

餐饮服务标识化管理指南

Guide to management of food and beverage service labeling

2023-03-28 发布

2023-04-28 实施

目 次

| | |
|------------------------------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 标识分类 | 2 |
| 4.1 贮存区域标识分类 | 2 |
| 4.2 食品容器、工具和设备标识分类 | 2 |
| 5 标识标注部位 | 3 |
| 6 功能区食品容器、工具和设备配置 | 3 |
| 7 清洁工具标识 | 4 |
| 8 工作服标识 | 4 |
| 9 其他标识 | 4 |
| 9.1 区域划分标识 | 4 |
| 9.2 制度文件标识 | 4 |
| 附录 A（规范性） 贮存区域标识分类 | 5 |
| 附录 B（规范性） 食品容器、工具和设备标识标注部位示例 | 8 |
| 附录 C（规范性） 清洁工具标识示例 | 10 |
| 附录 D（资料性） 工作服标识示例 | 12 |
| 附录 E（资料性） 区域划分 VI 标识 | 14 |
| 附录 F（资料性） 制度文件 VI 标识 | 17 |

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、呼和浩特市新城区市场监督管理局、呼和浩特市玉泉区市场监督管理局、内蒙古自治区烹饪与饭店协会。

本文件主要起草人：夏楠、徐晓强、李文洁、王燕妮、王海霞、吕燕卿、王晓宇、高艳芳、李美君、赵素兰、郭建明。

餐饮服务标识化管理指南

1 范围

本文件规定了餐饮服务提供者食品容器、工具和设备的标识分类、标识标注部位、功能区域的配置、清洁工具标识、工作服标识、其他标识等内容。

本文件适用于餐饮服务提供者不需加热的食品容器、工具和设施设备的标识化管理。

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/T 3181 漆膜颜色标准

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GSB 05-1426 漆膜颜色标准样卡

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 food and beverage service

通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

3.2

动物性食品原料 raw materials of animal food

动物来源的食物，包括畜禽肉、蛋类、奶、昆虫及其制品等。

3.3

植物性食品原料 raw materials of plant food

植物来源的食物，包括蔬菜、水果、薯类等。

3.4

水产品原料 raw materials for aquatic products

淡水或海水中的鱼类、甲壳类、软体动物类、藻类和其他的水生生物等鲜品及其加工制品。

3.5

半成品 semi-finished products

经初步或者部分加工，尚需进一步加工的非直接入口食品。

[来源：GB 31654—2021，2.2]

3.6

成品 finished product

经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

3.7

专间 private Room

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

[来源：GB 31654—2021，2.7]

3.8

粗加工区 roughing area

对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

3.9

切配区 cut-in area

将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

3.10

烹饪区 cooking section

对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的区域。

4 标识分类

4.1 贮存区域标识分类

贮存区域标识应按照如下要求分类：

- 动物性食品原料贮存区域为红色；
- 植物性食品原料贮存区域为绿色；
- 水产品原料贮存区域为蓝色；
- 半成品贮存区域为黄色；
- 成品贮存区域为白色；
- 调味品贮存区域用文字标注。

贮存区域标识分类示例见附录 A.1，贮存区域标识样图见附录 A.2。

4.2 食品容器、工具和设备标识分类

用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具 and 设备的标识分类应符合表1的规定。

表1 食品容器、工具和设备标识分类

| 类别 | 颜色 |
|-----------------|-----------|
| 动物性食品原料容器、工具和设备 | 红色 (R03) |
| 植物性食品原料容器、工具和设备 | 绿色 (G02) |
| 水产品原料容器、工具和设备 | 蓝色 (PB11) |
| 半成品容器、工具和设备 | 黄色 (Y05) |
| 成品容器、工具和设备 | 白色 (Y11) |
| 专间容器、工具和设备 | 白色 (Y11) |

