

ICS 03.080.01
A 10
备案号:39320—2013



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10945—2012

火锅店分等定级规定

Classification and evaluation for hot pot restaurant

2013-01-23 发布

2013-09-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准中心、中国烹饪协会、重庆市商业委员会、重庆市火锅协会、北京翠峰苑企业管理有限责任公司、北京东来顺集团有限责任公司、北京市阳坊胜利涮羊肉食品集团、重庆德庄实业(集团)有限公司、重庆佳永小天鹅餐饮有限公司、福成肥牛餐饮管理有限公司、杭州许府牛饮食股份有限公司、青岛摸错门饮食文化有限公司、奇火锅集团、四川海底捞餐饮股份有限公司、陕西一尊餐饮管理有限公司、陕西竹园村餐饮有限责任公司。

本标准主要起草人：许云飞、康斓、冯涛、王云峰、周延龙、杨景山、李晶蕾、单忠宝、李德建、仇一、李高生、张学英、许永军、刘传涛、余勇、郑操犁、周长春、郭北江、曹海付、周素琴、张晨。

火锅店分等定级规定

1 范围

本标准规定了火锅店的术语和定义、等级划分、等级要求和评定的要求。
本标准适用于火锅店的等级划分与评定。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB 3095 环境空气质量标准
GB 3096 声环境质量标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8978 污水综合排放标准
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 18483 饮食业油烟排放标准
GB/T 19001—2008 质量管理体系 要求
SB/T 10426 餐饮企业经营规范
SB/T 10531 火锅企业经营服务规范
GA 654 人员密集场所消防安全管理
《餐饮服务食品安全操作规范》(国食药监食[2011]395号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

火锅 hot pot

以锅、盆等为器具,通过炭火、燃气、电等方式加热,以沸水或热汤来烫、涮、煮食物的餐饮方式。

3.2

火锅店 hot pot restaurant

向顾客提供食用原料,在火锅中烹饪并食用的餐厅。

4 等级划分

4.1 火锅店等级划分为三级,即五星级、四星级、三星级,五星级为最高级。

4.2 等级用金色五角星表示,五颗金色五角星表示五星级,以此类推。