

# 重庆市地方标准

## 《火锅类餐饮企业加工操作规范》

### 编制说明

标准起草小组

## 一、标准编制背景和意义

### （一）编制背景

重庆享有“火锅之都”的美誉，重庆火锅名扬天下，具有悠久的历史。重庆火锅品牌云集，重庆火锅店总量超过3万家，重庆火锅产业的发展对重庆餐饮业、劳动力就业与农产品的生产、销售都起到了不能忽视的作用，对重庆市经济社会发展起到了巨大的促进作用。然而，重庆市火锅类餐饮服务行业发展仍然存在诸多问题，特别是火锅类餐饮企业的操作与管理不规范等问题在一定程度上影响了重庆市火锅产业的规模化发展以及食品安全生产等目标的实现。

目前火锅类餐饮企业的加工操作问题主要体现在从业人员管理、基础设施管理、加工过程及风险管理等方面，而我市乃至全国火锅行业都存在政府监管、企业规范管理不统一，缺乏一套行之有效的加工操作规范和完善的管理标准；从我市火锅类餐饮企业特征以及现状来看，我市火锅类餐饮企业的加工操作还是趋于粗放，各企业单位之间操作与管理并不统一，面对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；因此，通过制定规范，对于进一步完善火锅类餐饮企业生产经营过程中的加工操作措施，进一步提升企业规范操作与管理水平，进一步落实火锅类餐饮企业的责任，进一步明确主管部门与监管部门的职责和义务，明确执法检查内容均

十分必要。

## （二）现行餐饮企业加工操作标准情况

目前国内现行餐饮企业加工操作标准已有《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。

## （三）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企业的服务与管理标准，在重庆市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企业特点；2009年中国饭店协会、内蒙古小尾羊餐饮连锁有限公司曾起草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，针对加工操作的内容较少，火锅类餐饮企业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，研制火锅类餐饮企业的加工操作规范，显得十分必要。

#### （四）本文件编制的意义

本标准实施后能有效指导火锅类餐饮企业进行规范化、标准化的加工操作，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企业的执法检查，降低火锅类餐饮企业的事故风险。火锅是重庆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重庆火锅类餐饮企业蓬勃发展，火锅类餐饮企业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，作为重庆的城市名片之一，重庆火锅经历了强势崛起、体系发展、低迷沉寂、外品冲击到集体苏醒几个阶段，如今形成了新旧品牌交织，相得益彰发展的良好局面，不仅引领了中国火锅产业的发展，也为重庆的城市和经济发展注入活力。在此背景下研发火锅类餐饮企业加工操作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重庆市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“重庆火锅”品牌化发展。本标准所针对内容符合《重庆市国民经济和社会发展的第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》中“推动‘重庆火锅’‘重庆小面’等品牌化发展”的要求。

## 二、标准编制工作概况

### （一）标准工作简况

任务来源：2023年7月，重庆市市场监督管理局正式立项，并下达文件《重庆市市场监督管理局关于下达2023年第二批重庆市地方标准制修订计划项目的通知》（渝市监发〔2023〕62号），标准由重庆市市场监督管理局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市市场监督管理局、四川省市场监督管理局、重庆市质量和标准化研究院、四川省标准化研究院、重庆市火锅产业协会、重庆市两江新区市场监督管理局、重庆市高新区市场监督管理局、重庆市质量协会、重庆民贤餐饮文化有限公司、四川旅游学院、四川省食品检验研究院、四川火锅协会、成都市皇城老妈酒店管理有限公司、成都五区顾大妈餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：唐岱、吴丽娟、郭昊、蔡鹏飞、刁霖、叶鸿亮、朱洪艳、况琳、崔龙国、张笑、薛雷、梁爱华、郑红毅、朱茜、贾红锋、安丽娟、刘远全、黄停旭、蔡文君、颜冬生、梁洪娥、陈晶晶、张丹滢、严龙、王文军、孔令龙、

朱江渝、魏明。

## （二）标准的编制过程

### 1.调研、资料收集阶段

2023年4月至5月,标准制修订工作组开展了调研工作,收集了大量相关资料。通过实地走访重庆市火锅协会、德庄等多家火锅类餐饮企业,摸清了火锅类餐饮企业的加工操作流程和注意事项,全面收集了其经营过程中的相关资料。

### 2.策划编写阶段

2023年6月,标准制修订工作组召开会议,讨论标准编制目的、意义、思路和任务,并充分结合实际情况,收集火锅类餐饮企业加工操作的相关经营数据和信息,在现行相关团体标准的基础上,经多次召开会议讨论,于2023年6月形成标准初稿。

### 3.论证修改阶段

2023年6月—2024年1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论证。制修订工作组对标准实施可能产生的效果进行了评估,专家对标准的整体框架及内容提出了修改意见。

### 4.征求意见阶段

2024年2月—2024年8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9月—2024年10月召开《火锅类餐饮服务加

工操作规范》标准研讨会，对标准进行了研讨及再次修改。  
2024 年 9 月向标准相关方征求相关意见。

标准制修订工作组收集了重庆市食品药品检验检测研究院、重庆德庄农产品开发有限公司、四川天味食品集团股份有限公司、四川省食品安全检查中心等 7 家单位相关意见，意见总数量 36 条。随后召开标准制修订工作组研讨会，对收集的意见进行讨论，采纳的意见 32 条，不采纳的意见 4 条，编制《征求意见汇总处理表》对采纳与不采纳的情况进行了说明，并根据其相关意见对标准进行了修改完善。

