

ICS 67.040  
CCS X 00

DB 6205

天 水 市 地 方 标 准

DB6205/T 001—2024

## 天水麻辣烫经营管理规范

Operation and Management Specification for Tianshui Spicy Hot Pot

地方标准信息服务平台

2024-12-01 发布

2025-03-01 实施

天水市市场监督管理局 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	2
5 经营场所要求 .....	2
6 设施设备管理 .....	2
7 原辅料管理 .....	3
7.1 采购管理 .....	3
7.2 贮存管理 .....	3
7.3 原辅料选用 .....	3
8 食品加工管理 .....	3
9 环境卫生管理 .....	3
10 从业人员管理 .....	4
11 服务保障管理 .....	4
12 档案管理 .....	4
参考文献 .....	6

地方标准信息服务平台

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由天水市市场监督管理局提出、归口并监督实施。

本文件起草单位：天水市食品检验检测中心、甘肃省标准化研究院、天水市蔬菜产业开发办公室。

本文件主要起草人：赵丽、王雅君、任国强、辛转红、毛焕军、安艳。

本文件由天水市食品检验检测中心负责解释。

地方标准信息服务平台

# 天水麻辣烫经营管理规范

## 1 范围

本文件规定了天水麻辣烫餐饮服务经营管理的基本要求和经营场所、设施设备管理、原辅料管理、食品加工管理、环境卫生管理、从业人员管理、服务保障管理、档案管理的要求。

本文件适用于天水麻辣烫餐饮服务的经营管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB 18483 饮食业油烟排放标准
- GB/T 19095 生活垃圾分类标志
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB/T 30391 花椒
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则
- LS/T 3220 芝麻酱
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10426 餐饮企业经营规范
- DB62/T 4231 公筷公勺分餐夹使用规范
- DB62/T 4909 餐饮服务提供者操作现场色标化管理规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 天水麻辣烫

将新鲜蔬菜、豆制品、肉制品、手擀粉、洋芋丸子等食材放入烧沸的特制高汤中烫熟后，用天水出产的辣椒、花椒及其他调味料拌匀或蘸食的天水地方特色风味美食。

### 3.2

#### 高汤

以富含呈鲜物质的鸡、鸭、食用菌等为原料，加工制作而成的含有核苷酸、呈味氨基酸、有机酸、肽类、含氮有机物等多种呈鲜物质的汤汁。

## 4 基本要求

- 4.1 经营者应按规定取得《营业执照》《食品经营许可证》《食品小经营店登记证》或《食品小摊点登记卡》，从业人员应持有效健康证明，以上证照应在经营场所醒目位置公示。
- 4.2 经营企业应符合SB/T 10426的规定，对小经营店、小摊点等的相关要求见《甘肃省食品小作坊小经营店小摊点监督管理条例》。
- 4.3 经营场所内卫生应符合GB 31654的规定。
- 4.4 经营者应明示营业时间，并严格执行明码标价等要求，标明供应品种及服务项目的收费标准。
- 4.5 加工工序包含食材摘洗、改刀、串制、称重、煮制、拌料等。
- 4.6 经营过程应符合安全生产要求，液化石油气钢瓶、液化石油气瓶阀等应符合相关国家标准规定。

## 5 经营场所要求

- 5.1 经营地点的选择应与麻辣烫经营相适应，不得选择对食品有污染风险的场所。
- 5.2 加工区应与用餐区分开。加工区实行色标化管理，符合DB62/T 4909的规定。
- 5.3 经营场所应设置相关服务标识，按GB/T 10001.1、GB 13495.1的相关规定设置公共信息服务、消防安全导向图形标志。

## 6 设施设备管理

- 6.1 经营场所应具有满足食品操作需要的排水设施，排水地漏带有水封等装置。
- 6.2 经营场所应配备符合食品加工需要的通风排烟设施设备。
- 6.3 有完备的能满足麻辣烫经营需要的专用工具、用具、灶具及洗刷、消毒、冷藏冷冻、保鲜、食品留样等设施设备。设施设备应定期检查，并确保运行安全、良好。
- 6.4 经营场所的餐(饮)具清洗、消毒及储存用设施设备的容量和数量应能满足需要。餐(饮)具清洗设施设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施设备分开并能明显区分，应符合DB62/T 4909的规定。
- 6.5 根据食品原料的储存要求，应具备相应的储存场所及设施设备。冷冻、冷藏设施设备能正确显示内部温度，冷冻温度宜低于-12℃、冷藏温度为0℃~8℃，设施设备应保证正常投入使用。设施设备中存放的食品应做到生熟分开，禁止混放。
- 6.6 称重计量的相关要求见《零售商品称重计量监督管理办法》，称重计量设备应定期检定，保证精准计量。
- 6.7 设置专用的废弃物存放设施设备。餐厨垃圾、生活垃圾实行分类归集及分类处理，应符合GB/T 19095的要求，废弃物应及时清理，防止溢出。

6.8 与食品直接接触的容器、工具和设备部件,应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成,并易于清洁和保养,符合食品安全国家标准或相关规定。

6.9 根据经营需要,应配备适宜的有害生物防治设施设备(如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等),防止有害生物侵入。

