

ICS 03.100.20
A 10
备案号:33157—2011

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10580—2011

餐饮业现场管理规范

Workplace management norm of restaurants

2011-07-07 发布

2011-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
引言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本原则	2
4.1 物品分类与处置	2
4.2 区域划分与责任到人	2
4.3 管理制度明细化、视觉化	2
4.4 检查与规范	2
4.5 执行与持续改进	2
5 达标	3
5.1 达标依据	3
5.2 标牌和证书	3
5.3 效期与复核	3
附录 A (规范性附录) 现场管理规范评定条件	4

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国饭店协会提出。

本标准由商务部归口。

本标准由中国饭店协会、上海餐饮行业协会、中国烹饪协会负责起草。

本标准主要起草人：韩明、陈新华、何义钊、张明厚。

引 言

为全面提升我国餐饮业的现场管理水平,降低企业的运营成本,促进企业的节能降耗和食品安全管理的持续进步,特制定本标准。

本标准参照采用了美国的危险分析与关键控制技术(HACCP)管理体系、国家标准《绿色饭店》等部分条款,结合我国餐饮行业现阶段的经营状况而制定。随着企业实践的不断创新和技术的进步,本标准将适时修订。

餐饮业现场管理规范

1 范围

本标准规定了餐饮业现场管理规范相关术语和定义、管理要求和评定原则。
本标准适用于餐饮企业和酒店的餐饮部门。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8978 污水综合排放标准
GB 13495 消防安全标志
GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准
GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准
GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准
GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准
GB 18483 饮食业油烟排放标准(试行)
ISO 22000 食品安全管理体系 食物链中各类组织的要求
DB 31/405 公共场所空调通风系统运行卫生要求
中华人民共和国食品安全法
餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮企业 restaurant

利用固定的经营场所和必要的设施设备通过加工制作向消费者提供食品(含菜肴、点心、饮品)及相关服务的生产经营实体。

3.2

视觉管理 vision management

通过运用特定的颜色和简单易懂的图示标注,对重要的区域、设备设施、餐器具及生产过程中的重要环节,进行提示或警示以达到特定的管理效果。

3.3

“P”牌 “P” mark

“P”是“问题(problem)”的英文缩写,明示的“P”牌用于识别和区分有故障的设备、设施和问题区域。