注：颜色以GB/T 3181 漆膜颜色标准的编号与GSB 05-1426 相应漆膜颜色标准样卡的颜色排列序列号为准。

5 标识标注部位

食品容器、工具和设备标识标注部位应符合表2的规定。食品容器、工具和设备标识标注部位示例图见附录B。

表2 食品容器、工具和设备类别标识标注部位

| 序号 | 类别 | 材质 | 标注部位 |
|----|----------|-------------|------------|
| 1 | 刀具 | 金属 | 刀柄 |
| 2 | 剪刀 | 金属 | 手柄 |
| 3 | 砧板 | 食品级塑料/木质/金属 | 整体或外侧 |
| 4 | 抹布 | 棉质/纤维 | 整体 |
| 5 | 手套 | 橡胶 | 整体 |
| 6 | 刷子 | 鬃质或塑料/铁 | 手柄 |
| 7 | 原料容器 | 食品级塑料/金属 | 整体或外侧 |
| 8 | 成品、专间容器 | 不锈钢 | 外侧 |
| 9 | 半成品、专间容器 | 不锈钢 | 外侧 |
| 10 | 清洗水池 | 不锈钢或陶瓷 | 水池上方墙壁或外壁 |
| 11 | 冷库、冰箱 | 不锈钢 | 冷库区域或冰箱门外壁 |

注1：清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器及餐具洗消水池采用文字标注。
注2：半成品和成品容器均采用不锈钢盘，不需要标注色标。
注3：各类原料清洗池用相对应色标的文字标注。
注4：材质应符合 GB 4806.9的要求。

6 功能区食品容器、工具和设备配置

各功能区食品容器、工具和设备配置应符合表3的规定。

表3 功能区食品容器、工具和设备配置

| 功能区 | 工具配置 | 容器配置 | 水池配置 |
|------|--|--------------------------------|------------------------|
| 粗加工区 | 按需配置红色、蓝色、绿色标识刀具、剪刀、砧板、抹布、刷子等 | 按需配置红色、蓝色、绿色标识原料容器 | 按需配置红色、蓝色、绿色文字标识水池和洗蛋池 |
| 切配区 | 按需配置红色、蓝色、绿色、黄色标识刀具、剪刀、砧板、抹布、刷子等 | 按需配置红色、蓝色、绿色、黄色标识原料容器 | 按需配置红色、蓝色、绿色标识水池 |
| 烹饪区 | 按需配置红色、蓝色、绿色、黄色、及白色标识刀具、剪刀、砧板、抹布、刷子等 | 按需配置红色、蓝色、绿色容器及黄色、白色标识餐盘、不锈钢容器 | 按需配置红色、蓝色、绿色标识水池 |
| 专间 | 按需配置白色标识专用刀具、砧板、抹布等 | 按需配置专用不锈钢容器 | 按需配置白色标识水池 |
| 库房 | 按需配置冷藏设施、冷冻设施、食品搁架等 | 按需配置红色、蓝色、绿色、黄色标识容器 | — |
| 使用要求 | 1. 专间内各类容器、工具和设备应在本食品处理区专用，不得在其它食品处理区使用。 2. 各类容器、工具和设备应按对应的色标使用，不得交叉使用。 3. 各类容器、工具和设备应按对应的色标分类定点摆放，保持清洁，并有明显的区域标识。 | | |

7 清洁工具标识

清洁工具应选用不易积垢、易于清洁的工具。毛巾、抹布、拖把等清洁工具需要固定悬挂位置，有清晰字体标志。经常移动的清洁设施（如垃圾桶、扫帚等）标线为黑色，地面标线宽40 mm，墙壁、操作台、货架标线宽10 mm。清洁工具标识示例见附录C。

8 工作服标识

宜根据加工品种和岗位要求配备专用工作服、胸牌或角巾等，外观应有明显区分。粗加工洗消间工作服（胸牌、角巾）宜选用绿色，专间、切配区、烹饪区工作服（胸牌、角巾）宜选用白色，备餐间工作服（胸牌、角巾）宜选用红色。工作服标识示例图参见附录D。

9 其他标识

9.1 区域划分标识

餐饮服务提供者宜结合本单位实际，设置区域划分标识，餐饮服务场所各类区域或设施应能够明显区分，应有明显的区分标识。区域划分标识可参考附录E设置。

9.2 制度文件标识

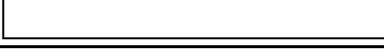
餐饮服务提供者宜结合本单位实际，设置制度文件标识，各项保证食品安全的规章制度应规范清晰并能明显区分。制度文件标识可参考附录F设置。

