



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10654—2012

茶馆经营服务规范

Teahouse management and service specification

2012-03-15 发布

2012-06-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 设施设备	1
5 经营环境	1
6 经营管理	2
7 卫生要求	2
8 服务流程	2
9 礼仪规范	3
10 从业人员条件	3

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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：商业饮食服务业发展中心、中国茶叶流通协会。

本标准主要起草人：徐晶龙、孙喆、奎凤英、杨燕玲、肖星、易佳、韦普建。

茶馆经营服务规范

1 范围

本标准规定了茶馆的定义、专业服务要求及经营管理的要求。
本标准适用于依法注册的茶馆企业。

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 5749—2006 生活饮用水卫生标准

GB/T 13391—2000 酒家酒店分等定级规定

GB 14934—1994 食(饮)具消毒卫生标准

GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准

WS 205 公共场所用品卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶馆 teahouse

以经营茶、茶水为主要业务的服务场所。

4 设施设备

- 4.1 配备符合国家相关规定和标准的消防设备、污水排放设备、洗消设备、除尘及垃圾存放设备。
- 4.2 有符合仓储条件的原材料库房。
- 4.3 根据茶馆所在地实际需要配备通风、调温、水处理设备。
- 4.4 所有设施设备确保客人使用方便安全,完好率 100%。
- 4.5 茶馆提供餐饮服务的,其厨房面积应与餐厅面积相适应。
- 4.6 食(具)洗涤、消毒清洗池及容器应采用无毒、光滑、便于清洗、消毒防腐蚀的材料。
- 4.7 配备专用的消毒食(饮)具存放柜,避免与其他杂物混放,并对存放柜定期进行消毒处理,保持其干燥清洁。

5 经营环境

- 5.1 茶馆要空气流畅、清新,有良好的照明度和适宜的温度,光线柔和。
- 5.2 茶馆的装修装饰宜突出民族性,装修质量必须符合国家制定的相关标准。
- 5.3 保持营业场所清洁、整齐,清扫时应采用湿式作业。