

北京首次发布餐饮业经营规范

城六区新建餐馆不得小于60平方米

上周，一部全面指导在北京如何经营餐饮的行业规范——《北京市餐饮业经营规范》(以下简称《餐饮规范》)正式出炉。《餐饮规范》通过流程化梳理，对各类餐饮企业从开业条件、经营规范，到操作规范的关键控制点都进行了详尽阐述，立足本市餐饮业发展现状的同时，也根据未来趋势和市场需求，参考了部分国际通行做法。在北京经营餐饮需要遵循哪些要求?《餐饮规范》为广大餐企经营者提供了行为指南。



城六区新建餐馆不得小于60平方米

《餐饮规范》在开业条件中提出“特殊规定”：根据北京市新增产业的禁限目录要求，城六区范围内，新建餐饮服务项目不得使用地下空间从事商业性经营，不得使用管道天然气及电力以外的能源从事相关经营，不得使用民用电力及居民用水从事经营，与居住、医疗卫生、文化教育、科研、行政办公等为主要功能的场所边界水平距离不得小于9米；除北京市统一配建的规范化便民商业设施外，新建餐饮服务场所使用面积不得低于60平方米。

节能减排、清洁生产首次列入要求

《餐饮规范》还首次引入节能减排和清洁生产内容，禁止在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、商住综合楼内与居住层相邻的商业楼层内，新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务项目。

要求排放油烟的企业应安装油烟净化设施等，使油烟达标排放，防止对附近居民的正常生活环境造成污染。任何餐饮经营单位不得在当地政府划定的禁止范围内露天烧烤，或者为露天烧烤食品提供场地。

配送菜品不得在10℃-60℃贮藏运输

《餐饮规范》对消费者关注的食品安全也提出了相关要求。如采购需冷藏或冷冻的食品应冷链运输。配送的菜品不得在10℃-60℃的温度条件下贮藏和运输，从加工结束至食用的间隔时间，60℃以上菜品不超过4小时，10℃以下冷藏菜品不超过24小时。

《餐饮规范》还首次引入“具有潜在危害食品”概念，要求具有潜在危害的食品贮藏时应避免与其他食品接触。

自制火锅底料应当公示

对于风险性较高的饮料现榨及水果拼盘制作，《餐饮规范》要求，加工设备、工具、容器应专用，每次使用前消毒，用后洗净并在专用保洁设施内存放。制作产品不得掺杂、掺假及使用非食用物质。制作的产品当餐不能用完的，不得重复利用。

此外，自制火锅底料、饮料、调味料的餐饮经营单位，应向监管部门备案所使用的食品添加剂名称，并予以公示。

餐馆推出预付卡需备案

在经营规范方面，《餐饮规范》要求餐饮经营单位不得设置最低消费。餐饮经营单位以预收款方式开展经营的，应依据《单用途商业预付卡管理办法(试行)》的要求到商务部门办理备案，同时做好发卡、资金管理等工作，妥善处理相关消费投诉举报。

此外，餐饮经营单位应当建立消费者投诉制度，设立具体部门负责处理消费者投诉，投诉的受理、转交以及处理结果，应当通知投诉者。

鼓励明厨亮灶及员工培训

作为一部指导性规范，《餐饮规范》也明确提出了一些鼓励性内容。如鼓励餐饮经营单位通过透明厨房、视频厨房和网络厨房等形式实施“明厨亮灶”。鼓励采购并使用节能、环保型设施设备和用品，降低能源与物品消耗。鼓励开展老年人及学生营养餐的研发、生产、销售等，为老年人、青少年学生等特殊群体，提供更加安全、卫生、营养、便捷的餐饮服务。鼓励企业采用互联网技术建立线上线下互动的学习平台。

北京商报记者 徐慧

国之美

精彩不容错过

五载兄弟情 一路伴歌行

三高倾情巨献 相约人民大会堂

中国三大男高音 戴玉强 莫华伦 魏松

2017北京新年音乐会

人民大会堂 2016.12.22 19:30

BEIJING NEW YEAR GALA CONCERT

制作人：黄扉 总导演：张树荣

票务总代理： <http://www.damai.cn> 订票热线：010-57626218 10103721 4006103721

票 价：至尊VIP2017 / VIP1680 / 1280 / 980 / 680 / 380 / 180 / 80元 1600元套票(980元×2) 1500元套票(680元×3) 1000元套票(680元×2)

主办单位：欧美同学基金会 三高文化艺术(北京)有限责任公司 承办单位：三高文化艺术(北京)有限责任公司 北京盛世春天文化传媒有限公司 北京卓越百年文化传播有限公司

协办单位：北京广播电视台文化传媒(北京)有限公司 带你文化传播(北京)有限公司 北京商报 北京娱乐信报 特别鸣谢：许大为

独家冠名企业：国美控股集团有限公司 特别鸣谢：星河湾集团 北京国际新闻文化中心有限公司(新闻大厦) 鸣谢单位： 贵州王茅酒业

扫码订票