

ICS 67.040
CCS X10

团 体 标 准

T/LNSA 02—2025

火锅餐饮经营管理规范

Hot Pot Catering Operation and Management Standards

2025-12-30 发布

2026-02-28 实施

辽宁省食品安全协会 发布

目次

前 言.....	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	2
4 总则.....	3
5 采购贮存.....	4
6 加工制作.....	5
7 消费服务.....	6
8 设施设备.....	7
9 人员管理.....	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。

本文件由辽宁省食品安全协会提出。

本文件主要起草人：刘洪旺、王欣、陈晓伟、赵香华、洪伟、陈逸雯、王菲

本文件起草单位：辽宁省食品安全协会火锅烧烤专委会、辽宁省饭店餐饮协会火锅专委会、辽宁省餐饮烹饪行业协会火锅专委会、沈阳鑫钰隆供应链有限公司

火锅餐饮经营管理规范

1 范围

本文件规定了火锅餐饮经营与管理的术语和定义、总则、采购保藏、加工制作、消费服务、设施设备、人员等方面的要求。

本文件适用于火锅餐饮企业经营与管理的指导。

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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 27306 食品安全管理体系餐饮业要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

SB/T10426 餐饮企业经营规范

SB/T 10531 火锅企业经营服务规范

SB/T 11166 餐饮服务单位节约管理规范

DB21/T 3544-2026 辽宁省餐饮服务量化分级评定规范

3 术语和定义

下列术语及定义适用于本文件。

3.1

火锅 Hot pot

一般是指以锅为器具，加入底料汤汁后上桌、加热，由食客自涮自食的一种炊、餐相结合的烹调方式，也指用这种烹调方式的器具和制作的菜式品类。

火锅制作 Hot pot production 利用烹饪设备和工具，通过初加工、切配、预熟处理、腌制、装盘、烹制等环节将食材加工成火锅底料和涮食菜品的操作工艺。

3.2

火锅消费服务 Hot pot consumption service

提供用以满足火锅消费者相关饮食需求的服务。

4 总则

4.1 质量安全

火锅底料按产品常温形态分为：液态火锅底料、半固态火锅底料、固态火锅底料；按产品销售包装类型分为：单一包装火锅底料、组合包装火锅底料。

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求			检验方法
	液态火锅底料	半固态火锅底料	固态火锅底料	
色泽	具有本产品相应的色泽			取适量试样于白色瓷盘，在自然光下观察色泽，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味气味	具有本产品相应的香气、滋味，无异味			
组织形态	常温下呈液态	常温下呈固液混合态	常温下呈固态	
杂质	无肉眼可见外来杂质			

理化指标应 理化指标符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标			检验方法
	液态火锅底料	半固态火锅底料	固态火锅底料	
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	3.0			GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25			GB 5009.227
亚硝酸盐 ^b （以NO ₂ -计）/（mg/kg） ≤	10			GB 5009.33
总砷（以As计）/（mg/kg） ≤	0.1	0.2	0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.1	0.2	0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1/（μg/kg） ≤	5.0			GB 5009.22

4.2 餐饮服务量化分级

火锅企业主动参加餐饮服务量化分级评定，纳入星级管理；实施4D厨房+食品安全色标体系管理；参加食品安全责任保险。

4.3 制度和文件

经营环节中各种制度建设和文件记录应符合DB21/T 3544-2021各项要求。

4.4 食材溯源

基于GB 14881、GB/T27306、GB 31654、SB/T 11166等标准要求，构建火锅食材供应链体系，对火锅服务重要食材信息实施追溯管理，识别、监测和控制火锅服务提供过程中的安全风险，保证火锅产品质量安全。