附 录 A
(规范性)
贮存区域标识分类

A.1 贮存区域标识分类示例

贮存区域标识分类示例如表A.1所示。

表A.1 食品存贮区域标识分类示例

| 类别 | 颜色 | 颜色标号 |
|-------------|--|--------|
| 动物性食品原料贮存区域 | 红色  | (R03) |
| 植物性食品原料贮存区域 | 绿色  | (R02) |
| 水产品原料贮存区域 | 蓝色  | (PB11) |
| 半成品贮存区域 | 黄色  | (Y05) |
| 成品贮存区域 | 白色  | (Y11) |

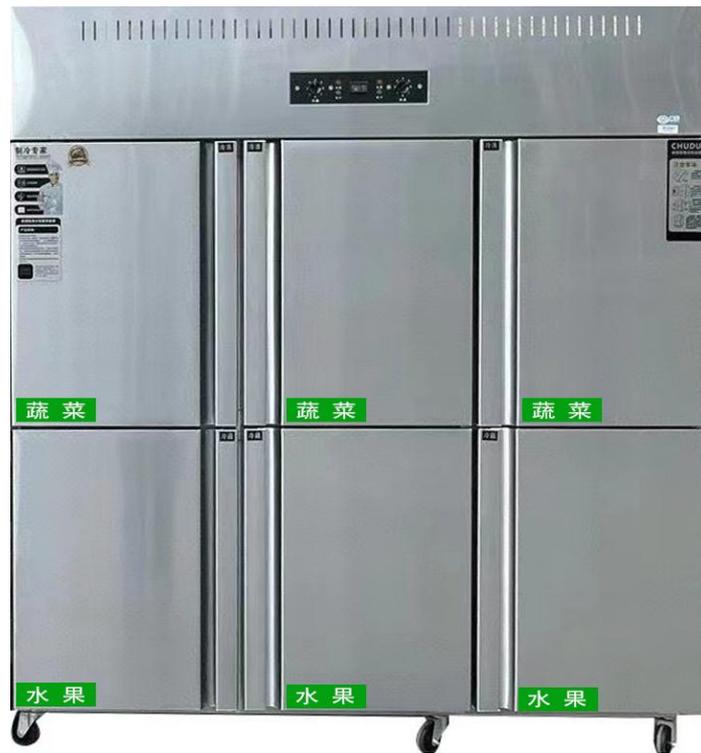
注：调味品贮存区域用文字标注。颜色以 GB/T 3181 漆膜颜色标准的编号与 GSB 05-1426 相应漆膜颜色标准样卡的颜色排列序列号为准。

A.2 贮存区域标识样图

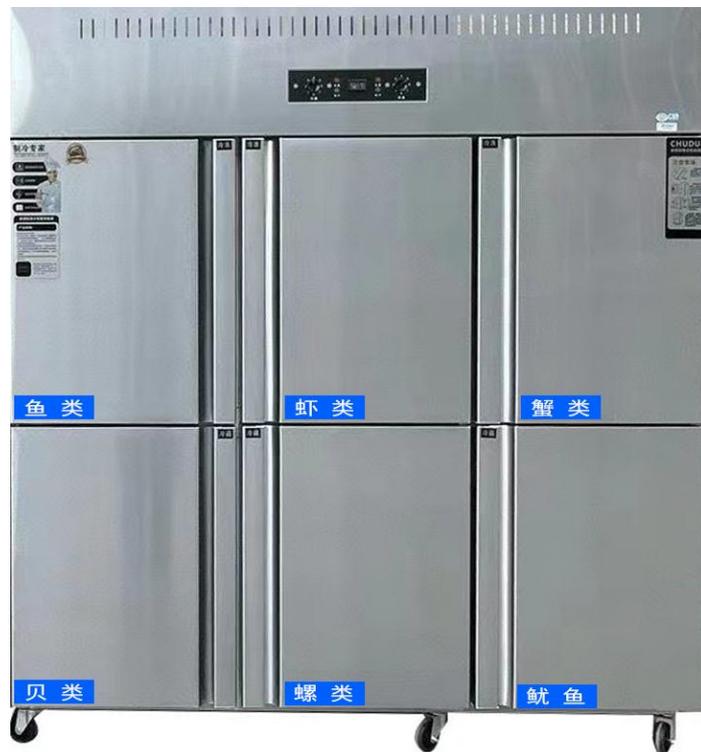
贮存区域标识样图见图A.1~图A.5。



图A.1 动物性食品原料贮存区域标识样图



图A.2 植物性食品原料贮存区域标识样图



图A.3 水产品原料贮存区域标识样图



图A.4 半成品贮存区域标识样图



图A.5 调味品贮存区域标识样图

附录 B
(规范性)

