

ICS 03.100.20
A 10



中华人民共和国国家标准

GB/T 13391—2009
代替 GB/T 13391—2000

GB/T 13391—2009

餐饮企业的等级划分和评定

Division and evaluation for catering enterprises grade

中华人民共和国
国家标准
餐饮企业的等级划分和评定
GB/T 13391—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 2.25 字数 60 千字
2009年11月第一版 2009年11月第一次印刷

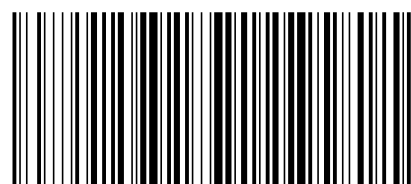
*

书号: 155066·1-39070 定价 33.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 13391—2009

2009-09-30 发布

2010-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

表 B.5 (续)

项 目	评定要求	维修保养检查		清洁卫生检查		评分说明
		分数	实际得分	分数	实际得分	
维修保养达标分 (总分 200 分)	白金五钻级:195	五钻级:185		四钻级:185		
	三钻级:170	二钻级:170		一钻级:170		
清洁卫生达标分 (总分 200 分)	白金五钻:195	五钻级:185		四钻级:185		
	三钻级:170	二钻级:170		一钻级:170		

B.6 选择项目见表 B.6。

表 B.6 选择项目

序 号	项 目(共 20 项)	是否具备
1	有背景音乐系统	
2	有闭路电视监控系统	
3	有庭院花园或室内园林环境	
4	有点菜系统	
5	采用五常管理法	
6	有定期的歌舞表演	
7	应用先进适宜的通讯设备	
8	通过 ISO 9001 认证	
9	通过 ISO 18000 认证	
10	通过 ISO 14000 认证	
11	通过 HACCP 认证	
12	连续经营年限在 15 年以上	
13	连锁店经营模式(直营店 3 个以上)	
14	有中国烹饪名师、大师	
15	有省级以上行政管理部门评定的综合性荣誉	
16	有省级以上行业及主管部门认可的服务品牌	
17	积极采用节能节水设备,节能设施达到国家先进水平	
18	有酒后代驾服务	
19	有观光电梯	
20	有婴儿看护室及儿童娱乐室	

注:白金五钻至少应具备 16 项;五钻级至少应具备 12 项;四钻级至少应具备 8 项;三钻级至少应具备 6 项。

前 言

本标准代替 GB/T 13391—2000《酒家酒店分等定级规定》。

本标准与 GB/T 13391—2000 相比主要变化如下:

- 将标准名称由《酒家酒店分等定级规定》修改为《餐饮企业的等级划分和评定》;
- 删减了原标准中对酒店的相关描述和要求;
- 调整了等级,明确了等级命名;
- 修订了等级评定的管理原则;
- 增加了等级评定的监督管理原则;
- 删去了“7 评审员”;
- 增加了等级评定的内容;
- 增加了附录 B《餐饮企业等级评定评分细则》。

本标准的附录 A 和附录 B 为规范性附录。

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:商务部商贸服务管理司、全国酒家酒店等级评定委员会办公室、中国商业联合会商业标准中心、中国烹饪协会、中国饭店协会、中国全聚德(集团)股份有限公司、北京净雅餐饮有限公司、上海梅龙镇酒家有限公司、天津市集贤大酒家有限公司、广州南园酒家饮食有限公司、广州市莲香楼饮食有限公司、宁波石浦酒店管理发展有限公司、广州酒家企业集团有限公司、中国银联股份有限公司、上海市烹饪协会。

本标准主要起草人:张丽君、彭克泉、杨柳、平安稳、宁灏、张栋华、包国京、李连群、曾洁、黄汝强、陈效良、吴伟泉、舒世忠、王京红、焦勇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 13391—1992;
- GB/T 13391—2000。

表 B.5 (续)

