

上海市奉贤区标准化指导性技术文件

DB 31120/Z 013—2024

庄行羊肉制作及经营管理规范

Specification for production and management of Zhuanghang lamb

2024-08-01 发布

2024-08-01 实施

目 次

前言 I

引言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 2

5 菜品制作管理 2

 5.1 制作标准 2

 5.2 原料选取 2

 5.3 原料加工 2

6 食品安全管理 3

 6.1 制度管理 3

 6.2 人员管理 3

 6.3 加工制作 4

 6.4 有害生物防治 4

 6.5 专间管理 4

 6.6 餐饮具消毒和保管 4

 6.7 废弃物管理 5

7 经营管理 5

 7.1 管理模式 5

 7.2 明厨亮灶 5

 7.3 文明经营 5

 7.4 突发事件应急管理 5

8 评价 5

附录 A（资料性） 羊各部位示意图 7

附录 B（规范性） 庄行羊肉特色管理评价表 8

附录 C（资料性） 庄行特色羊肉店标识样式 10

参考文献 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由上海市奉贤区市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：上海李记庄行实业有限公司、上海金农栖居农业科技有限公司、奉贤区庄行镇正兴熟食店、上海市餐饮烹饪行业协会、上海旅游高等专科学校、上海师范大学旅游学院、上海民航职业技术学院。

本文件主要起草人：李赢春、顾永豪、冯正兴、金永光、邵志明、邵建华。

引 言

奉贤区庄行镇位于上海市南郊，属江南鱼米之乡，盛产稻米、棉花，明嘉靖年间已成浦南地区数一数二的稻棉贸易集散之地，加上气候湿润，雨水充沛，水草生长旺盛，为饲养山羊和发展养羊业提供了充足的食物源和得天独厚的自然条件。庄行地处奉贤、金山、松江三区交界，商贸行业发达，也带动了羊肉买卖，形成当地独特的食用羊肉烧酒这一美食文化。

据《本草纲目》记载，羊肉能暖中补虚、补中益气、开胃健力、治虚劳恶冷、五劳七伤，夏天食用羊肉，伴以烧酒（白酒或黄酒）下肚，藉以驱散体内积热，释放体内毒素，起到防暑降温、补肾补肝、健脾养胃、滋补壮阳等多种功效，故民间有“伏天吃羊，健身壮阳”“伏天喝羊汤，不用开药方”之说。

羊肉烧酒源于庄行，逐渐向南桥及庄行周边地区辐射，现已分布于奉贤全区。伏天吃羊肉喝烧酒是以庄行为代表的奉贤地区的传统民俗，流传至今已有 600 多年历史，2009 年“羊肉烧酒食俗”列入上海市非物质文化遗产名录。

奉贤区政府遵循市场规律，以节兴市，唱响品牌，于每年农历初伏至末伏举办“伏羊节”，迄今已经连续举办16年，吸引各方食客近悦远来，每年接待游客约35万人次，有效带动地区文化旅游产业发展。为进一步弘扬非遗文化，规范庄行羊肉制作及经营管理，让广大游客在享受美味的同时，倡导文明、规范、卫生、健康、礼仪的文旅环境，特制定本文件。

庄行羊肉制作及经营管理规范

1 范围

本文件规定庄行羊肉制作及经营管理的基本要求、菜品制作管理、食品安全管理、经营管理等。
本文件适用于奉贤区开设实体门店加工、售卖羊肉的食品经营者的经营管理。
本文件也适用于第三方对实体门店加工、售卖羊肉的食品经营者的经营管理开展评价。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 消毒剂
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

庄行羊肉 **Zhuanghang lamb**

上海奉贤区庄行及周边一带以特有的选料、加工、调味方法烹制的羊肉系列菜肴。作为民俗的一个组成部分,经常配饮烧酒,在大伏天食用。主要品种为烂糊羊肉、热气羊肉、白切羊肉、羊杂等,配以特制调料蘸食。

3.2

烂糊羊肉 **assorted lamb**

以长三角白山羊为原料,羊的全身按前后腿、肚腹部分割,小火焖煮 3h—6h 而成,成品酥烂,趁热去骨改刀后立即食用。

3.3

热气羊肉 **freshly slaughtered lamb**

以长三角白山羊(宰杀后未经冷冻)为原料,整羊分割为 25 个部位,大火加热 2h—4h 而成,肉质酥而不烂,趁热去骨改刀后立即食用。

3.4

白切羊肉 **lamb without seasoning**

烂糊羊肉、热气羊肉经自然冷却或冷藏冷却后,改刀装盘,冷食。成品色洁白,口感皮糯而略韧,肉质酥软。

3.5

明厨亮灶 **bright kitchen and stove**

餐饮企业采用电子显示屏、透明玻璃、矮墙等方式，向消费者公开厨房环境卫生，现场直播烹饪生产、专间加工、餐饮具消毒等关键岗位的工作情况的一种形式。电子显示屏上翻页播放消费者关注的企业资讯。