食品容器、工具和设备标识标注部位示例

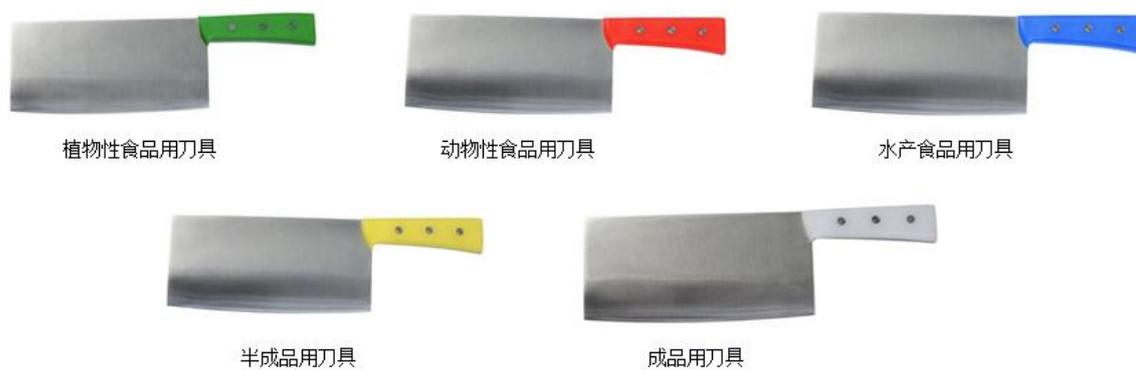
食品容器、工具和设备标识标注部位式样如图 B.1~B.4 所示。



图B.1 食品容器、工具和设备色标标注部位砧板（整体）式样



图B.2 食品容器、工具和设备色标标注部位抹布（整体）式样



图B.3 食品容器、工具和设备色标标注部位刀具（手柄）式样



图B.4 食品容器、工具和设备色标标注部位清洗水池（上方墙壁）式样

附录 C
(规范性)
清洁工具标识示例

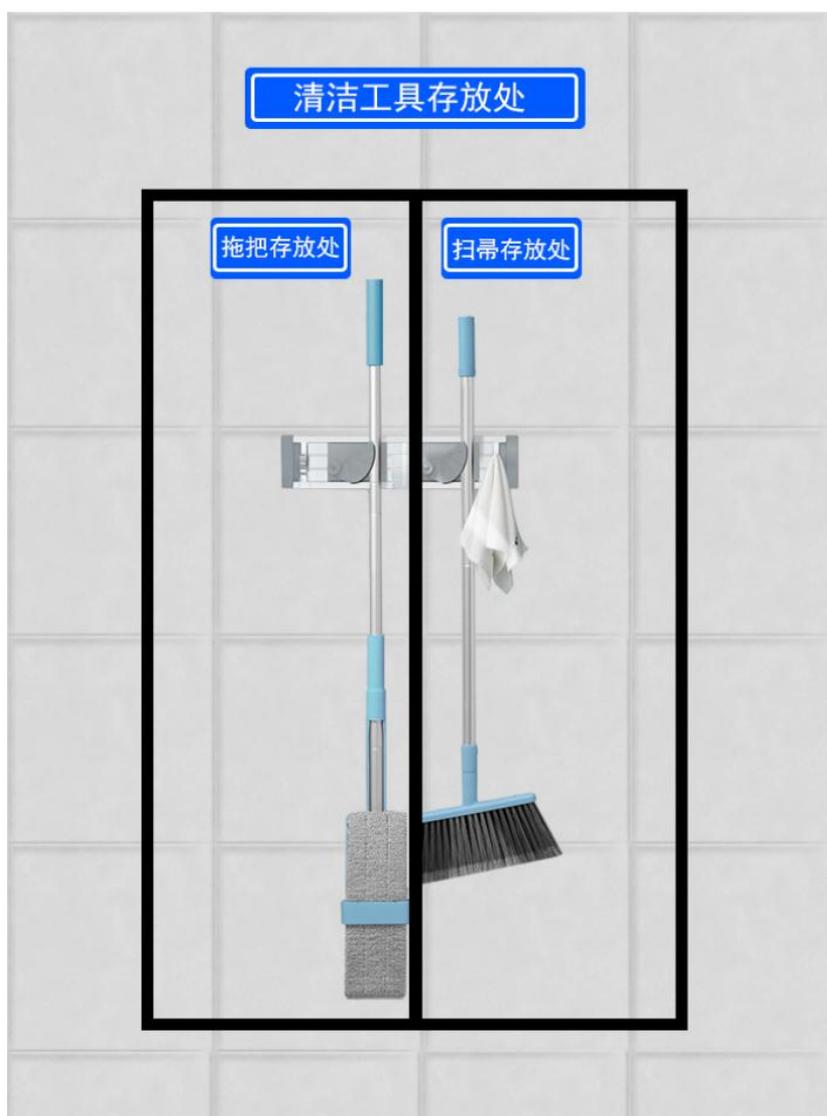
清洁工具标识示例见图C.1~C.3。



图C.1 清洁工具标识示例抹布



图C.2 清洁工具标识示例垃圾桶



图C.3 清洁工具标识示例拖把

附录 D
(资料性)
工作服标识示例

餐饮服务单位工作服标识示例参见图D.1~D.3。



图D.1 粗加工洗消间工作服示例



图D.2 专间、切配区、烹饪区工作服示例



图D.3 配餐间工作服示例

附 录 E
(资料性)
区域划分 VI 标识

E.1 区域划分 VI 标识设置

区域划分VI标识设置参见表E.1。

表E.1 区域划分 VI 标识

| 序号 | 区域 | 标牌内容 | 建议尺寸 (cm) |
|----|----------|----------|------------------------|
| 1 | 区域划分VI标识 | 就餐场所 | 长35 宽20 |
| 2 | 区域划分VI标识 | 加工场所 | 长35 宽20 |
| 3 | 区域划分VI标识 | 洗消间 | 长35 宽20 |
| 4 | 区域划分VI标识 | 切配区 | 长35 宽20 |
| 5 | 区域划分VI标识 | 冷房区 | 长35 宽20 |
| 6 | 区域划分VI标识 | 更衣室 | 长35 宽20 |