项 目	评定要求	维修保养检查					清洁卫生检查					评分说明
		分数	实际得分				分数	实际得分				
19. 菜单	不破旧、无污迹	4	4	3	2	1	3	3	2	1	0	
20. 冰柜、制冰机	完好有效、无污迹	2	2	1.5	1	0.5	3	3	2	1	0	
21. 空气清洁程度	清新、无异味	3	3	2	1	0	3	3	2	1	0	
22. 电话	能有效使用,无污迹、无灰尘	2	2	1.5	1	0.5	3	3	2	1	0	
四、厨房		44					46					
1. 门与通道	无破损、变形、能起到隔音隔味的作用,清洁无污迹,无杂物	3	3	2	1	0	3	3	2	1	0	
2. 地面	无破损、无油渍、无异味、干燥、平整	3	3	2	1	0	3	3	2	1	0	
3. 墙面	无油渍、无破损、无污垢、无脱落	2	2	1.5	1	0.5	3	3	2	1	0	
4. 窗	完好、无破损、无污垢、无灰尘、玻璃明亮	3	3	2	1	0	3	3	2	1	0	
5. 冷冻冷藏设备	能有效使用,无污迹,无破损,内部物品放置得当符合饮食卫生的要求	4	4	3	2	1	4	4	3	2	1	
6. 洗刷消毒设备	能有效使用,无污迹,无破损,消毒功能符合饮食卫生的要求	4	4	3	2	1	4	4	3	2	1	
7. 厨具用具	无破损、能有效使用,无污迹、无油渍、整洁	3	3	2	1	0	3	3	2	1	0	
8. 灶台灶具	无破损、无油渍、不杂乱,整洁有序	3	3	2	1	0	3	3	2	1	0	
9. 冷荤间	有符合饮食卫生的消毒设备	2	2	1.5	1	0.5	2	2	1.5	1	0.5	
	工具、用具清洁,无破损	2	2	1.5	1	0.5	2	2	1.5	1	0.5	
	待出售食品有防污染措施	2	2	1.5	1	0.5	2	2	1.5	1	0.5	
	有非手动式水龙头	3	3	2	1	0	3	3	2	1	0	
	整体卫生	2	2	1.5	1	0.5	2	2	1.5	1	0.5	无蝇、无蟑、无蚊、无鼠
10. 排烟、排热通风设备	能有效使用,无破损,无尘土,无油渍,无污垢,干净整齐	2	2	1.5	1	0.5	3	3	2	1	0	

餐饮企业的等级划分和评定

1 范围

本标准规定了餐饮企业等级划分的术语和定义、等级划分的依据和评定方式、等级的评定和管理原则、监督管理原则以及等级评定等要求。

本标准适用于中华人民共和国境内有合法经营资质的餐饮企业。

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 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准

GB/T 19001 质量管理体系 要求(GB/T 19001—2008,ISO 9001:2008,IDT)

食品卫生监督量化分级管理指南 卫法监发[2007]

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范 中华人民共和国卫生部

餐饮业食品索证管理规定 卫监督发[2007]274号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

餐饮企业 restaurant

即时烹调加工、销售餐饮制品并为消费者提供就餐场所和消费服务的企业。

4 等级划分与标识

4.1 等级划分

餐饮企业共分为五个等级,即一钻级、二钻级、三钻级、四钻级、五钻级(含白金五钻级)。

4.2 标识

以钻石为餐饮企业的等级标识:一颗钻石表示一钻级、二颗钻石表示二钻级、三颗钻石表示三钻级、四颗钻石表示四钻级、五颗钻石表示五钻级(白金五钻以颜色不同来区分)。钻石的颗数越多,表示餐饮企业的级别越高。

5 等级划分的依据和评定方式

5.1 等级划分的依据包括餐饮企业建筑特点、设备设施条件、菜品质量、服务能力、管理水平、技术力量以及食品安全和环境卫生状况等。

5.2 餐饮企业等级的具体要求见附录 A。

5.3 餐饮企业等级评定方法应符合 GB/T 19001 的要求,评分细则见附录 B。