

ICS:03.080
CCS:H61

T/GYZC

团体标准

T/GYZC XXX-2025

T/QLY XXX-2025

贵州特色小吃摊点经营规范
Guizhou characteristic food stall operation standards

(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：刘永飞、吴刚、刘洪、夏蕤霖、陈小顺、秦立学、吴茂钊、吴翔、张雅丽、杨鑫、胡文柱、刘志忠、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。

贵州特色小吃摊点经营规范

1 范围

本标准规定了贵州特色小吃摊点在经营服务中涉及的术语和定义、经营资质、场地与设施、外观形象、安全、卫生、环境保护、服务及管理等方面的基本要求。

本标准适用于贵州省行政区域内，从事地方特色小吃制售的各类经营主体，包括固定门店（小微）和流动摊贩（经备案/许可）。其他食品摊点可参照执行。

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 5749-2022 生活饮用水卫生标准

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》

《无证无照经营查处办法》

《贵州省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》

各市（州、县）城市管理和摊点区域管理相关规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 特色小吃摊点

指经营场所固定或流动，以现场加工、制售贵州地方特色小吃为主的个体经营者。如：经营丝娃娃、恋爱豆腐果、炸洋芋、烤爆浆小豆腐、安顺小锅凉粉、遵义羊肉粉（摊点式）等。

3.2 固定小店

具有固定、独立的室内经营场所，建筑面积通常较小的微型餐饮服务单位。

3.3 流动摊贩

经政府相关部门备案或许可，在规定区域、规定时段内从事食品经营活动的无固定店铺经营者。

3.4 可追溯

能够根据现场公示信息，追踪到食品原料的来源、加工者及经营时间等信息。

4 餐饮企业建筑与布局

4.1 选址与摊体

4.1.1 应在指定区域或允许范围内经营，不得占用消防通道、盲道，不影响交通和市民正常生活。

4.1.2 摊车、摊位结构应坚固、稳定、防火、防雨，外观保持干净整洁。应设计有“前售后台”的功能分隔，食品加工区与顾客交接区应有物理隔离。

4.2 功能分区

4.2.1 加工区：内部布局应遵循“生熟分开、洁污分开”的原则。

至少划分：

- a) 原料存放区：用于存放未加工的食材。
- b) 清洗处理区：设有独立的清水箱和污水箱。
- c) 切配烹调区：操作台面平整、易清洁。
- d) 成品存放/售卖区：与加工区相对独立，有防尘、防蝇、防虫措施。

4.2.2 废弃物存放区：必须配备带盖的专用垃圾桶，与食品加工区和原料存放区保持安全距离。

5 餐厅环境卫生

5.1 摊周环境

5.1.1 实行“门前三包”责任制，保持摊位周围三米范围内地面清洁，无垃圾、无油污、无积水。

5.1.2 收摊时，必须对经营区域进行彻底清扫，恢复场地原貌。

5.2 操作区环境

5.2.1 操作台面、货架、工具在营业期间应随时保持整洁，无食物残渣、无油污。

5.2.2 地面（或摊车底板）应保持干燥、防滑，及时清扫。

5.2.3 调味品容器外表清洁，粉状调料需配备防尘罩。

6 厨房环境卫生

6.1 核心加工卫生

6.1.1 用具管理：接触生食和熟食的刀具、砧板、容器应严格分开，并有明显区分标识。鼓励使用色标管理。

6.1.2 油炸、烧烤类操作：

- a) 油品质量应符合标准，定期更换，不得使用回收油、地沟油。
- b) 烤架、炸锅应无积碳、无厚重油垢，收摊后必须彻底清洗。

6.1.3 竹签类食品：重复使用的竹签必须经严格的清洗、煮沸消毒和烘干流程，否则建议使用一次性食品级竹签。

6.2 清洗与消毒

6.2.1 必须配备足够的带盖清水箱和污水箱，污水不得随意倾倒。

6.2.2 餐具、饮具使用集中消毒产品或一次性符合卫生标准的制品。自洗餐具必须设有独立的洗涤、消毒容器，消毒后的餐具存放于密闭保洁柜（箱）内。

6.3 仓储与保鲜

6.3.1 原料应分类、离地存放，散装食品应有标签。

6.3.2 需冷藏/冷冻的食品必须根据经营品种配备足量的冷藏、冷冻设备，并确保温度符合要求（冷藏 0-4℃，冷冻-18℃以下）。

7 洗手间环境

7.1 洗手设施

7.1.1 经营者必须配备便捷的洗手消毒设施（如带龙头的净水桶、皂液和一次性擦手纸），或在醒目位置提供免洗洗手液。

7.1.2 在接触即食食品、接触钱币、处理垃圾后，必须洗手消毒。

7.2 废弃物处理

7.2.1 餐厨垃圾与其他生活垃圾分开收集，放入专用带盖垃圾桶内。

7.2.2 收摊时，必须将垃圾集中投放到指定的收集点，做到“日产日清”，严禁乱丢乱倒。

8 工作人员卫生

8.1 个人健康与着装

8.1.1 所有从业人员必须每年进行健康检查，取得有效健康证明后方可上岗。

8.1.2 工作期间必须穿着清洁、浅色的工作衣帽，保持个人卫生。长发应束起并置于帽内。

8.1.3 操作食品时，应佩戴口罩。不得留长指甲、涂指甲油、佩戴外露首饰。

8.2 操作行为

8.2.1 严禁在操作过程中吸烟、嚼口香糖、随地吐痰。

8.2.2 传递直接入口食品时，应使用夹具、手套或包装纸，手不接触食品。

8.2.3 患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、化脓性皮肤病等有碍食品安全疾病的，应立即停止经营。

9 环境卫生管理制度

9.1 备案与明示制度

9.1.1 经营者需按规定办理备案登记，并将相关证照（备案证明、健康证）在摊位醒目位置公示。

9.1.2 对所售食品实行明码标价。

9.2 安全承诺与检查制度

9.2.1 经营者是食品安全第一责任人，应签署《食品安全承诺书》。

9.2.2 每日开业前应对食材、设备、环境卫生进行自查；收摊后做好清洁整理。

9.2.3 自觉接受并配合市场监管、城管等部门的监督检查。

9.3 培训与应急制度

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。