

ICS 03.080.01
CCS X 00

DB15

内蒙古自治区地方标准

DB15/T 4049—2025

餐饮服务单位放心消费指南

Guidelines for trustworthy consumption in catering service units

2025-06-06 发布

2025-07-06 实施

内蒙古自治区市场监督管理局 发布

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。

本文件由内蒙古自治区市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区市场监督管理局、内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区产品质量检验研究院、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、呼和浩特市新城区市场监督管理局、内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会、西南民族大学、巴彦淖尔市市场监督管理局、乌兰察布市市场监督管理局、鄂尔多斯市达拉特旗市场监督管理局。

本文件主要起草人：耿立民、刘苏逸、王渊、夏楠、徐晓强、刘洋、王令先、蒋柠、李夏伟、李炜、王海霞、王敏、张悦、王振国、刘曦娟、王晓宇、赵晨宇、张晓霞、李美君、牛银祥、杨敏、高侠。

餐饮服务单位放心消费指南

1 范围

本文件规定了餐饮服务单位放心消费的总体要求、食品安全操作要求、配送和节约管理要求、服务要求、自查与改进等内容。

本文件适用于提升餐饮服务单位放心消费工作。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB15/T 2916 餐饮服务标识化管理指南

DB15/T 3153.1 餐饮服务节约管理规范 第1部分：总体要求

DB15/T 3254.1 餐饮服务单位管理规范 第1部分：场所设置

DB15/T 3254.2 餐饮服务单位管理规范 第2部分：餐饮用具使用及清洁消毒管理

DB15/T 3254.3 餐饮服务单位管理规范 第3部分：从业人员健康管理

3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务单位 catering units

有固定经营场所，通过即时加工、制作、销售食品，并直接或间接向消费者提供服务性劳动的餐饮服务提供者。

3.2

放心消费 rest assured consumption

餐饮服务单位食品安全管理水平较高，消费环境良好，能够为消费者提供安全、放心的餐饮服务。

4 总体要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 证照齐全，合法经营。
- 4.1.2 食品安全量化分级等级均在B级以上（含B级）。
- 4.1.3 近三年未发生重大食品安全事故。
- 4.1.4 应达到“互联网+明厨亮灶”。

4.2 环境要求

- 4.2.1 环境整洁卫生，无污水横流、垃圾乱堆等现象。
- 4.2.2 店容店貌整洁，门前三包责任落实到位，应按照GB 31654的要求对就餐环境定期清洁。
- 4.2.3 设置统一的食品安全信息公示栏，及时公示食品安全相关信息。

4.3 食品安全管理要求

餐饮服务单位应执行以下要求：

- a) 建立健全食品安全管理制度，包括但不限于食品安全自检自查制度、设施设备管理制度、从业人员健康管理制度、消费者投诉处理制度、应急处置等管理制度；
- b) 设立专兼职食品安全管理人员，食品安全管理人员应掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力并有效落实；
- c) 从业人员持有效健康证明上岗，并定期进行食品安全知识培训；
- d) 严格落实食品原料采购索证索票和进货查验制度；
- e) 规范食品加工操作过程，防止交叉污染；
- f) 配备与经营规模相适应的，便于操作、维修、保养的餐饮用具清洗消毒设施设备。

4.4 场所管理

场所设置应符合DB15/T 3254.1的要求，应按照DB15/T 2916的要求实现标识化管理。

4.5 清洗消毒管理

餐饮用具的购买、使用、清洁消毒及贮存应符合DB15/T 3254.2的要求。

4.6 人员管理

从业人员健康管理应符合DB15/T 3254.3的要求。

5 食品安全操作要求

5.1 原料采购与贮存

- 5.1.1 应建立合格供应商档案，确保原料来源可追溯。
- 5.1.2 原料贮存应符合GB 31654的要求。

5.2 食品加工制作

- 5.2.1 食品加工制作过程中应防止交叉污染，生熟食品分开处理。
- 5.2.2 食品加工制作应符合GB 31654的要求。

6 配送和节约管理要求

- 6.1 提供外送服务的餐饮店应有就餐场所，应使用符合 GB 4806.7 和 GB 4806.8 要求的外卖包装，并使用食安封签或一次性封口的外包装袋等密封方式封签。
- 6.2 使用外卖平台的，外卖平台上公示的证照信息应与实际相符，并及时更新。
- 6.3 餐饮服务单位应符合 DB15/T 3153.1 的要求，提倡文明用餐、反对食品浪费。

