

ICS 03.100.01  
A 10  
备案号: 21279—2007

**SB**

# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10426—2007

---

## 餐 饮 企 业 经 营 规 范

Operating standards of catering enterprise

2007-07-24 发布

2007-12-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 要求 .....	1
3.1 基本要求 .....	1
3.2 经营场地 .....	1
3.3 设备设施 .....	2
3.4 规章制度 .....	2
3.5 卫生安全 .....	2
3.6 后续处理 .....	3

## 前 言

为规范和指导餐饮企业的经营行为,加强餐饮行业管理,促进餐饮业的健康、持续发展,特制定本标准。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:中国烹饪协会。

本标准主要起草人:杨柳、阎宇、冯恩援、许云飞、马彦华。

# 餐 饮 企 业 经 营 规 范

## 1 范围

本标准规定了餐饮企业经营应具备的基本要求、经营场地、设备设施、规章制度、卫生安全和后续处理方面的要求。

本标准适用于各种经济类型的餐饮企业,包括饭庄、酒家、酒楼、餐馆、餐厅(含饭店、宾馆、酒店对外经营的餐厅)、小吃店、快餐店、饮品店以及集体用餐配送企业。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 10001.1 标志用公共信息图形符号 第1部分 通用符号

GB 14881 食品企业通用卫生规范

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)

JGJ 64 饮食建筑设计规范

中华人民共和国卫生部 2005年10月1日实施餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范

## 3 要求

### 3.1 基本要求

3.1.1 餐饮企业应按照相关行政法规要求办理营业证照,持证合法经营。

3.1.2 严格遵守国家有关的食物、卫生、防疫、环保、节约、消防、安全、规划等有关法律法规的要求。

3.1.3 保证各种设施设备符合国家有关规定,采购并使用节能、节约型设施设备和用品,降低能源与物品消耗。

3.1.4 应采购并使用有合格凭证的原材料,确保各种原料、辅料、调料的质量符合国家标准的规定和要求。

3.1.5 有健全的生产经营组织结构和规章制度。

3.1.6 符合所在区域餐饮业网点规划的设置要求。

3.1.7 企业应对员工进行岗前培训和在岗培训,达到相应的岗位技术素质要求,信守职业道德。

3.1.8 企业负责人应具有餐饮业职业经理人资格。

### 3.2 经营场地

3.2.1 场地建筑符合JGJ 64的规定。

3.2.2 房屋结构坚固安全、布局合理,通风良好、光线充足、温度适宜。