

ICS 03.80.30  
CCS X10

# DB 4110

许 昌 市 地 方 标 准

DB4110/T 57—2023

## 餐饮服务单位 7S 现场管理规范

2023-04-25 发布

2023-05-01 实施

许昌市市场监督管理局 发布

# 目 录

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本原则 .....	2
5 要求 .....	2
6 评价管理 .....	5
附录 A（资料性） 餐饮服务单位 7S 现场管理推行程序 .....	7
附录 B（规范性） 餐饮服务单位 7S 现场管理自查项目 .....	9
附录 C（资料性） 标识线标识方式 .....	11

## 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。

本文件由许昌市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：许昌市市场监督管理局、许昌学院、许昌市餐饮与饭店行业协会、河南华测检测技术有限公司、许昌市产品质量检验检测与研究中心、河南省特种设备检验技术研究院许昌分院、河南钧之享餐饮管理服务有限公司、河南春之健餐饮管理有限公司、许昌天天向上中央厨房有限公司、河南百正餐饮企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：周红超、李明航、芦冰、王德国、肖付刚、孙军涛、孙斌、孙博宏、胡亚丽、程远方、于红果、李钢、李明山、何庆志、吕小钢、陈俊涛、范余粮、蒋红伦、张杨、高云龙、张彦召、陈晓芳、晋振江、祝遂喜、蒋跃莉、付改华、王琳可、翟占锋、据武。

本文件为首次发布。

# 餐饮服务单位 7S 现场管理规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮服务单位7S现场管理的术语和定义、基本原则、要求、评价管理等技术要求。本文件适用于许昌市辖区内餐饮服务单位7S现场管理。

## 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
餐饮服务食品安全操作规范 国家市场监督管理总局 2018年第12号

## 3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 餐饮服务单位

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施等服务活动的经营实体。

### 3.2

#### 现场

餐饮服务单位的食品处理区、辅助区、就餐区。

### 3.3

#### 现场管理

用科学的管理制度、标准和方法对餐饮服务单位现场各要素进行合理有效的计划、组织、指挥、协调、控制和改进的活动。

### 3.4

#### 7S现场管理

对餐饮服务单位现场各要素所处状态不断进行以整理（Seiri）、整顿（Seiton）、清扫（Seiso）、清洁（Seiketsu）、节约（Saving）、素养（Shitsuke）和安全（Safety）为内容的活动。

### 3.5

#### 不要物

现场不再使用的物品。

### 3.6

#### 要用物

现场需要使用的物品。

### 3.7

### 定置管理

运用系统的观点和方法，研究加工和工作现场人与物、人与场所、物与场所、物与物之间的关系，对现场的最佳固定位置进行设计、组织、实施、调整和控制，使其达到科学化、规范化、标准化的活动。

