

ICS:03.080
CCS:H61

T/GYZC

团体标准

T/GYZC XXX-2025
T/QLY XXX-2025

贵州早餐店设施与卫生管理规范

Guizhou breakfast shop facilities and sanitation management standardsGuizhou

(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	1
5 餐厅环境卫生	2
6 厨房环境卫生	2
7 洗手间环境	3
8 工作人员卫生	3
9 环境卫生管理制度	3

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。

贵州早餐店设施与卫生管理规范

1 范围

本标准规定了贵州早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、卫生及服务操作等方面的基本要求。

本标准适用于贵州省行政区域内，以提供早餐餐饮服务为主，有固定经营场所的各类店面、摊点（经许可入室经营的）等。流动早餐车、摊贩可参照本规范部分条款执行。

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 5749-2022 生活饮用水卫生标准

GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

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 早餐店

在清晨至上午时段，集中向消费者提供早餐食品制售服务的餐饮服务单位。

3.2 贵州特色早餐

指在贵州省内普遍流行、具有地方风味的早餐食品，如：肠旺面、羊肉粉、牛肉粉、糯米饭、破酥包、糍粑等。

3.3 即食区

消费者直接接触、进行选餐、取餐和就餐的区域。

3.4 工作用具、器材

食品加工制作过程中使用的各种工具、用具、设备，如刀、砧板、容器、勺、夹等。

4 餐饮企业建筑与布局

4.1 总体布局

4.1.1 店面布局应遵循“流程合理、生熟分开、方便清洁”的原则，杜绝交叉污染。

4.1.2 必须具备独立的加工制作（厨房）区域和顾客就餐（前厅）区域。

4.1.3 因早餐时段人流量大，出入口、取餐口、收银台通道应保持畅通，避免拥堵。

4.2 功能分区

4.2.1 明档/展示区

用于展示特色食材和部分现场制作过程，需明亮、整洁。

4.2.2 就餐区

桌椅布局紧凑但合理，确保顾客走动与服务员收拾便捷。

4.2.3 加工区

a) 核心流程：原料储存 → 粗加工 → 切配 → 煮制/蒸制/煎制 → 出品。

b) 严格分区：原料处理区（洗菜、解冻）、切配区（生熟刀具、砧板严格分开并标识）、加热烹调区、餐具清洗消毒区必须明确划分。

4.2.4 辅助区

设置独立的员工洗手消毒和更衣区域。垃圾房（桶）应设置在店外下风口，结构密闭。

5 餐厅环境卫生

5.1 日常清洁

5.1.1 营业期间，保洁人员应不间断巡视，及时清理餐桌、地面垃圾与油污。

5.1.2 每桌顾客离开后，应在 3 分钟内完成桌面清理，并用专用消毒抹布擦拭干净。

5.1.3 地面每日至少拖洗三次（早、中、晚），随时保持干燥、清洁，无食物残渣、水迹和油污。

5.2 设施与用品

5.2.1 调味品台

每日营业前、中、后彻底清洁。调料罐（醋、酱油、辣椒油）外表无滴漏、无污渍。辣椒面、筷子、吸管等需有防尘措施。

5.2.2 餐具

提倡使用集中消毒的套装餐具。自洗餐具必须经严格消毒，存放于保洁柜内。提供一次性餐具的，需符合国家卫生标准。

5.2.3 垃圾桶

内置垃圾袋，带盖放置，并及时清理，避免溢满。

6 厨房环境卫生

6.1 核心加工区卫生

6.1.1 煮粉/面灶台

汤锅、漏勺等工具保持清洁，无食物残渣堆积。汤底每日新鲜调制，剩余汤底需妥善冷藏处理。

6.1.2 砧板与刀具：严格执行“色标管理”或明确标识

a) 生食（红色）：处理生肉、生禽等。

b) 熟食（蓝色或绿色）：处理熟肉、卤味等。

c) 蔬果（白色）：处理蔬菜、葱姜蒜等。

d) 使用后立即清洗、消毒，立起存放，保持干燥。

6.1.3 煎炸设备：

油品质量符合标准，每日过滤残渣，定期更换新油。设备外观无厚重油垢。

6.2 仓储与冷藏

6.2.1 原料（米粉、面条、蔬菜、肉类）分类、分架、离地、离墙存放。

6.2.2 冰箱内原料用保鲜盒或保鲜膜密封保存，生熟分开，成品与半成品分开，并注明入库日期。

6.2.3 每日检查冰箱温度（冷藏 0-4℃，冷冻-18℃以下）。

6.3 清洗消毒

6.3.1 餐具必须在专用水池中按“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”流程处理。

6.3.2 消毒后的餐具应存放在密闭、洁净的保洁柜内，不得与未消毒物品混放。

7 洗手间环境

7.1 有条件设置洗手间的早餐店，应确保

7.1.1 位置指引清晰，保持通风、照明良好，无异味。

7.1.2 配备洗手液、擦手纸或干手器。

7.1.3 专人定时（至少每小时一次）清洁，确保厕位、地面、洗手池的清洁卫生。

7.2 未设置顾客洗手间的门店，应在就餐区醒目位置为顾客提供免洗洗手液或消毒湿巾

8 工作人员卫生

8.1 个人健康与着装

8.1.1 全体员工持有效健康证上岗，定期接受培训。

8.1.2 穿戴统一、洁净的工作服、工作帽，头发全部置于帽内。

8.1.3 操作食品时，佩戴口罩。不得留长指甲、涂指甲油、佩戴任何外露首饰。

8.2 操作行为

8.2.1 接触直接入口食品前、接触钱币后、处理污物后，必须严格按照“七步洗手法”洗手消毒。

8.2.2 严禁在操作间内吸烟、嚼口香糖、随地吐痰。

8.2.3 传递碗筷时，手不得接触碗口、筷尖等顾客入口部位。

8.2.4 患有腹泻、发热、化脓性皮肤病等有碍食品安全疾病的，应立即离岗。

9 环境卫生管理制度

9.1 责任制度

9.1.1 实行“分区包干，责任到人”的卫生责任制，明确各区域负责人。

9.1.2 店长或值班经理为每日卫生管理的总负责人。

9.2 检查与记录制度

9.2.1 每日检查：开业前对原料、设备、环境卫生进行检查；营业中随时巡查；闭店后对清洁工作进行验收。

9.2.2 每周检查：进行一次全面卫生大检查，包括死角卫生、设备维护、虫害防治等。

9.2.3 建立《日常卫生检查表》、《消毒记录表》、《员工晨检记录》等，所有记录保存备查

9.3 培训与应急

9.3.1 新员工必须通过岗前卫生培训，在职员工每月至少进行一次卫生知识强化学习。

9.3.2 制定食品安全事故应急预案，熟悉处理流程。