4.5 资源整合

利用大数据技术优化供应链管理和客户服务，推动协同采购、协同配送、协同加工、分工协作等机制形成，为火锅产品加工和消费提供全程的资源动态整合与调配。

4.6 科学预测

宜通过互联互通的跨职能信息系统，获取火锅供应链、加工制作、消费服务等各环节的必要数据信息，提升需求预测的精准度，实现火锅制作与消费的各环节协同作用和快速响应。

4.7 供需平衡

宜通过信息化技术的应用，提高供应链信息透明度，推进供需双方的信息交流与利用，平衡供需双方资源的统一集成和综合协调，促进上下游企业多方共赢。

4.8 技术引导

宜引入AI技术，利用先进的送餐机器人和其他智能技术，提升餐厅运营效率和服务水平。

4.9 宣传引导

倡导文明、健康、节约消费方式，在火锅就餐场所醒目位置设置、标注“文明用餐”“光盘行动”“反食品浪费”等宣传画、标识、标牌，弘扬节约、反对浪费的优良传统。

5 采购贮存

5.1 采购

5.1.1 应做到精准采购、集中管控。动物源性肉品有检疫、检验合格证明，不采购死因不明的畜禽

肉。

5.1.2 食材采购应建立供应商档案，对供应商进行分类分级管理，制定差异化评价标准，动态调整管理级别。

5.1.3 食材采购应建立以销定进原则。动态掌握每天就餐人数和食材采购计划，做到按就餐人数、消费需求决定采购食材的品类、数量和时间。

5.1.4 鼓励采用第三方采购平台，对接线上线下采购渠道，提高采购精准度，降低采购成本。

5.1.5 宜通过自建基地、共建基地、源头采购、多方合作等方式建立标准化采购模式，提升食材质量保证能力。

5.1.6 宜制定食材的采购质量控制标准和验证标准，通过数量和质量监控验证合格率。

5.2 贮存

5.2.1 建立必备的冷藏、冷冻、分类分区等储存设施设备。

5.2.2 应加强库存管理，根据正常运转周期内火锅企业供应链全链条信息，确定不同原辅料的周转库存及安全库存，设定最低库存标准，降低企业库存率，减少库存成本。

5.2.3 食材、货品分类贮存，应强化温湿度控制，减少污染或温差造成食材损坏，避免食材变质浪费。

5.2.4 定期清查库存食材，减少损耗。

5.2.5 不给暂养动物注射、饮用增加动物出水率的药物或其他化学物质。

5.3 物流

5.3.1 宜根据货物运输量考虑货物周转量，统筹设计运输、配送路线，降低物流周转成本。

5.3.2 宜建立冷链物流、保温配送操作标准并执行，提高运输、配送保障能力及效率。

5.3.3 由供应商提供运输服务时，宜将运输货损率、及时交付率等结果作为供应商历史绩效进行评价。

6 加工制作

6.1 底料加工

6.1.1 制定和优化火锅底料的质量标准与制作工艺流程标准，设专人监督落实，提高生产效率。

6.1.2 选用优质的香料、调料，避免成品不合格，造成浪费。

6.1.3 宜建立中央厨房、采用共享厨房、标准化生产车间等模式，集中加工、统一配送等形式，提高底料的出品率和生产效率。

6.1.4 集中保管剩余香料、调料等原料，防止污染浪费，未拆封的原料应及时送回储藏区。

6.2 菜品加工

6.2.1 宜建立和优化火锅食材的选用标准与加工工艺流程标准，并设专人监督落实，提高生产效率。

6.2.2 按标准选用和加工食材，避免成品不合格，造成浪费。

6.2.3 宜建立食材加工基地。建立中央厨房、采用共享厨房等模式，集中初加工、统一配送等形式，减少食材损耗。

6.2.4 需要解冻的食材宜使用冷藏解冻方式解冻，冷水解冻时不宜采用水龙头冲洗方式，必须冲洗时应注意控制出水量。

6.2.5 宜通过预估销量的方式，合理安排预处理食材的数量和频次（如解冻食材），遵循少量多次的原则。

6.2.6 粗加工应合理利用食材，物尽其用，符合切配、烫涮的要求，提高食材的净料率。

6.2.7 刀工切配应严格按照成形规格和配菜数量执行，提高食材的出成率。

6.2.8 原切肉不添加任何食品添加剂。

7 消费服务

7.1 菜单设计

7.1.1 菜单设计上要有“适量点餐、理性消费”等内容的温馨提示语。