#### 3.8

#### 四分法

采用区、架、层、位对物品存放处进行标识的方法。

#### 3.9

#### 视觉管理

通过运用特定的颜色和简单易懂的图示标注，对重要的区域、设备设施、餐（用）具及加工过程中的重要环节，进行提示或警示以达到特定的管理效果。

#### 3.10

#### 看板管理

通过看板的传递或运动来控制物流和信息流的一种管理方式，是实现准时化加工的重要管理工具。

## 4 基本原则

领导推动、全员参与、系统推进、过程管理、定期评价、持续改进、有效决策。

## 5 要求

### 5.1 总体要求

5.1.1 餐饮服务单位宜参照附录 A 制定 7S 现场管理推行方案，确定 7S 现场管理每个阶段的活动内容，按方案组织实施并持续改进。

5.1.2 餐饮服务单位应定期实施 7S 现场管理评价，根据评价结果采取纠正措施。

### 5.2 整理

#### 5.2.1 通用要求

区别要用物与不要物，只保留要用物，撤除不要物。

#### 5.2.2 要用物与不要物识别

5.2.2.1 结合现场的场所布局、加工食品类别、加工流程等，建立要用物和不要物识别方法。

5.2.2.2 根据识别方法，识别要用物与不要物。

5.2.2.3 对现场内要用物使用频率、使用数量、使用时间等进行统计、检查、标识，对不要物分类存放、标识。

5.2.2.4 结合餐饮服务单位实际情况，定期对现场的要物与不要物进行识别。

#### 5.2.3 要用物处置

5.2.3.1 要用物的处置原则：

- a) 使用频率低的物品应及时放入仓库或整理归档；
- b) 使用频率中等的物品应及时放入仓库或定位放置；
- c) 使用频率高的物品应合理就近固定点存放。

5.2.3.2 不同洁净度要求的餐（用）具及物品应按四分法分离或分隔存放。

## 5.2.4 不要物处置

### 5.2.4.1 不要物的处置原则：

- a) 不再使用的物品宜采用储存、变卖、废弃等方式及时处置；
- b) 废弃物宜采用回收、循环、转让、销毁等处置方式。

## 5.2.5 私人物品处置

应在非食品处理区集中存放。

## 5.3 整顿

### 5.3.1 通用要求

将区域及各类物品进行规划，要用物进行定置摆放整齐，标识清楚，视觉、看板管理按要求进行。

### 5.3.2 区域规划

5.3.2.1 餐饮服务单位应对现场进行区域规划，依据餐饮服务食品安全操作规范划分食品处理区、辅助区、就餐区。

5.3.2.2 食品处理区按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，食品处理区应根据清洁程度不同，划分清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区，不同清洁区域应进行分隔或分离。各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途；其他食品处理区宜根据使用功能进行区域标识。

5.3.2.3 同一区域内有不同加工操作时，应按照使用功能进行内部分区，各区域布置可以直线直角为主，也可通过使用不同地板颜色或其他方式进行区分。

5.3.2.4 同一库房内贮存不同类别食品和非食品，应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。

### 5.3.3 定置管理

5.3.3.1 餐饮服务单位应根据现场人与物、人与场所、物与场所、物与物之间的关系，设计现场物品的最佳固定位置，明确各场所内部物品的放置方法、位置、标识等内容。

5.3.3.2 各区域必要时，可绘制定置图，定置图绘制应遵循以下原则：

- a) 现场中的主要物品应绘制在定置图上，即将处置的不要物不应绘制在定置图上；
- b) 定置物使用标识符号进行标注，自定义标识符号应在定置图上注明；
- c) 定置图应简明、扼要、完整，相对位置准确，区域划分清晰。

5.3.3.3 场所内部设施、设备、工器具、餐用具、物料等应根据用途、使用区域、洁净度要求、类别划区定位。

### 5.3.4 定位放置

5.3.4.1 现场物品存放应满足操作需求和安全要求，宜存放在便于工作的位置。

5.3.4.2 物品位置的定位和限位方法，宜采用定位线、形迹定位、硬件定位等方法。

5.3.4.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或分隔放置。

5.3.4.5 清洁用具、消防辅助用品应定置、整齐，清洁用具宜挂式放置。

5.3.4.6 易碎品应分隔或加防护装置。

### 5.3.5 视觉管理

- 5.3.5.1 各类物品应运用特定的颜色和图示清晰标识，标识线标识方式参考附录 C，标识应醒目、易于辨识，同一类别标识应统一。
- 5.3.5.2 定位线可采用不同颜色的油漆、胶带、地板砖、栅栏等划分。
- 5.3.5.3 场所内部容器、工具等应根据使用功能进行区分，可通过形状、材质、颜色、标识等进行区分。
- 5.3.5.4 物品与其放置位置应一对一标识。
- 5.3.5.5 散装食品(食用农产品除外)贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。
- 5.3.5.6 清洁剂、消毒剂等化学品应标识使用方法、使用区域、注意事项等。
- 5.3.5.7 危险品、易碎品或有特殊防护要求的物品应标识储存或搬运的注意事项，危险品、危险区域应使用规范的安全标识或警示。

