

ICS 67.040

CCS X 00

T/HGXH

四川省火锅协会团体标准

T / HGXH 001—2023

火锅制作与消费节约行为规范

(征求意见稿)

2023—XX—XX 发布

2023—XX—XX 实施

四川省火锅协会 四川省食品安全协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总则	1
5 采购保藏	2
6 加工制作	3
7 消费服务	3
8 设施设备	4
9 人员	4

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。

本文件由四川省火锅协会提出。

本文件起草单位：四川旅游学院、四川省火锅协会、四川省食品安全协会、火锅企业、供应链企业

本文件主要起草人：

火锅制作与消费节约行为规范

1 范围

本文件规定了火锅制作与消费节约行为的术语和定义、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。

本文件适用于火锅企业的制作与消费节约行为指导。

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 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/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

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 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

一般是指以锅为器具，加入底料汤汁后上桌、加热，由食者自涮自食的一种炊、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与活动。

4 总则

4.1 食材溯源，质量安全

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。

4.2 流程优化，资源整合

基于GB 14881、GB/T27306、GB 31654、SB/T 10531、SB/T 11166、《餐饮服务食品安全操作规范》等标准要求，宜持续优化供应链、加工制作、消费服务等相关流程，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。

4.3 科学预测，快速响应

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。

4.4 供需平衡，多方共赢

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。

4.5 成本控制，高效集约

宜树立成本统筹管理理念，加强各类成本的协同管理与整体控制，通过质量与成本、交货与库存的平衡管理，实现火锅资源的系统性节约。

4.6 宣传引导，氛围营造

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 采购保藏

5.1 采购

5.1.1 应做到精准采购、集中管控、合理配餐，提升食材利用率。

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 保藏

- 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、货品分类保藏,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 库存管理应遵循先进先出的原则,避免食材变质或超过保质期,造成浪费。

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 火锅企业在进行底料加工时应符合GB31654的要求及有关规定,食品生产企业在生产火锅底料时应符合GB14881的要求及有关规定。
- 6.1.2 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。
- 6.1.3 选用优质的香料、调料,避免成品不合格,造成浪费。
- 6.1.4 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。
- 6.1.5 炒料时应严格按照调料配方、制作工艺流程标准规范操作,避免生产出不合格产品,造成浪费。
- 6.1.6 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。

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。

7.2 餐前服务

7.2.1 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。

7.2.2 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。

7.2.3 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。

7.2.4 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 餐中服务

7.3.1 加餐时服务员应提醒、引导顾客理性消费、适量点餐。

7.3.2 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。

7.4 餐后服务

7.4.1 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。

7.4.2 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。

7.4.3 建立火锅质量反馈机制，避免餐饮浪费。

8 设施设备

8.1 设施设备的配置应遵循安全、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。

8.2 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 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 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 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。

8.7 宜采用油水分离装置。

9 人员

9.1 应优化人员配置的组织结构和岗位，避免重复交叉。

9.2 应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。

9.3 应加强节约教育培训，提高员工的节约意识和专业技能水平，减少能源和食材的损耗，避免浪费。

9.4 应量化考核指标，优化员工激励的方法与技巧，提高员工的工作效率。