

ICS:03.080

CCS:H61

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC XXX-2025

T/QLY XXX-2025

贵州夜食店安全与环境要求

Guizhou night food safety and environmental requirements

(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 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：刘永飞、吴刚、刘洪、陈小顺、秦立学、吴茂钊、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。

贵州夜食店安全与环境要求

1 范围

本标准规定了含烧烤贵州夜食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、环境保护及服务等方面的基本要求。

本标准适用于贵州省行政区域内，以提供夜间烧烤餐饮服务为主，有固定经营场所的各类烧烤店、烙锅店、夜市排档或入室经营等。室外烧烤区域及露天摊点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 3096-2008 声环境质量标准

GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用规范

《中华人民共和国大气污染防治法》

《中华人民共和国食品安全法》

《餐饮服务食品安全操作规范》

《城镇排水与污水处理条例》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 夜食（烧烤）店

主要在夜间时段（通常为傍晚至次日凌晨）营业，以提供现场烤制（含炭烤、电烤、燃气烤等）的肉、禽、水产、蔬菜等食品，以及相关酒水、饮料服务的餐饮单位。

3.2 贵州特色烧烤

指在贵州省内流行、具有地方风味的烧烤食品及吃法，如：酱爆烤肉、烙锅、烤小肠、烤脑花、麻辣烤鱼等，通常搭配具有黔地特色的蘸水（辣椒面、折耳根蘸水等）。

3.3 油烟净化设施

用于收集、净化烹饪和烧烤过程中产生的油烟的设备装置。

3.4 噪声污染

经营活动中产生的嘈杂声、喧哗声、设备运行声等，超过所在功能区的环境噪声标准，干扰周围生活环境。

4 餐饮企业建筑与布局

4.1 总体布局与安全出口

4.1.1 门店建筑结构必须安全可靠，符合消防、建筑安全相关法规。

4.1.2 必须设置两个或以上明确、畅通的消防安全出口，并配有明显的应急照明和疏散指示标志。严禁占用、堵塞安全通道。

4.1.3 室外经营（如有）不得影响消防通道和市政公共设施，并需获得相关部门的批准。

4.2 功能分区

4.2.1 布局应做到“加工区与就餐区有效分离”，防止油烟、噪音过度干扰顾客。

4.2.2 高强度加工区（如烧烤、烙锅、炒制区）应独立设置，并配备高效的油烟净化与排放系统。

4.2.3 就餐区应合理安排桌椅，确保通道畅通。鉴于夜间可能顾客密集，需特别注意保持人流路线的顺畅。

4.2.4 仓储与垃圾处理区应相对独立，设置在通风良好、便于清理的位置，避免异味扩散至就餐区。

5 餐厅环境卫生

5.1 环境清洁

5.1.1 营业期间，必须有专人持续巡视，及时清理餐桌、地面上的食物残渣、油污和空瓶空罐。

5.1.2 每批次顾客离开后，应立即彻底清理桌面，更换台布（如使用）或使用专用消毒抹布擦拭干净。

5.1.3 地面在营业高峰期间应增加清洁频次，始终保持干燥、防滑、无垃圾。闭店后必须进行全面清洗。

5.2 设施与用品

5.2.1 通风系统：必须保证就餐区空气流通。若全封闭，需配备强有力的新风系统，确保店内无浓重油烟味和闷热感。

5.2.2 餐具：所有餐具，尤其是可重复使用的酒杯、酒杯、筷子等，必须经过严格清洗和消毒。鼓励为每桌客人提供公筷公勺。

5.2.3 调味品容器：定期清洁，保持外表无油污、无溢漏。辣椒面、葱花、折耳根等自助调料需有防尘罩。

5.2.4 垃圾桶：使用带盖容器，并及时清理，防止异味和虫害滋生。

6 厨房环境卫生

6.1 核心加工区卫生与安全

6.1.1 烧烤、烙锅、炒灶区：

灶台、烤架、炸锅每日必须彻底清洗，无积碳、无厚重油垢。

严格执行用火、用电、用气安全规程，定期检查燃气软管、阀门和电路，闭店前必须确认所

有火源、气源已关闭。

6.1.2 砧板与刀具：严格执行“色标管理”，生熟分开，使用后立即清洗消毒，并立起存放于通风处。

6.1.3 油烟管道：必须安装高效的油烟净化设备，并定期（至少每季度）由专业机构进行清洗，保留清洗记录，严防火灾隐患。

6.2 仓储与垃圾处理

6.2.1 夜间营业备货量大，原料须分类、分架、离地存放，遵循“先进先出”原则。

6.2.2 易腐垃圾（如海鲜壳、菜叶）必须专用带盖垃圾桶存放，闭店后立即清运离店，不得在店内过夜堆积。

7 洗手间环境

必须设置顾客洗手间，并确保

- a) 指示清晰，易于寻找。
- b) 通风良好，配备有效的机械排风设施，确保无异味倒灌至就餐区。
- c) 配备洗手液、擦手纸或干手器，设施完好可用。
- d) 在营业期间，特别是高峰时段，必须增加清洁频次（建议每小时巡查一次），确保厕位、地面、洗手池的清洁卫生。

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，定期进行体检和培训。

8.1.2 工作期间必须穿着统一、洁净的工作服，佩戴工作帽和口罩。长发员工需将头发完全置于帽内。

8.1.3 不得留长指甲、涂指甲油、佩戴任何外露首饰。

8.2 操作行为与安全

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

8.2.2 熟悉本岗位的消防安全职责，会使用灭火器，懂得报警流程。

8.2.3 搬运重物、操作高温设备时，必须遵守安全规程，防止烫伤、滑倒等工伤事故。

8.2.4 患有碍食品安全疾病的员工，应立即离岗。

9 安全与环境管理制度

9.1 安全责任制

9.1.1 店长为门店安全与环境管理的第一责任人。

9.1.2 实行“谁主管、谁负责”的安全分区责任制，将责任落实到人。

9.2 检查与培训制度

9.2.1 每日巡查：开业前对水、电、气、消防设施、食材进行检查；营业中巡查安全与环境

状况：闭店前进行全面的安全与环境检查（“夜查”）。

9.2.2 每周例会：每周召开安全与环境工作例会，总结问题，部署工作。

9.2.3 定期培训：每月至少组织一次员工安全（消防、用电、急救）与卫生知识培训。新员工必须通过岗前培训方可上岗。

9.3 应急处理制度

9.3.1 制定完善的《食品安全事件应急预案》和《消防安全应急疏散预案》，并定期组织演练。

9.3.2 与有资质的虫害防治公司签订合同，定期进行灭鼠、灭蟑、灭蝇工作。