### 5.3.6 看板管理

- 5.3.6.1 应根据加工、工作性质对看板内容进行规划，明确责任人，定期修订看板内容。
- 5.3.6.2 看板宜采用图表、标语、卡片、智能显示屏等形式悬挂于现场墙面或放置在其它醒目的位置。
- 5.3.6.3 展示重点管理项目及状况，指导员工按流程规范操作。

## 5.4 清扫

### 5.4.1 通用要求

将不要物清除掉，保持工作现场无垃圾，无污秽状态。

### 5.4.2 清扫要求

- 5.4.2.1 应明确清扫的实施计划，清扫计划应包括对象、清扫方法、清扫标准、清扫周期、清扫时间、负责人等。
- 5.4.2.2 清扫方法应明确清扫工具、使用的洗涤剂或消毒剂及浓度、清扫程序和清扫重点。
- 5.4.2.3 应实行现场区域清扫责任制，明确清扫责任区及负责人。
- 5.4.2.4 定期对现场及设备设施的卫生清洁状况进行检查。

### 5.4.3 污染控制

应对易污染区域开展污染源调查，采取措施以降低、隔离、杜绝污染。

### 5.4.4 维修保养

- 5.4.4.1 食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备应当定期维护，保证设备的安全运行。
- 5.4.4.2 破损的地面、墙面、天花板、防护栏、管道等设备设施应调查损坏原因并及时修复。

## 5.5 清洁

### 5.5.1 通用要求

维持整理、整顿、清扫的结果，使其制度化、规范化。

### 5.5.2 清洁维护

- 5.5.2.1 应制定巡视制度，定期或不定期进行巡视。
- 5.5.2.2 应制定稽核检查制度，定期或不定期进行稽核检查。

5.5.2.3 应建立有效的改进机制，维持和巩固整理、整顿、清扫的成果。

## 5.6 节约

### 5.6.1 通用要求

提升餐饮服务单位节约意识，倡导用餐者自觉践行“光盘行动”。

### 5.6.2 反对浪费要求

5.6.2.1 对食品采购、运输、储存、加工等进行科学管理，加强人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容。

5.6.2.2 主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，引导消费者按需适量点餐，不得诱导、误导消费者超量点餐。

5.6.2.3 合理确定食品份量，提供小份餐等不同规格选择，提供打包服务。

5.6.2.4 提供团体用餐服务的，应当按照用餐人数合理配置菜品、主食；提供自助餐服务的，应当提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。

5.6.2.5 餐饮外卖平台应当以显著方式提示消费者适量点餐。餐饮服务经营者通过餐饮外卖平台提供服务的，应当在平台页面上向消费者提供食品份量、规格或者建议消费人数等信息。

## 5.7 素养

### 5.7.1 通用要求

通过整理、整顿、清扫、清洁、节约活动，使员工自觉遵守规章制度和节约、安全意识，养成良好工作习惯，提升员工素养。

### 5.7.2 规范提升

5.7.2.1 应制定员工素养提升培训计划，计划应包含食品安全、操作规范和反食品浪费等内容。

5.7.2.2 应制定员工日常行为准则及考核机制。

## 5.8 安全

### 5.8.1 通用要求

通过制度和具体措施来提升安全管理水平，落实安全责任，安全包含生产安全和食品安全。

### 5.8.2 安全保障要求

5.8.2.1 应制定安全责任制度，加强现场安全风险管控。

5.8.2.2 操作规范和食品安全应符合 GB 31654 和餐饮服务食品安全操作规范等的要求。

## 6 评价管理

### 6.1 7S 分项自查评价

餐饮服务单位定期开展自查，自查评价内容结合餐饮服务单位7S现场管理自查项目表（附录B）进行，评价分为综合管理、整理、整顿、清扫、清洁、节约、素养、安全一共8个项目。

