

餐饮企业现场管理认证技术规范

受控状态：

受控

分发号：

编写：韩树俊

审核：刘娜娜

批准：韩树俊

版本：B/1

2025 年 07 月 24 日发布

2026 年 01 月 24 日修订

2026 年 01 月 24 日实施

江苏泰邦认证有限公司发布

版本	修改次	主要修改内容	编写	审核	批准	批准日期	实施日期
B/0	0		韩树俊	刘娜娜	韩树俊	2025-09-18	2025-09-18
B/1	1	由管理体系改为服务认证	韩树俊	刘娜娜	韩树俊	2026-01-24	2026-01-24

目录

前言 4

引言 5

餐饮企业现场管理认证技术规范 6

1 范围 6

2 规范性引用文件 6

3 术语和定义 6

 3.1 餐饮企业 6

 3.2 视觉管理 6

 3.3 “P” 牌 6

 3.4 凉菜 6

 3.5 半成品 7

 3.6 热食 7

 3.7 专间 7

 3.8 成品 7

 3.9 冷藏 7

 3.10 冷冻 7

 3.11 消毒 7

4 管理要求 7

 4.1 基本要求 7

 4.2 其他要求 7

5 服务特性测评 8

6 服务认证评价 8

 6.1 认证准则 8

 6.2 认证模式 8

 6.3 认证结果 9

附 录 A 10

 A.1 餐饮企业现场管理管理测评 10

 A.2 餐饮企业现场管理特性测评 11