## 7 原辅料管理

### 7.1 采购管理

7.1.1 应规范食材、调味料采购程序,建立原辅料采购记录,规范进货台账。

7.1.2 建立进货查验记录制度,应按规定查验供货者的许可资质等证明文件,按餐饮服务业索证索票规定执行,并保留相关证明、票据、凭证。

### 7.2 贮存管理

食材、调味料存放应符合DB62/T 4909的规定,实行色标化管理,按其特性、温度要求科学贮存,分区存放,做到生熟分开、干湿分开,并防止交叉污染。

### 7.3 原辅料选用

7.3.1 天水麻辣烫调味料选用天水出产的辣椒、花椒等,食材选用天水出产的手擀粉、洋芋丸子等,调味料及食材应符合相关食品安全标准要求。

7.3.2 原辅料应确保新鲜、卫生,在保质期内使用。

7.3.3 高汤汤底鲜香味美,天水地方风味突出。

7.3.4 饮用水应符合GB 5749的规定。

7.3.5 食用盐应符合GB/T 5461的规定。

7.3.6 食用植物油应符合GB 2716的规定。

7.3.7 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。

7.3.8 花椒应符合GB/T 30391的规定。

7.3.9 食醋应符合GB/T 18187的规定。

7.3.10 芝麻应符合GB/T 11761的规定。

7.3.11 香辛料调味品应符合GB/T 15691的规定。

7.3.12 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

7.3.13 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。

## 8 食品加工管理

8.1 加工前应对食品原料进行感官检查,发现有腐败变质、混有异物或其他感官性状异常等情形,应及时处理,禁止使用已腐烂变质的食品原料。

8.2 烹饪温度和时间应能保证食品安全,食品中心温度达到70℃以上。

8.3 食品留样的相关要求见《餐饮服务食品安全操作规范》。

8.4 不应在专间或专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或可能污染食品的活动。

## 9 环境卫生管理

- 9.1 经营者提供的复用餐(饮)具使用后应及时清洗消毒,消毒后的餐(饮)具应符合GB 14934的规定,存放在专用保洁设施设备内。
- 9.2 清洗消毒使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1和GB 14930.2等食品安全国家标准的有关规定。
- 9.3 堂食或外带使用的麻辣烫餐碗、餐盒应符合GB 4806.7的要求。
- 9.4 不应重复使用一次性餐(饮)具,禁止使用塑料袋套碗。
- 9.5 提供的公筷、公勺、分餐夹应符合DB62/T 4231的要求。
- 9.6 应根据食材属性、加工工序对加工区域分区分类。麻辣烫加工制作过程应保证整体清洁卫生,设施设备、用具等满足相关环境卫生管理要求。
- 9.7 用餐区域应及时清理桌面、地面垃圾,保持餐桌、餐椅干净整洁。用餐区域宜设置“禁止吸烟”“禁止向未成年人售酒”“光盘行动”等宣传标语。
- 9.8 经营场所应定期消毒,保持整体环境清洁卫生。
- 9.9 油烟排放应符合GB 18483的规定。

## 10 从业人员管理

- 10.1 从业人员应符合GB 31654的要求,直接接触食品的从业人员做到“一穿三戴三不”(穿清洁工作服,戴清洁工作帽、戴清洁口罩、戴一次性清洁手套,不留长指甲、不化浓妆、不佩戴外露饰物),并保持个人卫生,落实每天晨检要求。
- 10.2 从业人员应定期参加业务培训,具备下列服务技能:
  - 熟悉所经营麻辣烫菜品的名称、价格、食材特点,并根据不同消费需求介绍适宜的菜品;
  - 熟练掌握本岗位操作规范,熟练操作岗位相关设备,并做好维护管理。
- 10.3 服务人员举止端庄、大方、得体,在服务过程中保持热情、礼貌、耐心的态度,细致周到照顾顾客的民族风俗习惯。

## 11 服务保障管理

- 11.1 按照GB/T 42966的要求,应公开反食品浪费的承诺,实施反食品浪费的措施,及时发现并纠正食品浪费行为。
- 11.2 经营者应配合相关主管部门对餐饮服务工作进行自查、整改和提升。
- 11.3 宜设立顾客投诉电话或意见箱(意见簿),及时答复顾客的投诉和意见建议,并改进服务质量。

## 12 档案管理

- 12.1 经营者应建立档案管理制度,档案管理应符合GB 31654的规定。
- 12.2 档案内容包括但不限于:
  - 设施设备运行情况检查记录;
  - 原辅料采购记录;
  - 原辅料进货查验记录;
  - 原辅料退换货记录;
  - 菜品保留及淘汰记录;
  - 餐厨垃圾处置记录;
  - 从业人员培训记录;

——从业人员晨检记录。

地方标准信息服务平台

## 参 考 文 献

甘肃省人民代表大会常务委员会. 甘肃省食品小作坊小经营店小摊点监督管理条例[Z]. 2020年第51号.

国家市场监督管理总局. 零售商品称重计量监督管理办法[Z]. 2020年第31号.

国家市场监督管理总局. 餐饮服务食品安全操作规范[Z]. 2018年第12号.



山西省信服标准地方