

# T/SRCA

## 上海市餐饮烹饪行业协会团体标准

T/SRCA 10—2026

### 餐饮企业现场管理规范

Specification for catering enterprises on-site management

2026 - 01 - 15 发布

2026 - 01 - 16 实施



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	I
2 规范性引用文件 .....	I
3 术语和定义 .....	I
4 基本要求 .....	II
5 “六 T 实务”现场管理模式 .....	III
6 从业人员“六 T 实务”现场管理要求 .....	III
7 环境、设备“六 T 实务”现场管理要求 .....	IV
8 前厅“六 T 实务”现场管理要求 .....	IV
9 厨房“六 T 实务”现场管理要求 .....	V
10 后勤部门“六 T 实务”现场管理要求 .....	VII
11 评价与改进 .....	VII
参考文献 .....	8

## 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。

本文件由上海市餐饮烹饪行业协会提出并归口。

本文件起草单位：上海市餐饮烹饪行业协会、上海浦东新区商业联合会、上海市东湖集团有限公司、上海杏花楼（集团）股份有限公司、上海老城隍庙餐饮（集团）有限公司、上海肯德基有限公司、红子鸡餐饮管理有限公司、深圳市纪委监委工作基地、上海博海餐饮集团有限公司、上海珍鼎餐饮管理有限公司、上海一片天餐饮管理股份有限公司、上海老盛昌餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：陈喆、邵建华、金培华、黄斌、韩文、张毅、袁蔚、金永光、吴聆、金滢。

本文件首期承诺执行单位：上海市东湖集团有限公司、上海杏花楼（集团）股份有限公司、上海老城隍庙餐饮（集团）有限公司、上海肯德基有限公司、红子鸡餐饮管理有限公司、深圳市纪委监委工作基地、上海博海餐饮集团有限公司、上海珍鼎餐饮管理有限公司、上海一片天餐饮管理股份有限公司、上海老盛昌餐饮管理有限公司。

# 餐饮企业现场管理规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮企业现场管理的基本要求、“六T实务”现场管理模式及从业人员、环境设备、前厅、厨房、后勤部门“六T实务”现场管理要求、评价与改进要求。

本文件适用于具有法人资格的各类业态的餐饮企业。

## 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 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 13495.1 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 37487 公共场所卫生管理规范
- DB31/ 844 餐饮业油烟排放标准

## 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 catering enterprises

通过即时加工制作成品或半成品、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品 and 消费场所及设施的企业。

注1：包括饭店（含提供餐饮的酒店）、饮食店（含点心小吃店、饮品店、快餐店）、团餐经营者（含提供桶饭、盒饭、外烩的经营者）、中央厨房等。

注2：饭店按经营规模分为特大型、大型、中型、小型四种。

### 3.2

#### 团餐 group meal

供应商提供上门服务，以团体消费模式供餐的餐饮业态。供应商按约定，提供定量的餐饮产品和配套的现场服务。

注：团餐包括外送的盒饭和桶饭（现场分装）。

### 3.3

#### 中央厨房 central kitchen

食品经营企业建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

[来源：GB/T 44141—2024，3.1]

### 3.4

#### 专间(区) pecialized room (area)

冷菜、刺身、蛋糕裱花、现榨果蔬汁及水果拼盆等直接入口食品的专用操作间或区域。

### 3.5

#### 有名有家 famous has a home

厨房、餐厅所有原料、调料、工具、设备、成品、消防器材等在固定位置摆放，并附有标志与标识的管理方式。

### 3.6

#### 明厨亮灶 transparent kitchen

餐饮服务提供者采用透明无遮挡、视频监控等方式，向消费者展示餐饮服务相关过程的形式。

注：包括透明厨房、视频厨房、互联网+直播。

### 3.7

#### 光盘行动 clear plate campaign

餐饮消费者在用餐过程中吃完盘中菜肴，或用餐结束后将盘中剩余菜肴、其他食物打包带走的行为。

### 3.8

#### 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、餐饮器具及生产过程中的重要环节，进行提示或警示以达到管理效果的活动。

### 3.9

#### 食安封签 food security seal

餐饮服务提供者（含入网餐饮服务提供者）为了防止外卖食品在配送过程中受到污染，在其外卖食品的包装容器或配送箱（包）上使用的封口包装件。

## 4 基本要求

### 4.1 现场设施设备

餐饮企业现场设施设备应符合GB 31654规定。

### 4.2 信息公示

餐饮企业应在其显著位置（如用餐入口处）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括营业执照、食品经营许可证、食品安全监管动态等级（脸谱）、食品安全管理人員和食品从业人员的健康证等信息。