7 服务要求

餐饮服务单位应做到以下要求：

- a) 文明经营，诚信服务，无欺诈消费者行为；
- b) 明码标价，提供真实、准确的菜品信息；
- c) 设置消费者投诉举报渠道，及时处理消费者投诉举报。

8 自查与改进

- 8.1 应建立食品安全自查制度，定期进行自查，自查表参见附录 A。
- 8.2 应根据自查结果，持续改进食品安全管理工作。
- 8.3 应定期组织食品安全培训，提升从业人员的食品安全意识和操作技能。

附 录 A

(资料性)

餐饮服务单位安全管理自查表

餐饮服务单位安全管理自查表见表A.1。

表A.1 安全管理自查表

查验类别	序号	具体要求	自查结果
1. 食品安全管理制度	1.1	在经营场所醒目位置设置食品安全公示栏，公示食品经营许可证（食品经营许可证合法有效、与经营场所地址一致）、营业执照、从业人员健康证明、食品安全管理制度、食品安全承诺书、监督检查记录等相关信息。	是□ 否□
	1.2	有保证食品安全的管理制度，包括但不限于设施设备、索证索票、进货查验、从业人员健康管理制度、食品安全培训制度、消费者投诉处理制度、应急处置等管理制度并有相关记录。	是□ 否□
	1.3	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。	是□ 否□
2. 从业人员管理	2.1	设立专兼职食品安全管理人员，明确各岗位食品安全责任。食品安全管理人员掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。	是□ 否□
	2.2	餐饮服务单位对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	是□ 否□
	2.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	是□ 否□
	2.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	是□ 否□
	2.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	是□ 否□
	2.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	是□ 否□
3. 原料采购与贮存	3.1	食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	是□ 否□
	3.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	是□ 否□
	3.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	是□ 否□
	3.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	是□ 否□
	3.5	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐和散装油等。	是□ 否□
	3.6	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	是□ 否□
	3.7	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	是□ 否□
4. 食品加工过程	4.1	有生进熟出的合理流程。原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	是□ 否□

表A.1 安全管理自查表（续）

查验类别	序号	具体要求	自查结果
4. 食品加工过程	4.2	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	是□ 否□
	4.3	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	是□ 否□
	4.4	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	是□ 否□
5. 食品添加剂管理	5.1	食品添加剂按“五专”管理，即专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜存放。	是□ 否□
	5.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	是□ 否□
6. 场所管理与设施设备清洁维护	6.1	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	是□ 否□
	6.2	冷冻（藏）、清洗、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、防蝇、防尘、防鼠等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。	是□ 否□
	6.3	有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等，制作冷荤凉菜或裱花加工制作，应设立专门的操作间。	是□ 否□
	6.4	卫生间位置符合要求，能够保持清洁。	是□ 否□
	6.5	废弃物存放容器配置盖子，废弃物分类存放，建立台账，合法处置废弃物。	是□ 否□
7. 清洗消毒	7.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	是□ 否□
	7.2	有与就餐人数相适应的洗消设备、保洁设施，设备能正常运转。	是□ 否□
	7.3	洗涤剂应符合国家标准，不使用散装洗涤剂。	是□ 否□
	7.4	采用物理方法消毒餐饮具。使用集中消毒复用餐饮具的，应查验、留存集中消毒服务单位的营业执照和消毒合格证明。	是□ 否□
8. 制止餐饮浪费	8.1	食品加工过程未对食材造成浪费。	是□ 否□
	8.2	主动对消费者进行防止餐饮食品浪费提示提醒，主动提供打包服务。	是□ 否□
	8.3	设置“光盘行动”“浪费可耻”等内容的桌牌、桌签等。	是□ 否□
	8.4	按人头或菜品数量设置公筷（勺、夹）。	是□ 否□
9. 外送服务	9.1	供外送服务的餐饮店应有就餐场所，应使用符合国家标准的外卖包装，并使用食安封签或一次性封口的外包装袋等密封方式封签。	是□ 否□
	9.2	使用外卖平台的，外卖平台上公示的证照信息应与实际相符，并及时更新。	是□ 否□
10. 服务处理	10.1	文明经营，诚信服务，无欺诈消费者行为。	是□ 否□
	10.2	明码标价，提供真实、准确的菜品信息。	是□ 否□
	10.3	设置消费者投诉举报渠道，及时处理消费者投诉举报。	是□ 否□