾客进入正餐店到离开全过程所经历的各项服务环节的总和，包括迎宾、引座、点菜、上菜、席间服务、结账、送客等。

4 餐饮企业建筑与布局

4.1 选址与外观

- 4.1.1 选址应符合商业规划和环保要求，远离污染源。
- 4.1.2 门店招牌应醒目、整洁，体现贵州民族文化或企业特色，夜间照明良好。
- 4.1.3 建筑外观保持完好、干净，定期进行清洗和维护。

4.2 功能分区布局

- 4.2.1 店内应实现“前厅后厨”的基本格局，人流、物流通道分开，避免交叉污染。
- 4.2.2 前厅区域：
 - a) 设置迎宾台、候餐区、用餐区、收银台。
 - b) 用餐区布局应宽敞、流畅，桌距合理，确保顾客通行与服务人员操作便利。
 - c) 设有明显的“贵州特色菜品”展示或文化装饰，如民族刺绣、蜡染、山水画等，营造浓郁的“黔韵”氛围。
 - d) 通风良好，温度适宜，可根据季节提供空调或暖气。
- 4.2.3 后厨区域：
 - a) 严格按“生进熟出”的单一流向设计，流程应包括：原材料验收区、仓储区、粗加工区、切配区、烹饪区、备餐区、洗碗消毒区、垃圾处理区。
 - b) 各功能区应有明确的标识和物理隔离，特别是生食、熟食加工区必须分开。
- 4.2.4 辅助区域：
 - a) 设立独立的、易于寻找的男女洗手间。
 - b) 设立员工更衣室、休息室和专用洗手消毒设施。

5 餐厅环境卫生规范

5.1 日常清洁

- 5.1.1 地面：每日营业前、营业中、营业后进行全面清扫和拖洗，保持干燥、清洁、无油渍、无水迹。
- 5.1.2 桌椅：每餐后彻底清洁，桌面无食物残渣、无油污。椅面、椅腿保持干净。
- 5.1.3 门窗与墙面：每周至少清洁一次，玻璃明亮，窗台、门框无灰尘，墙面无蛛网、无污渍。
- 5.1.4 装饰物：定期擦拭，保持民族特色装饰品洁净如新。

5.2 设施与用品

- 5.2.1 餐具：必须严格经过“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”的程序。消毒后的餐具应存放于密闭的保洁柜内，无水渍、无异味。
- 5.2.2 菜单：保持清洁，定期更新，无油渍、无破损。鼓励使用电子菜单，但需确保设备干净。
- 5.2.3 台布、口布：每餐一换，或根据客人要求及时更换，干净平整，无污渍、无破损。
- 5.2.4 垃圾桶：带盖存放，内置垃圾袋，及时清理，桶体保持洁净。

6 厨房环境卫生

6.1 核心区域卫生

6.1.1 地面与墙面：使用防滑、耐磨、不渗水的材料铺设。随时保持清洁，无积水、无油污、无食物残渣。墙面瓷砖每日擦拭，保持光洁。

6.1.2 灶具与操作台：每餐结束后彻底清洗，无油垢、无残渣。工作台面、砧板使用前后必须清洗、消毒，生熟砧板、刀具严格分开，并有明显标识。

6.1.3 排烟系统：定期（至少每季度）请专业公司清洗油烟罩、排烟道，确保排烟通畅，无油垢滴落。

6.2 仓储管理

6.2.1 原材料仓库应通风、干燥、防鼠、防虫。物品离地、离墙存放。

6.2.2 严格执行“先进先出”（FIFO）原则，定期清理过期、变质食品。

6.2.3 冰箱/冰柜：原料分类、分区存放，生熟分开，成品与半成品分开。定期除霜、清洁，保持内部无异味。

6.3 清洗消毒

6.3.1 洗碗区必须配备足够容量的消毒设施。

6.3.2 所有餐具、工用具洗涤后必须进行有效消毒，并做好消毒记录。

6.3.3 保洁柜专用于存放清洁餐具，不得存放其他物品。

7 洗手间环境

7.1 基本要求

7.1.1 洗手间应指示清晰，易于顾客寻找。

7.1.2 内部应保持通风、无异味、地面干燥。

7.2 设施与清洁

7.2.1 厕位、便池保持清洁，无污垢、无堵塞。

7.2.2 配备充足的洗手液、擦手纸或干手器，以及镜子等设施。

7.2.3 专人负责，每半小时至一小时巡查清洁一次，并填写《洗手间清洁检查表》。

8 工作人员卫生

8.1 个人健康与着装

8.1.1 所有员工每年必须进行健康检查，持有效健康证上岗。

8.1.2 工作期间必须穿着统一、洁净的工作服、工作帽。头发必须全部置于帽内。

8.1.3 保持双手清洁，勤洗手、勤剪指甲，不得涂指甲油、佩戴外露的首饰。

8.2 行为规范

8.2.1 操作食品前、接触污染物后必须按照“七步洗手法”洗手消毒。

8.2.2 在后厨区域严禁吸烟、嚼口香糖、吃东西、随地吐痰。

8.2.3 面对顾客时应举止得体，使用文明用语。打喷嚏、咳嗽时应避开食物和顾客。

8.2.4 患有传染性疾病时，应立即报告，调离食品操作岗位。

9 环境卫生管理制度

9.1 责任制度

9.1.1 实行“区域卫生责任制”，将卫生责任落实到具体岗位和个人。

9.1.2 店长为门店卫生第一责任人，负责全面管理工作。

9.2 检查与培训制度

9.2.1 每日开展班前、班后卫生检查，每周进行一次全面卫生大检查，并保留检查记录。

9.2.2 建立员工卫生培训档案，新员工必须经过岗前卫生培训，考核合格后方可上岗。在职员工每季度至少接受一次卫生知识复训。

9.3 应急处理制度

9.3.1 制定食品安全与卫生突发事件的应急预案。

9.3.2 建立虫害防治计划，定期由专业公司进行灭鼠、灭蟑、灭蝇工作。