四川省地方标准

《火锅类餐饮服务加工操作规范》

编 制 说 明

编制单位： 四川省标准化研究院

时间：2024年8月

目 录

[一、 工作简况 - 3 -](#_Toc57129568)

[二、 标准编制原则和主要内容 - 3 -](#_Toc57129569)

[三、 主要试验(或验证)的分析、综述报告 - 9 -](#_Toc57129570)

[四、 采用国际标准和国外先进标准的程度 - 14 -](#_Toc57129571)

[五、 与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系； - 14 -](#_Toc57129572)

[六、 重大分歧意见的处理经过和依据 - 14 -](#_Toc57129573)

[七、 作为强制性国家标准或推荐性标准的建议 - 14 -](#_Toc57129574)

[八、 实施标准的要求和措施建议 - 14 -](#_Toc57129575)

[九、 废止现行有关标准的建议 - 15 -](#_Toc57129576)

[十、 其他应予说明的事项 - 15 -](#_Toc57129577)

1. 工作简况

**1、任务来源**

根据四川省市场监督管理局2023年7月25日印发的《关于下达2023年度地方标准制修订项目立项计划（第五批）的通知》（川市监函〔2023〕370号）文件要求，批准由四川省标准化研究院牵头起草《火锅类餐饮服务加工操作规范》地方标准。

**2、起草单位、协作单位**

起草单位：四川省标准化研究院

**3、主要起草人**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 职称/职务 | 工作单位 | 项目分工 |
| 吴谷扬 | 处长 | 四川省市场监督管理局餐饮处 | 项目总策划 |
| 况 琳 | 工程师 | 四川省标准化研究院 | 标准编制主要负责人 |
| 吴丽娟 | 工程师 | 四川省标准化研究院 | 标准起草、征求意见 |
| 张 笑 | 工程师 | 四川省标准化研究院 | 标准起草、征求意见 |
| 梁洪娥 | 助理工程师 | 四川省标准化研究院 | 资料收集与分析，标准意见整理，修改 |

# 二、标准编制原则和主要内容

**1、标准编制原则**

**（一）协调性原则**

本文件在框架体系的设计中，以遵循现行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》《四川省食品安全管理办法》、《餐饮服务许可管理办法》、《重庆市推进火锅产业高质量发展的意见》中关于餐饮服务的条款为前提，根据相关法律属性和市场属性，结合《餐饮服务食品安全操作规范》设计本文件的框架体系，借鉴和吸收了DB51/T 3107-2023《火锅节约管理规范》、SB/T 10531-2009《火锅企业经营服务规范》、GB/T 33497-2023 《餐饮企业质量管理规范》标准中关于餐饮服务单位食品操作与管理的条款内容，所以本文件与相关政策法规和国家标准协调一致。

**（二）科学性原则**

在编制本文件的过程中，深入研究了与火锅类餐饮服务单位相关的政策法规，并广泛查阅了食品操作与管理方面的标准和文献资料。同时也对四川省内的火锅餐饮服务单位进行了实地调研，了解其经营模式和操作管理规范。在此基础上，科学合理地构建了本文件的框架体系，并制定了各项条款的内容。

**（三）系统性原则**

火锅类餐饮服务单位的食品操作与管理是一项复杂的系统工程，涵盖门店管理、食品加工、餐饮服务和风险管理等多个方面。本文件在制定过程中，针对四川省火锅类餐饮服务单位门店类型多样、食品操作与管理缺乏统一性等问题，系统性地提供了关于建筑场所、设施设备、原料管理、加工制作、人员要求等方面的指导和建议。同时，本文件所设定的技术框架充分体现了管理规范的系统性和整体性特征。

**2、主要内容**

**（一）关于适用范围**

根据《四川省地方标准管理办法》要求，本文件适用于火锅类餐饮服务单位，考虑到存在其他省市连锁火锅类餐饮服务单位在四川省内开设门店，故本文件也适用于火锅类餐饮单位总部对其门店的食品操作与管理。本文件根据调研结果分析，主要规定了火锅类餐饮服务单位食品操作与管理规范的术语与定义、基本要求、基础设施、火锅原料管理、火锅底料食材加工、洗涤消毒保洁、人员要求和风险管理的要求和准则。

