

# DB3301

## 浙江省杭州市地方标准

DB 3301/T 0152—2018

代替 DB3301/T 44—2010

### 餐饮企业星级划分

地方标准信息服务平台

2018 - 06 - 20 发布

2018 - 07 - 20 实施

杭州市质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由杭州市商务委提出并归口。

本标准起草单位：杭州市餐饮旅店行业协会。

本标准主要起草人：沈关忠、胡忠英、金顺发、孙文艳、叶驰。

本标准的历次发布情况为：

——DB3301/T 44—2010。

地方标准信息服务平台

# 餐饮企业星级划分

## 1 范围

本标准规定了餐饮企业的通用要求、星级划分和标识、分级要求。

本标准适用于本市行政区域内依法登记注册的在固定场所内以向消费者提供餐饮服务为主要经营项目的企业（以下简称“餐饮企业”）。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- 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 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

## 3 通用要求

### 3.1 经营管理要求

- 3.1.1 企业严格遵守国家相关法律法规，正式经营满一年。
- 3.1.2 原材料采购进货严格按《餐饮业食品索证管理规定》执行。从合法渠道采购，索证并建立相关的台帐，各种原料、辅料、调料的质量应符合国家的有关规定和要求。
- 3.1.3 餐厅所使用产品需符合相关法律法规要求。
- 3.1.4 营业厅门面装饰美观大方。字号牌匾的文字书写规范、醒目。营业厅整齐清洁。室内干净明亮，布局合理。醒目位置悬挂企业相关证照等。客人消费场所设有醒目规范的公共标识。
- 3.1.5 宜采用节能、节约型设施设备，降低能源消耗。各种设施设备须符合国家有关规定。
- 3.1.6 严格控制餐厨垃圾的流向，做好分类处理和回收利用工作。
- 3.1.7 明示营业时间、供应品种和服务项目的收费标准，并严格按明码标价执行。提供的服务内容和费用应当符合与消费者的约定。

### 3.2 服务要求

#### 3.2.1 员工基本要求