4 基本要求

- 4.1 庄行羊肉经营者应依照食品安全标准从事经营活动，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任，打响“伏羊文化”金字招牌，弘扬奉贤特色饮食文化。
- 4.2 应提供干净、整洁、卫生的就餐环境，店内的餐桌、餐椅、墙面、地面等设施应保持清洁，食品处理区的设置和使用应符合 GB 31654 的要求。
- 4.3 应将营业执照、食品经营许可证、食品安全“两个责任”公示栏在经营场所内醒目位置公示。

5 菜品制作管理

5.1 制作标准

应制定制作标准，并有专人进行检查，包括：

- 采购标准：规定所选原料羊只的产地、年龄、公母、个体大小、冷藏时间、新鲜度等应符合要求；供应商应提供屠宰、运输、发票、供应商的营业执照、食品经营许可证等票、证；
- 加工标准：制定原料的清洗、分割流程和规格要求。焖煮时加水数量、火力大小和时间长短应有明确的规定；
- 成品标准：成品的质感（酥、烂、嫩、脆、韧、糯等）程度、颜色、改刀装盘后的块型大小、带皮、肥瘦比例、温度等要求应明确；
- 食品安全标准：应制定从选料、初加工、烹煮、改刀全过程员工的操作食品安全守则；
- 监督检查标准：应设立专职岗位，配备专人对所有标准的实施进行监督和检查，并有奖罚措施。应做好检查记录和培训工作。

5.2 原料选取

5.2.1 原料选取应符合以下要求：

- a) 使用检验合格的长三角白山羊，宜选（1~3）年龄草饲小母羊，长出两颗牙齿为宜；
- b) 白山羊重量在 30kg~40kg 范围内；

5.2.2 应在羊宰杀后 8h~24h 内烹饪，羊肉全程使用冷藏方法储存（0℃~8℃）。

5.3 原料加工

5.3.1 初加工

原料按以下要求分档取料并处理：

- a) 整料可按标准部位分割（各部位羊肉分割示意图见附录 A），以方便清洗和烹煮时掌握火候；
- b) 修切除去表层异物和淋巴组织；
- c) 清洗时应洗净表面血污，漂清血水；摘除残留的羊毛，刮去羊脚趾夹缝里的老皮；
- d) 不同内脏选择针对性的清洗方法，去除黏液、异物、血水。

5.3.2 烹煮

- 5.3.2.1 烂糊羊肉、热气羊肉、白切羊肉等原料应使用大锅清水白煮，不添加任何香料、辅料。
- 5.3.2.2 根据不同部位羊肉的特性和不同的成品要求，确定加热火候和焖煮时间。可以把不同部位的羊肉一锅烹煮，分别及时捞取。确保羊肉不同部位的质感符合要求。
- 5.3.2.3 羊杂处理因料施烹，讲究火候。一般心、肝、肾应短时间大火加热，保持鲜嫩；羊头、脚、肠、肺、胃（肚）等应小火慢煮，体现酥烂质感。
- 5.3.2.4 煮羊剩余的汤汁可用于烹制羊制品汤菜比如羊血汤、羊杂汤、羊汤面，也可以用于其他羊肉菜肴。羊汤当天用完，不应隔夜使用。
- 5.3.2.5 其他菜品分为白煮羊内脏（肝、心、腰、肺等）以及羊血、羊蹄、羊头等。原料经初加工后直接加入清水（或适当添加姜片、盐、辅料），煮制成熟或酥烂，改刀装盘。也包括延伸产品红烧羊肉、炒羊肉片、羊头汤、烤羊肉串等。

5.3.3 改刀装盘

- 5.3.3.1 成品羊肉应以肉皮覆面，改刀后应保持形态丰满完整。

注：改刀是烹饪专业术语，指用刀将食物原料切成条、块、粒等一定形状，以适应不同的烹饪要求。

- 5.3.3.2 烂糊羊肉和热气羊肉上席应保持温热（20℃-40℃）；白切羊肉温度应保持在0℃-8℃，不可冷冻。切片整齐，改刀后应在4h内售完。
- 5.3.3.3 白煮的羊杂宜拼配装盘，追求一碟多味。羊杂做汤应突出羊汤的醇厚鲜美，以及羊不同内脏的不同质感，可以大蒜叶或香菜增香。
- 5.3.3.4 其它特色羊肉菜品应讲究火候，追求色、香、味、质感俱佳。
- 5.3.3.5 庄行羊肉的蘸料以生抽为基础，添加其他调味料形成不同特色蘸料。

6 食品安全管理

6.1 制度管理

- 6.1.1 应建立保证食品安全的管理制度，包括从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全员（总监）任命及管理制度、食品安全自查和报告制度、食品经营过程与控制制度、餐厨废弃油脂产生申报、收运、记录台账等管理制度、废弃物处置制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验记录及食品安全信息追溯制度、食品添加剂使用管理制度、食品贮存运输管理制度、食品安全信息公示制度、食品安全突发事件应急处置方案等。
- 6.1.2 应制定企业食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度，落实日管控、周排查、月调度管理要求，相关记录至少保存两年。小型个体工商户宜参照《上海市餐饮企业落实食品安全主体责任工作指引》执行。