**（二）关于基本要求**

参考《餐饮服务食品安全操作规范》中第3章“通用要求”和GB/T 33497-2023《餐饮企业质量规范》中第4章“基本要求”的条款要求，本文件设置“通用要求”章节，主要对场所及设施设备、许可管理、原料控制、加工制作的基本要求进行要求，对火锅类餐饮服务单位经营过程中的主要事项提出了通用要求。场所及设施设备主要对火锅类餐饮服务单位的选址、餐厅布局和设施设备的保养提出了通用要求；许可管理对火锅类餐饮服务单位的经营许可范围进行了基本规范；原料控制和加工制作主要对火锅类餐饮服务单位在食品操作和管理过程提出了通用要求。

**（三）关于基础设施**

基础设施分为经营场所、设施设备、库房管理三个部分。经过调研，经营场所主要包括火锅类餐饮服务单位的分区、厨房、就餐区等做出了要求，并根据重庆市实际情况，鼓励各火锅类餐饮服务单位设置互联网+“明厨亮灶”的设施、设备，主动接受社会监督，进一步保证食品安全。设施设备部分主要参考《餐饮服务食品安全操作规范》中的相关规定，围绕火锅类餐饮服务单位在其运营过程中涉及到的供水设施、排水设施、清洗消毒保洁设施、个人卫生设施和卫生间、照明设施、通风排烟设施、加工制作设备设施等设施设备做了要求，另外，也对食品接触材质、个人物品以及标识标牌等内容做了要求。库房管理部分主要围绕库房恒温、货架管理、散装食品管理、冷藏冷冻食品管理、防蝇防鼠管理等内容做出来要求。

**（四）火锅原料（含火锅底料、食材、食品添加剂和食品相关产品）管理**

火锅原料管理分为原料采购和进货查验两个部分。参考《餐饮服务食品安全操作规范》中原料管理的内容，考虑到火锅类餐饮服务单位大多由其他供货商供应相关原料，涉及到运输环节较少，所以将运输相关内容在原料采购部分体现，原料贮存内容在基础设施中的库房管理中体现，故原料管理部分分为采购和进货查验两个部分内容。火锅原料采购部分，对供货商资质及原料合格证明做出了要求；结合食品安全管理要求，对火锅类餐饮服务单位做出不得回收动物油脂、菜品再次加工使用；为保证火锅原料能够有效溯源，鼓励火锅类餐饮服务单位建立固定的供货渠道并签订供货协议。进货查验部分主要对原料供应的随货证明文件查验做出了要求，这部分主要参考《餐饮服务食品安全操作规范》中“6.3.1”的内容；考虑到经营中的实际情况，另外对采购进口食品原料的供货商设置了索证的具体内容；防止火锅原料在运输途中出现破损、变质情况，设置入库查验条款，包括外观查验和温度查验，温度查验对无具体要求且需冷冻或冷藏的食品设置了食品原料建议存储温度。

**（五）火锅底料、食材加工**

火锅底料、食材加工分为基本要求和加工制作要求两个部分，主要参考《餐饮服务食品安全操作规范》并结合火锅类餐饮服务单位食品操作与管理特征进行设置。基本要求部分对火锅类餐饮服务单位食品操作做出了总体要求，主要包括火锅底料、食材、蘸料、调味料等的要求，参考《餐饮服务食品安全操作规范》中7.1的内容，结合火锅类餐饮服务单位特征，设置加工制作火锅类食品过程中应采取的措施和不得存在的行为。加工制作要求中，根据实地调研情况，设置火锅食材及装饰物、鲜榨果蔬汁、原辅材料、水发产品、饮用水、容器等操作过程中的具体要求；为保证食品安全，鼓励火锅餐饮服务单位采用快检方式对所用食材的安全性进行评价；参考《餐饮服务食品安全操作规范》中火锅类食品加工制作要求，设置相应条款。

**（六）餐用具的洗涤消毒保洁**

餐用具的洗涤消毒保洁分为餐用具洗涤消毒、餐用具保洁和洗涤剂消毒剂三个部分。餐用具洗涤消毒是根据调查研究火锅类餐饮服务单位餐用具洗涤消毒流程和要求，提出具备重庆火锅类餐饮服务单位特色的餐用具洗涤消毒相关要求，结合《餐饮服务食品安全操作规范》中餐用具清洗消毒要求，提出从业人员和一次性餐具的相关要求。餐用具保洁部分参考《餐饮服务食品安全操作规范》中相关内容提出，并根据实际情况，加入对“保洁柜”的相关要求。洗涤剂消毒剂主要针对火锅类餐饮服务单位使用的洗涤剂、消毒剂质量做出相应要求，应符合食品安全国家标准要求，其操作应符合使用说明要求。