### 4.3 食品追溯

餐饮企业应有稳定的食品原料供应渠道和供应商信息，采购时开展食品原料的索证索票工作。建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不应少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于二年。

### 4.4 环境

4.4.1 餐厅、食堂等集中就餐场所应通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。

4.4.2 餐厅、食堂等集中就餐场所附近应提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。

4.4.3 应保持厨房地面干燥，物品放置有名有家，不锈钢厨具设备表面光洁不油腻。

### 4.5 餐饮具和工用具清洗消毒

4.5.1 餐饮企业应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，对餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒，对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消毒。

4.5.2 餐饮企业应配备专用、密闭餐饮具保洁设施，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施内不应存放其他物品。

4.5.3 一次性使用的餐饮具应符合相应的标准，不应重复使用。

### 4.6 明厨亮灶

4.6.1 餐饮企业应采用电子显示屏、透明玻璃、矮墙等方式，向消费者公开厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等重点区域的食品加工操作过程。

4.6.2 采用视频展示明厨亮灶的，可通过视频直播或录播等方式向社会公众展示，使就餐人员在就餐场所能看到展示的内容。

#### 4.7 应急预案

应针对以下突发事件制定应急预案，并对应急预案进行演练。

- a) 突发食品安全事件。
- b) 突发消防安全事件。
- c) 突发公共卫生事件。
- d) 突发停水、停电。
- e) 突发设备故障。
- f) 突发员工和客人受伤、发病事件。

### 5 “六T实务”现场管理模式

#### 5.1 概述

餐饮企业实施“天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进”管理模式，简称“六T实务”。

- a) 天天处理：工作现场清除非必需品，并将必需品的数量降低到最低量，根据其用量，进行分类管理。
- b) 天天整合：将必需品定位，收放整齐、标示明确，保证随时可取用的状态。
- c) 天天清扫：工作场所清洁卫生分区域责任到人，每天按责任区分工进行环境、工用具清洁。
- d) 天天规范：将“天天处理、天天整合、天天清扫”的成果以及现场操作的其他管理要求固化下来，包括文字、图片、视频等，形成标准，并执行标准。
- e) 天天检查：按各部门各岗位工作标准实施检查，及时发现问题，及时奖励先进。
- f) 天天改进：对“天天规范”情况进行“天天检查”后，针对发现问题分析原因，采取措施，持续改进。

#### 5.2 责任管理

5.2.1 餐饮企业应成立“六T实务”管理领导小组，负责开展“六T实务”管理模式的落地和检查。应设置食品安全总监和食品安全员岗位。

5.2.2 餐饮企业实施“六T实务”管理的领导及各级负责人姓名、照片、职责应以墙报形式公示或者大屏幕滚动展示。

5.2.3 岗位标准宜明细化、视觉化，便于比对和管理。所有工作人员的工作内容和工作要求均应明确，责任到人。

#### 5.3 计划管理

5.3.1 实施“六T实务”管理应有月、周、日工作计划及检查表，并及时更新进度。

5.3.2 应设置实施现场管理阶段成果展示墙报或显示屏。

### 6 从业人员“六T实务”现场管理要求

#### 6.1 个人卫生

6.1.1 不应留长指甲、涂指甲油，手部不应戴饰品。

6.1.2 工作时，应按要求穿戴清洁的工作衣帽、口罩，头发不外露。

6.1.3 应按标准洗手。从事直接入口食品的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒。

#### 6.2 健康管理

6.2.1 从事接触直接入口食品工作的从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。员工健康证宜按检查月份排列管理，防止过期。

6.2.2 应设立晨检制度，每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、呕吐、腹泻、咽部炎症、皮肤伤口感染的从业人员，应暂停接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可上岗。

