

ICS:03.080
CCS:H61

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC XXX-2025

T/QLY XXX-2025

贵州餐饮经理人岗位能力评价规范

Guizhou restaurant manager post ability evaluation standard

(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：吴刚、刘洪、陈小顺、刘永飞、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。

贵州餐饮经理人岗位能力评价规范

1 范围

本规范规定了贵州省餐饮企业经理人岗位能力的术语和定义、能力评价内容、评价方法与等级划分。

本规范适用于贵州省内各类餐饮企业（含正餐、快餐、火锅、休闲餐饮等）对经理人岗位的招聘、任职、晋升和能力评估，也可作为餐饮经理人自我提升与培训的指导文件。

2 规范性引用文件

下列文件对于本规范的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本规范。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》（国家市场监督管理总局）

《公共场所卫生管理条例》

《贵州省食品安全条例》

GB 14930.1-2012 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2-2012 食品安全国家标准 消毒剂

GB 16153 饭馆（餐厅）卫生标准

《绿色饭店》（GB/T 21084）等相关国家标准与行业标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

3.1 餐饮经理人

指在餐饮企业中全面负责或部分负责门店运营管理、团队建设、食品安全、服务质量、成本控制及经济效益的管理人员，如总经理、店长、运营经理等。

3.2 岗位能力评价

指基于岗位职责要求，采用科学方法，对任职者的知识、技能、素质和绩效进行测量与评定的过程。

3.3 4D/5 常/6T 管理

现代餐饮业常用的现场管理体系，包括“整理、整顿、清扫、清洁”等核心要素，用于实现工作环境的标准化和可视化。

3.4 食安风险点

在餐饮加工、储存、运输、销售等环节中，可能造成食品污染或有害人体健康的潜在危害点。

4 餐饮企业建筑与布局

4.1 选址与外部环境评估

了解选址对环境的影响（如远离污染源），能评估周边环境是否利于保持餐厅外围整洁。

4.2 功能区域布局合理性

精通“生进熟出”的单一流向原则，确保加工流程从污染区→半污染区→清洁区无交叉。熟悉餐厅前场（用餐区、传菜通道）、后场（厨房、仓库、办公区）、卫生设施（洗手间、洗手池）的合理布局与物理隔离。

4.3 设施设计与材料选用

能指导或审核地面、墙壁、天花板材料的选用，要求防水、防滑、无毒、易清洗。熟悉通风、排烟、排污、照明、“三防”（防鼠、防蝇、防尘）设施的设计标准与要求。

5 餐厅环境卫生

5.1 就餐区清洁状况

餐桌椅、地面、门窗、台面、装饰物等保持清洁，无食物残渣、无油污、无灰尘。菜单、调味品容器外观清洁。定期对顾客接触表面进行消毒。

5.2 环境舒适度管理

室内温度适宜，空气清新，通风良好，无异味。照明充足且光线柔和，营造舒适的用餐氛围。背景音乐音量适中。

5.3 垃圾与废弃物处理

实行垃圾分类，配备带盖垃圾桶，且外观清洁。垃圾袋装化，做到日产日清。垃圾存放区远离就餐区并保持清洁，定期消毒。

6 厨房环境卫生

6.1 厨房全域清洁消毒

能建立并严格执行包括灶具、操作台、水池、地面、地沟、油烟罩等所有区域的深度清洁计划（如每日小清、每周大清）。熟练掌握不同区域（刀具、砧板、容器、手部）的消毒方法与标准。

6.2 设施设备维护保养

能监督冰箱、冰柜、消毒柜、洗碗机等设备的正确使用与定期维护，确保运行正常、温度达标、内部清洁无垢。

6.3 食材储存与虫害防治

精通原料、半成品、成品的分区、分类、离地、离墙储存规范。能建立并执行有效的综合虫害防治计划，与专业公司合作，定期检查并记录。

7 洗手间环境

7.1 设施完备与功能正常

洗手间设施（厕位、小便池、洗手台、水龙头、干手器、镜子）完好无损，使用正常。下水通畅，无堵塞、无渗漏。

7.2 高标准清洁与卫生

严格执行高频次清洁消毒制度，确保便池、地面、台面无污垢、无积水、无异味。洗手液、擦手纸/干手器、卫生纸等用品供应充足。

7.3 通风与人性化关怀

保证洗手间通风良好，可适当使用香氛。关注特殊人群需求（如设置无障碍设施），营造尊重、舒适的如厕环境。

8 工作人员卫生

8.1 个人健康与行为规范

严格执行员工健康管理制度，落实晨检制度（检查手部外伤、皮肤病、呼吸道疾病等）。监督员工工作服、帽、口罩的规范穿戴，严禁在操作间吸烟、饮食、随地吐痰等行为。

8.2 手部卫生严格执行

确保所有员工掌握正确的“七步洗手法”，并在规定时刻（如接触食物前、接触污物后）严格执行。监督洗手池配备与维护。

8.3 培训与意识培养

能定期组织并亲自参与员工卫生知识培训，通过晨会、宣传画等形式，持续强化全员卫生安全意识，形成良好习惯。

9 环境卫生管理制度

9.1 制度体系构建

能主导建立系统、成文的《环境卫生管理制度》、《食品安全应急预案》、《各岗位卫生责任制》等管理体系文件，并确保其符合现行法律法规。

9.2 检查与监督机制

建立并有效运行“每日巡查、每周例检、每月综合评”的多层级检查机制。检查记录详实、具体，对发现的问题有明确的整改责任人、时限和跟踪验证。

9.3 持续改进与危机应对

能定期评审管理制度和记录，根据检查结果、顾客反馈和新的法规要求，持续优化管理流程。具备应对突发卫生事件（如顾客投诉、食物中毒）的能力，能按预案迅速、规范地处置和报告。