**（七）人员要求**

人员要求分为基本要求和管理制度两个部分。基本要求参照GB 14881《食品生产通用卫生规范》和《餐饮服务食品安全操作规范》，火锅类餐饮服务单位的从业人员要求也应符合上述两个文件中关于人员的相关要求。制度管理结合火锅类餐饮服务单位实际经营情况，提出从业人员的食品安全知识培训制度、健康检查制度、个人卫生管理制度，从以上三方面对从业人员提出具体要求。

**（八）风险管理**

风险管理部分主要围绕火锅类餐饮服务单位食品安全管理内容设置，包含安全自查、应急处理和投诉处置三个部分。安全自查部分涉及火锅类餐饮服务单位每日安全检查，在符合国家法律法规和相关标准的要求下，应结合行业特点，对天然气、液化气等存在安全隐患的部分进行自查，并做好自查记录。食品安全事件应急处理参考调研过程中食品安全应急处理相关方案指定，围绕应急小组、应急预案、应急培训、危机事件处理等方面展开。投诉处置参照《餐饮服务食品安全操作规范》中“13.5”执行。

# 三、主要试验（或验证）的分析、综述报告

**1、编制背景**

四川火锅作为中国饮食文化的重要组成部分，不仅是一种美食，更是四川地方文化的象征。近年来，随着火锅行业的快速发展，其产业规模不断扩大，已成为当地重要的经济支柱之一。然而，随着火锅行业的迅速发展，食品安全、服务质量、经营规范等问题逐渐凸显，这些问题不仅影响了消费者的健康与安全，也制约了行业的健康发展。

目前火锅类餐饮服务单位的食品操作与管理问题主要有以下几个方面：1.部分门店食材加工流程不够规范，食材储存不当；2.火锅店服务质量参差不齐，员工培训不到位，导致顾客体验不佳；3.在从业人员管理、基础设施管理、加工过程及风险管理等方面都存在着管理不善问题，导致火锅行业的管理规范化程度不高；4. 生产经营过程中操作与管理的风险认识不足，对于开展隐患排查和风险识别的措施不明确，而主管部门及监管部门对于该行业的主要风险和执法内容也存在一定盲区5.政府监管、企业管理标准不统一，出现各管各的情况，对火锅大市场的管理起着一定的制约作用，依然还处于管理粗放型。因此，为完善火锅类餐饮服务单位生产经营过程中的食品操作与管理措施，进一步提升企业规范操作与管理水平、落实火锅类餐饮服务单位的责任，明确主管部门与监管部门的职责和义务，制定《火锅类餐饮服务加工操作规范》明确执法检查内容十分必要。

**2、本文件编制的意义**

本标准实施后能有效指导火锅类餐饮服务单位进行规范化、标准化的食品操作与管理，能有效提升企业单位的管理水平；同时也能有效的规范和指导主管部门对火锅类餐饮服务单位的执法检查，降低火锅类餐饮服务单位的事故风险。火锅是川渝两地一张最重要美食名片，具有悠久的饮食习惯和良好的生产基础。据统计，川渝火锅占全国火锅业60%左右的市场份额，火锅市场的繁荣带动川渝火锅类餐饮服务单位蓬勃发展，火锅类餐饮服务单位乃至火锅业的发展也带动了农副产品的生产和销售，促进了农业产业化、规模化发展。作为川渝的城市名片之一，火锅类餐饮服务单位的兴起，不仅丰富了消费者的饮食选择，也为当地创造了大量的就业机会，带动了相关产业链条的发展，促进了地方经济的发展。随着消费者对食品安全的关注度不断提高，火锅类餐饮服务单位需要有一套完善的食品操作与管理规范来满足消费者的需求，以增强品牌影响力。另一方面，随着火锅市场的扩大，行业内竞争日益激烈，规范化的管理和操作将成为企业获得竞争优势的关键因素。因此，制定火锅类餐饮服务单位食品操作与管理规范不仅能够提升整个行业的服务水平，保障消费者的健康权益，还能推动川渝地区乃至全国火锅产业的健康发展。因此，在此背景下研发火锅类餐饮服务单位食品操作与管理规范具备一定的市场需求及实践应用。

本次标准的编制得到了四川省市场监督管理局相关处室及其他部门的大力支持，制定本标准，能够有效规范火锅行业中企业和从业人员行为，能够促进“川渝火锅”品牌化发展。本标准所针对内容符合《四川省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》中“大力发展川派餐饮，促进现代服务业提速增量”的要求。