### 6.3 培训考核

6.3.1 应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划。从业人员每年培训时长应不少于 40h，并做好相关记录。

6.3.2 应至少每年对从业人员进行一次食品安全培训考核，从业人员考核合格后方可上岗。

## 7 环境、设备“六 T 实务”现场管理要求

7.1 店堂环境、厨房生产环境卫生应有明确的标准，员工分区包干负责。

7.2 所有物品应有名有家，可利用视觉管理，用有色标签进行分类。

7.3 所有原材料不应着地，带水的蔬菜筐等应有垫盘，油罐、洗洁精罐宜装角阀，防止滴漏。

7.4 工作台、地面、墙面、门、窗应定时清洗保洁，排水明沟应保持清洁畅通。

7.5 应按 GB 37487 的要求设置防蝇、防鼠、防尘、防潮及处理垃圾的设施。如灭蝇灯、挡鼠板、分类的垃圾桶等。

7.6 所有机械设备应定位放置，并有醒目的安全提示和明确的保养方法。

7.7 应设置消防设施及安全通道，并有标识且明示使用办法。标识应符合 GB 13495.1 的规定。

7.8 收银及易发事故区域应设置监控装置。

7.9 员工更衣室应与其工作场所在同一建筑物内，每人一柜，不应在更衣箱外堆放杂物。更衣室应定人定时清扫，保证清洁无异味。

7.10 员工茶杯、饭碗等私人物品应集中存放。

## 8 前厅“六 T 实务”现场管理要求

### 8.1 绿色宣传

应在合适的位置放置提倡绿色文明消费的宣传品，开展各项绿色宣传工作，包括：

- a) 设置禁止吸烟标识和监管电话，餐厅、食堂等集中就餐场所不提供任何与吸烟有关的器具；
- b) 倡导光盘行动，提醒餐后打包；
- c) 安排使用公筷公勺、执行分餐制。

### 8.2 服务工作

8.2.1 诚信服务、礼貌待客，各项服务有明确标准。

8.2.2 员工业务熟练，让顾客感觉舒适。

### 8.3 工作台（柜）

8.3.1 工作台（柜）内物品应按品种分类存放，数量与服务餐桌所需相适应，柜门内宜有物品清单。

8.3.2 工作台（柜）每周应至少消毒 1 次。消毒与非消毒物品不应交叉放置。

8.3.3 工作台（柜）内不应存放私人物品。

### 8.4 餐桌

8.4.1 餐桌布局宜整齐合理，应有主通道。

8.4.2 餐桌上的桌布，应在上市前 1h 内铺设。不铺桌布的餐桌应每天清洁，并在上市前 1h 内消毒。

8.4.3 餐桌上宜摆放骨盘、水杯、碗、匙、筷、筷架等餐具，应配备公筷、公勺。

8.4.4 台面小件、托盘等工具、用具、调料，应在市后清理、补充，定点放置。

8.4.5 一次性使用物品不准许重复使用。

### 8.5 吧台

8.5.1 饮料集散区的酒、饮料应按品种分类，定点存放。

- 8.5.2 茶叶等易吸潮物品应封闭存放在冷柜里，并有物品存放分布图。
- 8.5.3 遵循先进先出的原则，宜设有左进右出的标识。
- 8.5.4 已消毒的杯子不应与其他未消毒的物品交叉放置。
- 8.5.5 在吧台加工鲜榨果汁的，应设立专区。

## 9 厨房“六T实务”现场管理要求

### 9.1 粗加工

- 9.1.1 应验看原料品质，发现问题应停止加工，并及时上报主管人。
- 9.1.2 禽畜类、水产类和植物类原料应分池清洗；禽畜类、水产类解冻也应分池。
- 9.1.3 未清洗的原料与已清洗的原料应选用不同颜色的筐、盘存放，并放置在不同的货架上。
- 9.1.4 抹布应按用途采用不同颜色区分，拖把等清洁工具应在专用水池清洗，定点放置，专人负责。
- 9.1.5 垃圾应分类处理，保持环境干净整洁。
- 9.1.6 上、下水设备应齐全，污水排放应符合 GB 8978 的规定。

