

ICS:03.080
CCS:H61

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC XXX-2025
T/QLY XXX-2025

黔菜餐饮门店形象与设施指南

Guizhou cuisine restaurant image and facilities guide

(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	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、夏蕤霖、陈小顺、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。

黔菜餐饮门店形象与设施指南

1 范围

本指南规定了黔菜餐饮门店在形象设计与设施配备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、卫生及服务体验等方面的指导性要求。

本指南适用于贵州省行政区域内,以经营黔菜为主的各类餐饮服务单位,包括正餐酒楼、特色餐厅、风味小吃店等。其他餐饮单位可参照执行。

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 50016-2014 建筑设计防火规范

GB 50034-2013 建筑照明设计标准

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用规范

GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准

《中华人民共和国食品安全法》

《无障碍设计规范》GB 50763-2012

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 黔菜

源于贵州本土,充分体现贵州少数民族文化、地理物产和饮食习俗,以酸辣、鲜香、味厚为风味特征的菜系。

3.2 门店形象

餐饮门店通过门头、标识、色彩、材质等元素向消费者传递的整体视觉感受和文化内涵。

3.3 文化元素

指能代表贵州地域与民族特色的符号,如:少数民族图案(苗绣、侗锦、蜡染)、银饰、竹编、傩面具、喀斯特地貌意象、特色农作物(辣椒、土豆)等。

3.4 功能分区

根据餐饮服务流程,将店内空间划分为不同功能的区域,如明档区、就餐区、包房区、后勤区等。

4 餐饮企业建筑与布局

4.1 外观与门头设计

4.1.1 门头形象

应醒目、大气,融入贵州传统建筑元素(如吊脚楼檐角、风雨桥结构、民族图腾纹样),

或采用现代设计语言诠释民族文化。品牌标识（Logo）应清晰明亮，夜间照明效果良好。

4.1.2 外立面

材料与色彩应体现自然、质朴的格调，如使用原木、青石板、仿古砖等，亦可与贵州山水意象结合。

4.2 内部功能分区

4.2.1 前厅区域

- a) 迎宾区：设置具有民族特色的迎宾台，营造热情好客的第一印象。
- b) 候餐区：舒适宽敞，可展示黔菜文化、特色食材或民族工艺品。
- c) 用餐区：合理规划散座、卡座与包间。包间命名可采用贵州地名（如“甲秀厅”、“黄果厅”）或民族称谓（如“苗韵阁”、“侗歌房”）。
- d) 明档展示区：设立开放式明档，展示部分黔菜特色制作过程（如酸汤熬制、豆腐圆子制作），增强互动性与食欲。

4.2.2 后厨区域

- a) 严格遵循“生进熟出、洁污分流”的原则，动线清晰，避免交叉。
- b) 核心流程：原料验收 → 仓储 → 粗加工 → 切配 → 烹调 → 备餐 → 传菜 → 回收清洗。
- c) 必须设立独立的餐具洗消间和垃圾暂存间。

4.2.3 辅助区域：

- a) 顾客洗手间应易于寻找，环境品质与前厅保持一致。
- b) 设立员工更衣室、休息区及专用洗手消毒设施。

5 餐厅环境卫生

5.1 整体环境

5.1.1 氛围营造

通过灯光、音乐、香氛营造舒适氛围。灯光应聚焦餐桌，明亮柔和；背景音乐可选用民族器乐改编的轻音乐。

5.1.2 清洁标准

- a) 地面：每日营业前、中、后进行全面清洁，保持干燥、无杂物、无油污。
- b) 桌椅：每餐后彻底清洁消毒，桌腿、椅背无灰尘。
- c) 门窗与墙面：定期清洁，保持明亮洁净。民族装饰品需定期擦拭保养。

5.2 设施与用品

5.2.1 餐具

优先选择定制的、体现黔菜文化元素的餐具。所有餐具必须经严格清洗、消毒，并存放在密闭保洁柜中。

5.2.2 布草

台布、口布、椅套等应整洁挺括，无污渍、无破损，可点缀民族纹样。

5.2.3 菜单

设计精美，图文并茂，可讲述核心菜品的文化故事。鼓励使用电子菜单，但需确保设备清洁、反应灵敏。

6 厨房环境卫生

6.1 核心加工区

6.1.1 地面与墙面

采用防滑、耐磨、不渗水、易清洗的材料（如环氧地坪、瓷砖）。墙面瓷砖应铺设到顶，无油垢、无霉斑。

6.1.2 灶具与操作台

布局符合厨师操作习惯，使用后立即清理，无残留食物、无油污。

6.1.3 专间管理

凉菜间、裱花间等专间必须满足“五专”（专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏）要求，入口处设有预进间和洗手消毒设施。

6.2 仓储与冷藏

6.2.1 仓库应通风、干燥、防鼠、防潮，货架材质不易藏污纳垢。贵州特色调料（如酸汤、糍粑辣椒）应分区存放，标识清晰。

6.2.2 冰箱/冰柜内原料、半成品、成品应分类、分区、密封存放，定期清理，保证温度恒定。

6.3 清洗消毒

6.3.1 餐具洗消间必须配备三联池（洗、刷、冲）及有效的物理或化学消毒设施。

6.3.2 建立《餐具消毒记录表》，确保流程可追溯。

7 洗手间环境

7.1 环境要求

7.1.1 洗手间应与门店整体装修风格协调，保持通风、干燥、无异味、地面洁净。

7.1.2 标识清晰、有创意，可融入民族图案。

7.2 设施配置

7.2.1 配备齐全的洗手液、擦手纸、干手器、镜子及挂衣钩。

7.2.2 厕位内应配备手纸、扶手及废弃卫生物品收集桶。

7.2.3 实行“定时巡检清洁制度”，高峰期增加清洁频次，并填写《洗手间清洁检查表》。

8 工作人员卫生

8.1 仪容仪表

8.1.1 工装设计

工装应融合贵州民族服饰元素，并进行现代化改良，兼具美观与实用性。不同岗位工装应有区分。

8.1.2 个人卫生

保持工装洁净平整。头发梳理整齐，置于帽内。指甲修剪整齐，不涂指甲油，不佩戴外露首饰。

8.2 行为规范

8.2.1 严格遵守个人卫生制度，按照“七步洗手法”勤洗手消毒。

8.2.2 操作食品时必须佩戴口罩。

8.2.3 服务人员应使用规范用语，能向顾客简要介绍黔菜文化及特色菜品。

9 环境卫生管理制度

9.1 责任体系

9.1.1 经实行“店长总负责，分区到个人”的卫生安全责任制。

9.1.2 建立《岗位卫生责任清单》，明确各区域标准与责任人。

9.2 检查与培训体系

9.2.1 每日检查：班前、班后对责任区进行检查。

9.2.2 每周巡查：由店长带队进行全店综合大检查。

9.2.3 定期培训：新员工必须接受岗前卫生、安全与文化培训。全员每季度至少接受一次复训。

9.3 文化展示与维护

9.3.1 将本指南的核心要求纳入员工考核。

9.3.2 定期对门店的装饰、设施进行维护与更新，确保黔菜文化形象始终鲜活、高雅。