**3、现行餐饮服务单位食品操作与管理标准情况**

目前国内现行餐饮服务单位食品操作与管理标准已有《食品安全管理体系 餐饮业要求》（GBT 27306-2008）、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）、《餐饮企业安全生产标准化评定标准》、建筑设计防火规范（GB50016-2014）、《餐饮企业质量管理规范》（GB/T 33497-2023）、《火锅企业经营服务规范》（SB/T 10531-2009）、《餐饮企业经营规范》（SBT 10426-2007）、《火锅餐饮服务质量标准》（DB50/T 297-2008）等标准。

**4、本文件与现行标准联系**

根据相关资料调研表明，火锅相关的国家标准、地方标准主要集中于辣度、火锅底料、火锅制作等领域，并无直接针对火锅类餐饮服务单位的服务与管理标准，在川渝火锅产业蓬勃发展的背景下，规范火锅类餐饮服务从业单位的服务行为存在一定的标准缺失，对于行业自主健康发展、监管部门依标监管存在一定的影响；餐饮服务相关标准目前有《餐饮分餐制服务指南》《餐饮企业质量管理规范》等，但所针对范围较广，无法直接体现火锅类餐饮服务单位特点；2009年中国饭店协会、内蒙古小尾羊餐饮连锁有限有限公司曾起草1项行业标准《火锅企业经营服务规范》（SB/T 10531-2009），目前仍现行有效，虽然能够体现火锅经营单位的服务特点，但其条目规定比较宽泛，针对食品操作与管理的内容较少，火锅类餐饮服务单位原材料采购与预加工是其经营过程中的重要步骤，在重庆市品牌多样、相关单位数量众多的背景下，研制火锅类餐饮服务单位的食品操作与管理规范，显得十分必要。

**5、标准的编制过程**

**（一）调研、资料收集阶段**

2024年1月至5月，标准制修订工作组开展火锅加工规范的调研工作，收集了大量相关资料，通过实地走访四川省火锅协会、大龙燚等多家火锅类餐饮服务单位，摸清了火锅类餐饮服务单位的食品操作与管理流程和注意事项，全面收集了其经营过程中的相关资料。

**（二）标准立项**

2024年6月-8月，根据前期调研结果，结合标准编制内容，开展标准立项工作，进行标准答辩，完成立项工作。

**（三）策划编写阶段**

2024年7月-8月，标准制修订工作组召开会议，讨论标准编制目的、意义、方法和目标。在此期间，工作组紧密联系实际，系统收集了火锅类餐饮服务单位的食品操作与管理流程中的经营数据和信息，结合国内外火锅类餐饮服务单位的服务和管理案例,在现行相关团体标准的基础上，经过反复研讨和讨论，于2024年9月完成了标准的初步草案。

**（四）论证修改阶段**

2024年9月，形成标准初稿后，标准制修订工作组及标准化专家对标准进行了审议论证。制修订工作组评估了标准实施后可能带来的影响，而专家们则针对标准的整体结构和具体内容提供了改进的意见。

**（五）征求意见阶段**

2024年9月，根据专家意见及论证结果，调整了标准草案结构，对标准草案进行了修改，形成征求意见稿。2024年10月召开《火锅类餐饮服务单位食品操作与管理规范》标准研讨会，对标准进行了研讨及再次修改。2024年10月向标准相关方征求相关意见。

# 四、采用国际标准和国外先进标准的程度

本标准没有采用国际或国外标准，在制定过程中未查到同类国际、国外标准。

# 五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系；

本标准属于“起重机械”标准体系，与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

# 六、重大分歧意见的处理经过和依据

暂无。

# 七、作为强制性标准或推荐性标准的建议

按《中华人民共和国标准化法》的要求，本标准为推荐性标准。

# 八、实施标准的要求和措施建议

建议本标准作为推荐性地方标准发布，在四川省范围内推广使用。

1. 组织实施。由标准主要起草单位对火锅餐饮管理人员实施标准宣贯，并在标准实施过程中对标准实施效果进行评估和收集实施过程中遇到的问题和反馈意见。
2. 过渡办法。在标准实施初期，四川省火锅协会等相关火锅企业团体应充分考量火锅餐饮企业工作人员对标准内容的理解差在操作过程中出现的情况，应根据标准的科学性，适用性及时向标准起草单位反馈实施实际情况和实施意见建议，起草组研判并提出相应解决办法，完善标准内容，为标准的修订奠定基础。

# 九、废止现行有关标准的建议

建议废止现行地方标准DB51/968-2009《桥、门式起重机维修保养安全技术规范》。

# 十、其他应予说明的事项

本标准属于四川省地方标准，由四川省市场监督管理局对外公开征求意见。