

ICS 67.040
CCS X10

团 体 标 准

T/LNSA 03—2025

烧烤餐饮经营管理规范

Barbecue 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 通用要求.....	3
5 原料管理.....	3
6 经营场所.....	4
7 设备设施.....	5
8 加工过程.....	5

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烧烤专委会、辽宁省餐饮烹饪行业协会烧烤专委会、沈阳三口源餐饮管理有限公司、新启航战哥（沈阳）企业管理有限公司

烧烤餐饮经营管理规范

1 范围

本文件规定了烧烤餐饮经营管理规范的术语和定义、经营场地、环境保护和安全卫生条件、建筑与设备设施基本条件、前厅、餐厅、厨房、公共区域、服务质量要求。

本文件适用于辽宁省团体内所有具有合法资质的提供烧烤餐饮服务的经营单位。

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 11166 餐饮服务单位节约管理规范

DB21/T 3544-2021 辽宁省餐饮服务量化分级评定规范

DB21/T 4098-2025 辽宁省食品生产加工小作坊卫生规范

3 术语和定义

下列术语及定义适用于本文件。

3.1

烧烤 barbecue

烧烤是一种烹饪技艺方法。是指将经加工处理后的原料置于烤具上或烤炉中，加热成熟制品食用的方法。

3.2

烧烤经营者Barbecue business operator

指能向消费者提供以“烧烤”形式为主的烧烤餐饮服务的具有合法资质的经营者。

4 通用要求

4.1 证照资质

应证照齐全，并在明显位置张挂经营资质信息，明示经营。

4.2 环境安全

应保持室内外场地洁净，符合消防、安全要求。应在划定区域和确定时段内从事食品经营活动，宜设置“提示牌”，标注菜品制作时间、肉食种类、建议食用时限等信息。

4.3 组织架构

设立食品安全管理组织机构及专（兼）职食品安全总监或食品安全管理人员，并符合《辽宁省餐饮服务量化分级评定规范》的要求，评定分值至少达到60分以上。

4.4 卫生健康

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。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。

4.5 节能增效

推广使用先进的水、电、气、煤、油节能设备、技术和管理方法，采用节能标志产品，使用清洁能源，提高能源使用效率。

4.6 应急管理

建立防火、防盗、防食物中毒、防各类事故的管理机制和应急预案。

5 原料管理

5.1 原料采购

采购有检疫、检验合格证明的动物源性肉品，不采购死因不明的畜禽肉。禁止使用《中华人民共和国野生动物保护法》所规定受保护的原料。

5.2 肉制品标识

5.2.1 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：“黑椒牛排（调理）”“牛肉≥85%”。

5.2.2 动物源性肉制品应明确标识具体的动物种类。例如，“腰子”需注明是猪、牛或羊腰子。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。

5.2.3 调理肉制品应标示其“调理”属性和主料占比。以调理肉为原料的烧烤菜品，应在产品名称中或名称后紧接标示“调理”字样。如：“烤牛肉串（调理）”、“调理风味鸡翅”。

5.2.4 以复合肉为原料的烧烤菜品，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：“烤羊肉串（复合）”、“重组牛排”。应明确标示构成该复合肉制品的主要肉类原料。如：“复合牛肉丸（原料：牛肉、猪肉、鸡肉）”。

5.2.5 应标注建议的烹饪程度，特别是要求“充分加热至全熟”的提示，以确保食品安全。使用准确的部位名称，避免使用模糊或美化性的营销术语（如将复合牛排称为“经典牛排”）。

5.2.6 当使用肉的特定部位时，应使用行业通用或消费者广泛理解的名称进行标示。如：“烤牛肋条”、“烤猪梅花肉”、“烤羊腩”。

5.2.7 当菜品由机械去骨肉、肉糜或特定组织（如软骨、筋膜）构成时，应予以说明。如：“骨肉相连（鸡软骨+鸡腿肉）”、“烤鸡肉丸（鸡胸肉糜）”。

5.3 食品添加剂管理

执行 GB 2760 规定，不违规使用食品添加剂，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。

5.4 同质同标

外摆餐食需与店内销售执行同等安全标准。

6 经营场所

6.1 硬件要求

6.1.1 建筑布局、功能符合烧烤行业加工和服务流程。

6.1.2 设备设施应符合安全、方便、舒适、环保相关规定。

6.1.3 店堂装修装饰应使用绿色、环保、阻燃材料。

6.1.4 餐厅和厨房之间具有有效的隔音隔味的设施。

6.2 软件要求

6.2.1 装饰、陈设充分体现烧烤饮食文化，特色突出。

6.2.2 店牌文字及图案应符合国家对广告的相关规定。文字标识和公共标志醒目规范，与经营环境协调。如有中英文对照，译文准确。

6.2.3 应保持环境卫生整洁，定期消毒消杀。

7 设备设施

7.1.1 室内烧烤场地有中央空调系统或分体空调、新风系统，排烟畅通、自备有发电系统或双路供电系统，电脑联网系统，二次供水系统。

7.1.2 有烟感报警系统和自动喷淋系统。室内配备空气调节系统，有良好的抽烟、送、排风设施。

7.1.3 配备卫生、安全性能良好的烧烤用具和配套的桌椅、餐具、茶具、酒具。

7.1.4 有符合仓储条件的原材料库房，并能分类单独存储。有符合圈养鲜活动物饲养场地，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。

7.1.5 应配备食品留样柜。

8 加工过程

8.1 厨房布局

符合烧烤菜点出品工艺流程，卫生、科学、环保。

8.2 人员要求

从事肉品烤制技术岗位的人员应持有《烧烤料理师》专项技能资格证书。烧烤岗位应具有烧烤资质的厨师担任烧烤领厨。

8.3 工艺技术

菜点有明确的质量要求，原料选料、宰杀初加工、调味料使用，烤制时间及火候、固体燃料使用等过程有工艺技术操作规范，并严格按操作标准要求执行。提供品种应有良好的感官性状，火候得当、口味纯正、主味突出，符合食品安全和相关的质量标准。

8.4 服务质量

8.4.1 能满足客人对出品时间的要求。

8.4.2 供应菜点品种丰富，烧烤原料齐全，数量充足或能提供单项、成套烧烤特色品种。

8.4.3 有省、市级以上相关组织认定或市场认可的具有品牌效应的烧烤名菜或烧烤特色菜点。