| 7 | 区域划分VI标识 | 垃圾房 | 长35 宽20 |
| 8 | 区域划分VI标识 | 休息室 | 长35 宽20 |
| 9 | 区域划分VI标识 | 配电室 | 长35 宽20 |
| 10 | 前厅区VI标识 | 开餐时间表 | A4纸 |
| 11 | 前厅区VI标识 | 健康证信息板 | 长120 宽120 (亚克力42 * 30) |
| 12 | 前厅区VI标识 | 温馨提示 | 长16 宽11 (贴纸) |
| 13 | 前厅区VI标识 | 现金充值 | 长35 宽20 |
| 14 | 前厅区VI标识 | 紫外线消毒记录 | 长35 宽20 |
| 15 | 前厅区VI标识 | 餐具回收处 | 长90 宽70 |
| 16 | 前厅区VI标识 | 男卫生间 | 长35 宽20 |
| 17 | 前厅区VI标识 | 女卫生间 | 长35 宽20 |
| 18 | 后厨区VI标识 | 一级仓库 | 长35 宽20 |
| 19 | 后厨区VI标识 | 二级仓库 | 长35 宽20 |
| 20 | 后厨区VI标识 | 手推车存放处 | 长35 宽20 |
| 21 | 后厨区VI标识 | 厨房操作间 | 长35 宽20 |
| 22 | 后厨区VI标识 | 蒸房 | 长35 宽20 |
| 23 | 后厨区VI标识 | 面点间 | 长35 宽20 |
| 24 | 洗碗间VI标识 | 洗刷间 | 长35 宽20 |
| 25 | 洗碗间VI标识 | 漏眼餐盘摆放处 | 长35 宽20 |
| 26 | 洗碗间VI标识 | 不漏眼餐盘摆放处 | 长35 宽20 |
| 27 | 洗碗间VI标识 | 一刮 | 长35 宽20 |
| 28 | 洗碗间VI标识 | 二洗 | 长35 宽20 |
| 29 | 洗碗间VI标识 | 三冲 | 长35 宽20 |
| 30 | 洗碗间VI标识 | 四消毒 | 长80 宽55 |