### 6.2 评价方法



### 6.2.1 评价形式

通过现场自行核查、请求相关属地监管人员协同配合、引入第三方专业人员辅助评价等，给出自查评价分数。

### 6.2.2 评价内容

应按照附录B餐饮服务单位7S现场管理自查项目表开展7S现场评价。

### 6.2.3 评价计分

采用扣分制，总分100分，扣分规则参考餐饮服务单位7S现场管理自查项目表的自查标准，自查考核80分及以上为合格，不足之处自行改善；80分以下的须做出书面整改报告，并在7日内整改。

### 6.3 评价周期

根据餐饮服务单位的实际要求，采用PDCA（计划、执行、检查、处置）定期开展7S现场管理评价。

**附录 A**  
**(资料性)**  
**餐饮服务单位 7S 现场管理推程序**

## A.1 启动阶段

### A.1.1 确立方针与完善推行机构

A.1.1.1 单位应明确7S现场管理推行方针，建立涵盖各层面的7S现场管理推行机构，单位可将推行机构明确在食品安全管理机构之中。

A.1.1.2 单位应建立7S推行管理办法、区域规划管理办法、不要物处理流程、颜色管理标准、人员培训及考核等标准文件。

A.1.1.2 明确7S推行负责人和管理人员，应指定单位主要负责人作为7S推行负责人，可指定食品安全总监或食品安全管理员作为管理人员，明确人员职责与权力。

### A.1.2 制定活动计划

制定涵盖各阶段的7S现场管理活动的计划，计划应明确活动完成时间、考核标准、责任人。

### A.1.3 培训和宣传

对各级人员进行7S现场管理基础培训，利用各种方式和媒介进行宣传。

### A.1.4 板区设置

在食品处理区选取具有代表性的区域设置为样板区，在样板区先行开展7S现场管理。

## A.2 实施阶段

### A.2.1 全面推行

按照7S现场管理要求，借鉴样板区做法和管理经验，在单位内所有区域全面推行7S现场管理。

### A.2.2 分阶段推进

单位分阶段推行7S现场管理，整体的推进周期约为3-6个月，分别为：

第一阶段：1个月~2个月，主要工作内容为明确7S现场管理推行机构、方针目标、标准文件，以及人员培训要求，整体推行整理、整顿管理要求；

第二阶段：1个月~2个月，主要工作内容为制定清扫的实施计划、完善现场及设备设施的卫生清洁状况检查记录，整体推行清扫，清洁管理要求，节约、安全的要求，需要同步进行培训并要求人员按培训要求执行；该阶段，需要实现保持整理、整顿、清扫、清洁、节约、安全的推行成果；