### 9.2 切配

#### 9.2.1 物品管理

- 9.2.1.1 所有切配用刀、砧、抹布、盛器、工具、用具等应定点存放，每市或每天清理，保持地面干燥。
- 9.2.1.2 切配工用具管理和工作场所清理应责任到人。

#### 9.2.2 冰箱、冷库管理

- 9.2.2.1 冰箱、冷库应有明显分类存储和责任人等标识。
- 9.2.2.2 冰箱内各种原料应用有盖透明塑料盒定点存放，并将分布图张贴于门上，里外对应。
- 9.2.2.3 生料、半成品、隔市菜应分冰箱存放，并实时显示冰箱温度。
- 9.2.2.4 冰箱内经加工的原料非当天使用的都应标示保质期。中央厨房和团餐冷库内存放的食物原料应有明确的入库时间及保质期。
- 9.2.2.5 冰箱应定期除霜、清洗。

#### 9.2.3 质价管理

- 9.2.3.1 应按营业用量填写申购单，按品种、规格、数量、品质进行验收。
- 9.2.3.2 食品应在保质期内使用，自行加工的半成品应有保质期标识。原料如有异味或感官异常的，不应加工、出售。
- 9.2.3.3 中央厨房和团餐有内部配送的，配送原材料应有包装、保质期。运送过程、食材品质应符合食品安全要求。
- 9.2.3.4 不应滥用食品添加剂，食品添加剂使用应按照 GB 2760 规定执行。
- 9.2.3.5 应按菜品规格标准进行刀工处理和配菜，保证出品质量和既定毛利率。

### 9.3 烹调

- 9.3.1.1 应把关原料新鲜度。食材应烧熟煮透，中心温度不应低于 70℃。
- 9.3.1.2 收档后所有工具、用具如锅、勺、油桶、调料缸等放在标有对应名称的规定位置。包干区域应天天清扫，地上无水、无油，保持干燥。排油烟罩、灶具、灶面及其管道应每市或每天清理，油烟排放应符合 DB31/844 规定。
- 9.3.1.3 应了解客人反馈意见，及时改进和创新。培训前台服务人员，向客人介绍菜点特色。

### 9.4 面点

- 9.4.1.1 冰箱上应标明生、熟、半成品，原料、产品不应混放。当天卖不完的产品应标明保质期，多余的馅料及时处理。成品冷却过程应在专间内完成，防止污染。
- 9.4.1.2 应管理添加剂的使用，专柜加锁、专人负责，每次使用做好记录。

9.4.1.3 所有工具、用具等应放在标有对应名称的规定位置。

## 9.5 专间

9.5.1 应安装独立空调，温度控制在 25℃以下。

9.5.2 操作人员进入专间工作前，应提前开紫外线灯照射消毒至少半小时。

9.5.3 操作人员进入冷菜间、裱花间、团餐的分餐专间应二次更衣，按标准戴帽、戴口罩，洗手消毒（使用的消毒液配比正确，4h 换一次）。工作服宜与一般厨服分色。操作人员进入中央厨房的分装、打包间，应经风淋、消毒。

9.5.4 专间应配有净水设施，净水应符合 GB 5749 的规定。

9.5.5 未经清洗的水果、蔬菜不应进专间，相关原料应按要求贮存在相应的温度条件下，并在规定存放期限内使用。刺身、寿司应在单独专间内制作。

9.5.6 隔天出售的食物应贴保质期标签。

9.5.7 工具、用具、餐具应专门清洗消毒，不与其他物品混洗，清洗消毒后应储存在保洁柜内。

9.5.8 一次性集体用餐超过 100 人的餐食，应按照规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，做好记录。留样品 125g，48h。留样冰箱专用且加锁。

## 9.6 洗碗间

9.6.1 洗涤餐具、酒具、茶具等物品的场所，应按流程布局进、出分流，避免交叉污染。

9.6.2 餐具应按品种分类存放于密封的保洁柜内，并标有分布图。餐具保洁柜不应混放其他物品。

9.6.3 餐饮具清洗消毒应符合 GB 14934 要求。

9.6.4 洗涤剂、消毒剂配比应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 规定，自行配制时可用带刻度的器皿控制配制比例。