## 5.报批阶段

2024 年 11 月 21 日，重庆市市场监督管理局组织专家召开了本标准的专家评审会。会议邀请了来自重庆思坦得标准化咨询公司、重庆市食品药品检验检测研究院、重庆第二师范学院、重庆德庄农产品开发有限公司、西华大学、成都大学、四川省食品安全检查技术中心的 7 位专家参加技术评审会。会上专家对标准文本和编制说明进行了逐条审查，提出了修改意见。会后标准编制小组对标准文本和编制说明按照专家意见进行修改。增加了“火锅类餐饮企业”的术语和定义；增加《餐饮服务食品安全操作规范》中相关条款；删除“5.1 经营场所”。

## 三、标准编写的原则

### （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》

《重庆市食品安全管理办法》、《餐饮服务许可管理办法》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 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》标准中关于餐饮企业加工操作的条款内容，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

本文件在编制过程中，充分研究了与火锅类餐饮企业相关的政策法规，查阅了大量加工操作的标准和文献资料，同是实地调查研究重庆市火锅类餐饮企业的经营模式、操作与管理规范，在此基础上科学地制定了本文件中的框架体系和各条款内容。

## （三）系统性原则

火锅类餐饮企业加工操作是一个系统工程，涉及门店管理、食品加工、餐饮服务、风险管理等技术内容，本文件在制定过程中结合重庆市火锅类餐饮企业门店种类多、加工操作不统一等缺乏系统性的生产经营现状，系统给出了火锅类餐饮企业建筑场所、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，同时本文件设定的技术框架体现了管理规范的系统性特点。

## 四、主要技术内容说明



### （一）关于适用范围

根据《重庆市地方标准管理办法》要求，本文件适用于火锅类餐饮企业，考虑到存在其他省市连锁火锅类餐饮企业在重庆市内开设门店，故本文件也适用于火锅类餐饮单位总部对其门店的加工操作。本文件根据调研结果分析，主要规定了火锅类餐饮企业加工操作规范的术语与定义、基本要求、基础设施、火锅原辅料管理、加工制作、废弃物管理、洗涤消毒保洁、病媒生物防制、人员管理和风险管理的要求。

### （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提出要求，对火锅类餐饮企业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企业的选址、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企业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企业在食品操作和管理过程提出了通用要求。

### （三）关于设施设备

经过调研，经营场所主要包括火锅类餐饮企业的分区、厨房、就餐区等做出了要求，并根据重庆市实际情况，鼓励

各火锅类餐饮企业设置互联网+“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。设施设备相关内容主要参考《餐饮服务食品安全操作规范》中的相关规定，围绕火锅类餐饮企业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。

#### （四）火锅原辅料管理

火锅原料管理分为采购、运输、进货查验和贮存四个部分，内容设置主要参考《餐饮服务食品安全操作规范》中原辅料管理的内容。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，对火锅类餐饮企业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，鼓励火锅类餐饮企业建立固定的供货渠道并签订供货协议。运输部分对运输前和运输过程中的要求进行了设置，主要包含防止污染、温度湿度要求等。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。贮存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。

### （五）加工制作

加工制作部分分为基本要求、粗加工、火锅底料加工、烹饪、供餐打包和外卖等五个部分，内容主要参考《餐饮服务食品安全操作规范》并结合火锅类餐饮企业加工操作特征进行设置。基本要求部分对火锅类餐饮企业食品操作做出了总体要求，主要包括食材、用水、涨发、火锅底料使用和燃料使用等的基本要求。参考《餐饮服务食品安全操作规范》中 7.1 的内容，结合火锅类餐饮企业特征，按照加工操作流程和分区等要求，设置初加工、火锅底料加工、烹饪、供餐打包和外卖。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，鼓励火锅餐饮企业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）废弃物管理

废弃物管理主要包含废弃物存放容器与设施和废弃物处置两方面内容。存放容器与设施方面主要对于废弃物存放

的相关要求。 废弃物处置方面主要包含清理、台账等方面的内容。根据火锅类餐饮企业特征，对废弃油脂处置进行了专项说明。

### （七）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、餐用具保洁三个部分。餐用具洗涤消毒是根据调查研究火锅类餐饮企业餐用具洗涤消毒流程和要求，提出具备重庆火锅类餐饮企业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。针对火锅类餐饮企业使用的洗涤剂、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。

### （八）病媒生物防制

参考《餐饮服务食品安全操作规范》设置，包含基本要求、设施设备的使用与维护、防制过程要求、卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理等部分。设施设备的使用与维护包含灭蝇灯、鼠类诱捕设施、排水管道出水口、通风口、防蝇帘及风幕机。卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理包含选择、使用要求和存放要求。

### （九）人员管理

人员要求分为健康卫生和培训考核两个部分。主要参照

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》，火锅类餐饮企业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。结合火锅类餐饮企业实际经营情况，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企业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企业每日安全检查，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。

### **五、标准的社会效益预测**

通过标准的实施，可产生以下几方面的社会效益：

（1）本标准实施后能有效指导火锅类餐饮企业进行规范化、标准化的加工操作，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企业的执法检查，降低火锅类餐饮企业的事故风险。

(2)可以有效规范重庆市火锅类餐饮企业加工操作行为,促进火锅行业品牌建设,推动重庆市火锅产业健康发展,进一步优化重庆市食品产业结构。

## **六、作为推荐性标准或者强制性标准的建议及其理由**

根据《重庆市地方标准管理办法》规定,建议该标准作为推荐性地方标准。

## **七、标准在编写过程中出现分歧情况**

本文件在编写过程中没有重大意见分歧。

## **八、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系**

本文件内容符合国家现行法律、法规和强制性标准的相关要求。

## **九、采标情况**

本文件在制定过程中未采用国际相关标准。

## **十、标准中有无涉及专利情况**

无