7.1.2 菜单设计应控制火锅菜品数量，定期更新菜单，提供大份、中份、小份菜和套餐，方便消费者按需选择，防止浪费。

7.1.3 菜单设计上应详细标明食材份量、建议消费人数和价格等信息。

7.1.4 动物源性肉制品，宜明确标识具体的动物种类。例如，“肉卷”需注明是猪、牛或羊。

7.2 产品区分

区分“原切”、“调理”、“复合”三种本质不同的产品。原切肉不添加任何食品添加剂。

7.2.1 调理肉制品是指经过腌制、滚揉、添加调味料等工艺处理过的肉制品。应标示其“调理”属性和主料占比。

7.2.2 以调理肉为原料的菜品，应在产品名称中或名称后紧接标示“调理”字样。如：“牛肉（调理）”。

7.2.3 应标示产品中主要肉品的质量百分比，格式为“主料名称≥X%”。如：“牛肉≥85%”。

7.2.4 宜在菜谱中或以其他方式明示所使用的食品添加剂（如保水剂、色素、防腐剂）的功能类别及名称，且符合国家关于餐饮食品标识的相关指引。

7.2.5 以复合肉为原料的菜品，应在产品名称中或名称后紧接标示“复合”、“重组”或“拼接”等字样，且字样大小应与产品名称保持一致。如：“重组牛排”。

7.3 餐前服务

7.3.1 店内及在线开展节约餐饮的宣传，建立鼓励消费者节约食物的制度。

7.3.2 顾客订餐、点餐时服务员应提醒、引导顾客理性消费、适量点餐。

7.3.3 对在线销售火锅产品时应明示份量、规格、建议消费人数等信息。

7.3.4 鼓励有条件的火锅经营者在线上点餐环节推出“菜量自动提醒”功能，在消费者设置用餐人数后，根据不同就餐情况给出菜品量提示，帮助消费者选择。

7.3.5 正确宣传肉品真实属性，不将复合肉或调理肉虚假宣传为“原切肉”、“整切肉”或“纯肉”。

7.4 餐中服务

7.4.1 加餐时服务员应提醒、引导顾客理性消费、适量点餐。

7.4.2 自助火锅餐服务时应在醒目位置提示顾客按需、少量、多次取餐，引导顾客合理取餐。

7.5 餐后服务

7.5.1 提供餐后剩余食物打包服务，提供打包食物安全食用提示卡，设立打包专区。

7.5.2 打包盒应选用可循环利用或环境可降解材料，避免或减少过度包装。

7.5.3 建立火锅质量反馈机制，避免餐饮浪费。

8 设施设备

8.1 绿色原则

应遵循安全、实用、环保、节能的原则。优先采用节能型厨具、灶具、冰箱、冰柜，节水型水龙头等设备。促进节能减排，打造“绿色餐厅”。

8.2 管理制度

应建立设施设备的管理制度，每台设施设备应建档立卡并有专人负责管理。

8.3 专人管理

设施设备应指定专人负责操作，做好日常维护保养，定期检修，确保运转正常、安全，减少能源损耗。

8.4 操作管理

宜采用油水分离装置。使用人员应严格遵守操作规程，发现故障，及时报修。

8.5 定期检查

定期检查水池、水龙头或其它水管接头以及地下管道有无漏水情况，污水排放应符合 GB8978 的规定。

8.6 场所温度

应根据当地天气情况，将火锅进餐场所的温度控制在合理范围内。

9 人员管理

9.1 卫生要求

从业人员应保持良好的个人卫生习惯，勤洗手、勤洗澡、勤换工作服，穿戴整洁的工作服、帽子和口罩，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴首饰等。

9.2 健康检查

接触直接入口食品的从业人员不得患有有碍食品安全疾病并取得健康证明后方可上岗工作。健康证明应在有效期内，每年进行一次健康检查。

9.3 培训考核

对主要负责人、食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核，从业人员均需通过培训考核合格后方可上岗，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。

9.4 优化配置

应优化人员配置的组织结构和岗位，避免重复交叉；优化加工制作工艺及运作流程，提高员工的技术水平，减少人员岗位设置。