9.6.5 不宜使用钢丝球等易脱落的清洁用品。

## 9.7 仓库

9.7.1 原材料进货验收应索票、索证，出入库记录应齐全。

9.7.2 货架上的物品应按使用量、保质期分层存放。散装物品宜用透明塑料盒盛装，瓶、罐装物品应去掉纸箱摆放。每种物品应设置最高、最低存量及左进右出的标识，确保食品在保质期内使用。

9.7.3 食品和非食品库房应分开，库房内货架与经营规模相匹配。物品应离地 15 cm，离墙 10 cm，配有温度计（或温湿度计）。

9.7.4 宜设有库房管理员去向示意图。

## 9.8 出品管理

9.8.1 制定出品质量标准卡（单），配以照片或视频。宜将产品标准贴在合适的地方供对照。

9.8.2 执行出品各工序质量检查制度，明确责任人。

9.8.3 学校、医院、为老食堂应提供营养菜谱。

9.8.4 外卖应使用食安封签，注明保质期和保存要求。

## 9.9 废弃物管理

9.9.1 餐厨垃圾应分类投放，并设置分类投放管理责任人。

9.9.2 餐厨废弃物和废弃油脂收运应与有资质的单位签订合同，处置应有记录。

## 9.10 安全生产、节能管理

9.10.1 燃气器具采购、安装、维修、使用及相关管理活动要求见《上海市燃气管理条例》。

9.10.2 排油烟系统应定期清洗保养，重点清除管道油垢，消除火灾隐患。

9.10.3 厨房刀具使用和保管责任到人，宜设置刀具专用柜（架）。

9.10.4 油锅操作实行专人负责制，操作时不应离岗。

9.10.5 绞肉机、压面机等厨用机械设备应有专人负责，执行安全操作规范。

9.10.6 消防安全要求见《上海市消防条例》。

9.10.7 应制定防止烫伤、刀伤、滑跌、机械伤害、重物移动伤害等警示标签和措施。

9.10.8 应制定节约能源（电、水、气等）、原材料的具体措施并落实。

## 10 后勤部门“六T实务”现场管理要求

10.1 维修工具宜采取挂壁式定点存放。

10.2 维修器材应按需用量定点存放，有最高、最低存量的标识，并有存放分布图。

10.3 电器开关及各种管道应用规定颜色指明用途；经营场所市前、市后的工作灯宜采用专线。

10.4 宜设有维修人员去向图。

## 11 评价与改进

### 11.1 日常监督检查

应建立并实施日常监督检查制度，及时发现“六T实务”现场管理中存在的问题。

### 11.2 投诉处理

应建立并实施顾客投诉处理管理制度，设置专门的部门或专人负责顾客投诉处理工作，及时调查核实并督促责任部门或者责任人处理投诉事项，将处理结果反馈给顾客。

### 11.3 定期评价

11.3.1 应定期开展自我评价工作，审查符合本文件的程度。

11.3.2 应定期开展顾客满意度调查工作，及时了解顾客满意程度。

### 11.4 改进

应定期汇总分析日常监督检查、投诉处理、自我评价等渠道发现的问题，采取措施，持续改进。

### 参 考 文 献

- [1] GB 22337—2008 社会生活环境噪声排放标准
  - [2] GB/T 44141—2024 中央厨房 运营管理规范
  - [3] DB31/T 1223—2020 一次性食品安全封签管理技术规范
  - [4] 上海市食品安全条例（2017年上海市人民代表大会公告第18号）
  - [5] 上海市环境保护条例（2022年修正版）
  - [6] 上海市餐饮服务食品安全监督量化分级管理办法（沪食药监规〔2017〕11号）
  - [7] 上海市消防条例（2023年修正版）
  - [8] 上海市燃气管理条例（2025年修订版）
  - [9] 上海市食品安全信息追溯管理办法（2015年上海市人民政府令第33号）
  - [10] 上海市生活垃圾管理条例（2019年上海市人民代表大会公告第11号）
  - [11] 上海市餐厨废弃油脂处理管理办法（2025年修正版）
-