表E.1 区域划分VI标识（续）

| 序号 | 区域 | 标牌内容 | 建议尺寸 (cm) |
|--------------------------------------|---------|--------------------|----------------------|
| 31 | 洗碗间VI标识 | 餐车、餐具、用具消毒管理办法 | 长35 宽20 |
| 32 | 洗碗间VI标识 | 节约用水 | 长35 宽20 |
| 33 | 洗碗间VI标识 | 小心地滑 | 长35 宽20 |
| 34 | 切配间VI标识 | 粗加工 | 长35 宽20 |
| 35 | 切配间VI标识 | 节约用水 | 长35 宽20 |
| 36 | 切配间VI标识 | 冷食间 | 长35 宽20 |
| 37 | 切配间VI标识 | 手推车存放处 | 长35 宽20 |
| 38 | 切配间VI标识 | 围裙摆放处 | 长35 宽20 |
| 39 | 切配间VI标识 | 毛巾摆放处 | 长35 宽20 |
| 40 | 切配间VI标识 | 手套摆放处 | 长35 宽20 |
| 41 | 冷库区VI标识 | 监督人：冷冻库责任人：出入请随时关门 | 长35 宽20 |
| 42 | 冷库区VI标识 | 监督人：冷藏库责任人：出入请随时关门 | 长35 宽20 |
| 43 | 冷库区VI标识 | 冷藏 | 长35 宽20 |
| 44 | 冷库区VI标识 | 冷冻 | 长35 宽20 |
| 45 | 冷库区VI标识 | 冰柜责任人 | 长20 宽16（亚克力13 * 2.6） |
| 46 | 冷库区VI标识 | 食品留样柜 | 长100 宽22（贴纸） |
| 47 | 提示语VI标识 | 厨房重地闲人免进 | 长35 宽20 |
| 48 | 提示语VI标识 | 禁止吸烟 | 长35 宽20 |
| 注：餐饮服务提供者宜结合实际设置，区域划分VI标识包括但不限于表中内容。 | | | |

E.2 区域划分 VI 标识式样

区域划分VI标识式样参见图E.1~E.2。



图E.1 区域划分 VI 标识式样



图E.2 区域划分 VI 标识式样

附 录 F
(资料性)
制度文件 VI 标识

F.1 制度文件 VI 标识设置

制度文件VI标识设置参见表F.1。

表F.1 制度文件 VI 标识

| 序号 | 区域 | 标牌内容 | 建议尺寸 (cm) |
|----|----------|---------------|--------------|
| 1 | 制度文件VI标识 | 餐厅管理标准 | 长84 宽60 |
| 2 | 制度文件VI标识 | 原材料采购 验收管理标准 | 长84 宽60 |
| 3 | 制度文件VI标识 | 餐品加工管理标准 | A4纸 |
| 4 | 制度文件VI标识 | 餐厅泔水收取管理的规定 | A4纸 |
| 5 | 制度文件VI标识 | 食品卫生“五四”制 | 长81 宽62 |
| 6 | 制度文件VI标识 | 厨房设备和工具安全操作规范 | 长81 宽122 |
| 7 | 制度文件VI标识 | 食品应急预案管理规定 | 长81 宽182 |
| 8 | 制度文件VI标识 | 商业用户安全操作规程 | 长80 宽55 |
| 9 | 制度文件VI标识 | 冷藏 冷库管理规定 | 长63 宽30 |
| 10 | 制度文件VI标识 | 仓库管理规定 | 长63 宽30 |
| 11 | 制度文件VI标识 | 卫生管理规定 | 长63 宽30 |
| 12 | 制度文件VI标识 | 安全管理规定 | 长63 宽30 |
| 13 | 制度文件VI标识 | 低值资产 固定资产管理 | 长63 宽30 |
| 14 | 制度文件VI标识 | 夜班值班制度 | 长63 宽30 |
| 15 | 制度文件VI标识 | 火灾应急预案 | 长63 宽30 |
| 16 | 制度文件VI标识 | 雨雪天气应急预案 | 长63 宽30 |
| 17 | 制度文件VI标识 | 食物中毒应急预案 | 长63 宽30 |
| 18 | 制度文件VI标识 | 电气设备操作规程 | 长63 宽30 |

注：餐饮服务提供者宜结合实际设置，制度文件VI标识包括但不限于表中内容。

F.2 制度文件 VI 标识式样

制度文件VI标识式样参见图F.1。