第三阶段：1个月~2个月，对人员持续培训，人员作业习惯逐步养成。

### A.2.3 查找问题

对现场进行问题查找，明确整改措施，并进行跟踪验证。

### A.2.4 现场整改活动

结合岗位实际情况，开展形式多样的现场整改活动。

#### A. 2. 5 视觉管理和看板管理

对重要部件、安全隐患进行视觉管理，运用看板管理或适宜方法，及时公布相关信息，使管理公开化、透明化。

#### A. 3 制度落实阶段

##### A. 3. 1 区域责任制度

制定7S现场管理区域责任制度，明确管理项目、周期、要求及考核。

##### A. 3. 2 制定奖惩制度

明确奖惩制度，对各级组织实施定期考评，组织之间及组织内部可开展竞赛活动，促进7S现场管理的推行并持续改进。

##### A. 3. 3 工作巡视

开展7S现场管理工作巡视，及时发现和解决现场中存在的问题。

##### A. 3. 4 效果认证与持续改进

对整体推行效果进行认证，总结存在的问题并持续改进。

**附 录 B**  
**(规范性)**  
**餐饮服务单位 7S 现场管理自查项目**

餐饮服务单位 7S 现场管理自查项目见表B.1。

**表B.1 餐饮服务单位 7S 现场管理自查项目表**

项目	编号	检查内容	分值	子项得分	本项得分
综合管理(8分)	1.1	建立 7S 现场管理推行机构, 明确 7S 推行负责人和管理人员	2		
	1.2	制定 7S 现场管理推行方案, 确定 7S 现场管理每个阶段的活动内容, 按方案组织实施并持续改进	2		
	1.3	应制定符合 GB 31654 及相应规范的 7S (整理、整顿、清扫、清洁、节约、素养、安全) 现场管理制度	2		
	1.4	定期实施 7S 现场管理评价, 根据评价结果采取纠正措施	2		
整理 (8分)	2.1	现场需要使用的物品应根据使用频率的高、中、低进行分别存放	2		
	2.2	现场无杂物、废弃物	2		
	2.3	报废的设施、设备应及时清理、处置	2		
	2.4	私人物品应在非食品处理区集中存放	2		
整顿 (27分)	3.1	食品各功能区要有明显标识	2		
	3.2	现场设施、设备、工具、餐(用)具、食品容器要定位摆放, 物品定位合理, 易取用、易归位、易管理	2		
	3.3	原料、半成品、成品分类存放, 生熟分开	3		
	3.4	仓库存放食品应离墙、离地存放	3		
	3.5	物品存放的标识标线应清晰	2		
	3.6	看板无破损、脏污或内容过期	2		
	3.7	做好防鼠、防蝇、防尘措施, 不能有苍蝇、老鼠屎、蜘蛛网出现	3		
	3.8	不同洁净度要求的工器具及物品应按四分法分离或分隔存放	2		
	3.9	清洁工具不与食品混放	2		
	3.10	各类水池有明确标识, 并按规定使用, 不得混用	2		
	3.11	食品原料按照标签标识的条件进行贮存	2		
	3.12	清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等有标识, 且与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或分隔放置	2		
清扫 (16分)	4.1	明确清扫的实施计划, 明确清扫的步骤、方法及要求	3		
	4.2	地面、墙壁、灶台、天花板和其他设施设备应清扫干净, 无污秽或破损	1		
	4.3	灯管、电扇、开关盒等无异常, 无灰尘	1		
	4.4	餐桌、柜子、门、窗户及玻璃清洁明亮, 窗台无杂物, 无缺少或破损	1		


表B.1 (续) 餐饮服务单位 7S 现场管理自查项目表

项目	编号	检查内容	分值	子项得分	本项得分
	4.5	盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖	2		
	4.6	使用过的餐（用）具及时清洁、消毒，已消毒未消毒的餐具应分开存放	3		
	4.7	排水沟无食物残渣、无异味	2		
	4.8	餐厨废弃物应固定区域、容器存放，垃圾桶应带盖，定时清洁，外部保持干净，无久积垃圾	3		
清洁（12分）	5.1	现场随时保持清洁，区域及操作台面美观，不杂乱，通道无杂物	2		
	5.2	制定奖惩制度，对不合格情况进行处置，对表现较好的进行奖励	3		
	5.3	维持整理、整顿、清扫的结果，使其制度化、规范化	3		
	5.4	定置线、标识无破损、无掉色	2		
	5.5	应制定稽核检查制度，按制度开展稽核检查	2		
节约（8分）	6.1	有反食品浪费标识	2		
	6.2	现场检查餐厨废弃物存放容器，无明显食物浪费现象	3		
	6.3	工作人员不能存在故意诱导、误导消费者超量点餐	3		
素养（8分）	7.1	工作人员需保持良好的个人卫生，工作时穿戴干净的工作服、帽，不得留长指甲，不得配戴首饰，不得玩手机	2		
	7.2	所有员工需持有效期内的健康证方可上岗，无影响食品安全疾病	2		
	7.3	所有员工待人处事要有礼貌，有素养，不得有言语粗俗、野蛮作业行为	1		
	7.4	现场禁止抽烟、随地吐痰、乱扔垃圾	1		
	7.5	定期组织员工进行食品安全培训，有培训记录，有考核项目和内容，利用“豫食考核 APP”等进行学习和考核	2		
安全（13分）	8.1	消防器材完好，保养得当，取用便捷，消防（安全）通道通畅	1		
	8.2	按照规范留样，并做好记录	2		
	8.3	不得超范围超限量使用食品添加剂加工食品	2		
	8.4	把好原料采购关，对采购原料做好进货查验（生产日期、保质期、外观、温度等），并留存相关凭证	2		
	8.5	燃气管道无跑冒滴漏现象	2		
	8.6	现场操作区危险因素有警示标识	1		
	8.7	电器插座、开关保持安全状态，无安全隐患	1		
	8.8	操作机器时，严格按照操作规程	2		
合计					
备注	采用扣分制，总分 100 分，扣分规则参考餐饮服务单位 7S 现场管理自查项目表的自查标准，自查考核 80 分及以上为合格，不足之处自行改善；80 分以下的须做出书面改善报告，并在七日内整改。				

附 录 C  
(资料性)  
标识线标识方式

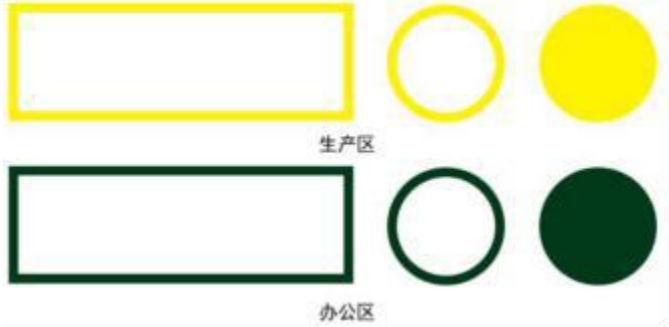
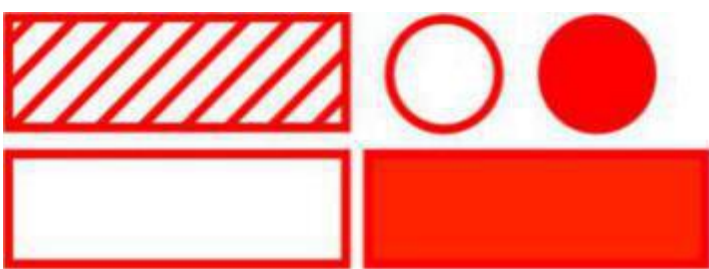
C.1 餐饮服务单位各区域标识线颜色见C.1。

表 C.1 标识线颜色

序号	适用种类	识别色	标准色样
1	加工制作区及其他主通道线	黄色	
2	安全通道分割线（参观通道）	黄色	
3	区域分离线	黄色	
4	可移动设备线	黄色	
5	加工制作区移动物品定置线	黄色	
6	桌面物品定位线	绿色	
7	名称定置标识	绿底白字	白字（黑体字体）
8	合格品	绿色	
9	废品、不合格品	红色	
10	待检品	黄色	
11	闲置设备和物品	红色	
12	待修、待处理物品	红色	
13	危险区域	红色	
14	灭火器	红色或红色框线	
15	消防栓	红色或红色框线	
16	危险区域、禁止进入或占用区域	红色框线	
17	警告警示	黄黑间隔线	
18	突出物	黄黑间隔线	
19	坑道周围	黄黑间隔线	

C.2 餐饮服务单位各区域标识线颜色见C.2。

表 C.2 现场物品定置划线及颜色

区分	线条或块面颜色	说明
设备、物料、移动工具/物品等定置线	 <p style="text-align: center;">生产区</p> <p style="text-align: center;">办公区</p>	颜色选择根据地面的颜色决定，画线醒目。材料：油漆、胶带等
禁止进入区域或禁止占用区域		如：消防栓或灭火器前面。材料：油漆、胶带等