6.2 人员管理

- 6.2.1 应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不从事接触直接入口食品的工作。
- 6.2.2 每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等疾病及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。
- 6.2.3 食品从业人员应保持良好的个人卫生，穿清洁工作服、工作帽。不留长指甲、不涂指甲油、不化妆，不佩戴饰物。

- 6.2.4 专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻。
- 6.2.5 加工食品前应洗净手部，如佩戴手套，也应事先对手部进行清洗消毒。
- 6.2.6 个人用品应集中存放，存放位置不影响食品安全。
- 6.2.7 应定期对从业人员开展培训，并做好记录。配合市场监管部门做好食品安全知识监督检查考核。

6.3 加工制作

- 6.3.1 动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料水池明显区分标识并分池清洗。
- 6.3.2 生、熟制品用具分开，具有明显的区分标识。
- 6.3.3 需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。
- 6.3.4 在烹饪后至食用前存放时间超过 2h 的食品，应在高于 60℃ 或 0℃ ~ 10℃ 的条件下存放。
- 6.3.5 采用急性组分快速测定方法对煎炸食用油进行监控，急性组分不得超过 27%。无法实施监控的，连续使用期限不超过 12h。非连续使用的食用油使用期限不超过 3d。
- 6.3.6 食品添加剂管理应做到“5 专”：专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

6.4 有害生物防治

- 6.4.1 场所内应建筑结构完好，环境整洁，场所建筑结构无孔洞、缝隙等生物虫鼠害侵入途径。
- 6.4.2 经营场所与外界直接相通的门、窗、下水道、排风口等配备防蝇帘、纱窗、风幕机、防护网等虫鼠害防治设施，防止有害生物侵入；经营场所内配备灭蝇灯、粘鼠板、捕鼠笼等设施。
- 6.4.3 自行或委托第三方机构定期灭蝇、除鼠、杀虫；做到无虫害、无鼠迹。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁，消除污染。

6.5 专间管理

- 6.5.1 冷荤类食品制作应在专间内完成。专间面积不少于 5 m² 专间应配有预进间，配备洗手消毒设施。
- 6.5.2 专间内应安装紫外线灯等空气消毒设备。每餐次或每班次使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。
- 6.5.3 专间内安装独立空调设施和净水装置，保持专间内温度不高于 25℃。
- 6.5.4 专间配备非手触式带盖垃圾桶。
- 6.5.5 专间内不得存放非直接入口食品、私人物品、未经清洗处理干净的蔬菜、水果及生食的海产品等，预包装食品和一次性餐饮具去除外层包装，或以最小包装带入专间。
- 6.5.6 未设置就餐区域，仅提供外带的熟食店，销售区域应按专间管理，符合 6.5.1、6.5.2、6.5.3、6.5.4、6.5.5 的要求；从业人员以外的人员不应进入专间区域。

6.6 餐饮具消毒和保管

- 6.6.1 餐饮具使用后应及时清洗消毒。消毒应符合 GB 14934 要求。餐饮具宜高温蒸煮消毒（如蒸汽或沸水，10min 以上），也可在消毒柜内消毒。在无条件使用热力、消毒柜消毒的情况下，使用化学片剂或药水消毒时，应设置专用消毒池。药、水的配比应正确。消毒水的使用时间不得超过 4h。
- 6.6.2 消毒后的餐饮具应存放专用的保洁柜或消毒柜中，防止清洗消毒后的餐饮具受到污染。
- 6.6.3 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。
- 6.6.4 委托餐饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐饮具使用期限到期后 6 个月。

6.7 废弃物管理

6.7.1 应按规定安装油水分离器，并保证油水分离器正常运行，同时配备专用废弃油收运容器。餐厨废弃油脂由符合规定的单位收运，保存收运服务联单，并留存记录。

6.7.2 应配备带盖分类垃圾桶。餐厨垃圾由符合规定的单位收运，并保存收运服务联单。

7 经营管理

7.1 管理模式

宜引进“‘六T’实务”现场管理模式，根据烹调流程和食品安全要求检查落实。

注：“六T”实务是餐厅现场规范管理模式，内容为“天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进”。

7.2 明厨亮灶

经营单位应做到明厨亮灶。应根据实际情况选择以下模式：

- 透明厨房：餐饮服务提供者采用透明玻璃窗、透明玻璃幕墙、矮墙隔断等方式，使消费者能够直观观看餐饮食品加工制作过程的展示方式；
- 视频厨房：餐饮服务提供者在餐饮食品加工制作场所安装摄像设备，通过现场展示屏幕等方式向消费者展示餐饮食品加工制作过程的方式；
- 互联网+明厨亮灶：餐饮服务提供者在餐饮食品加工制作场所安装摄像设备，通过现场展示屏幕、网站或手机APP等方式向消费者展示餐饮食品加工制作过程、食品溯源信息、监督公示以及提供消费者满意度测评的方式。

7.3 文明经营

7.3.1 公示服务内容，展示企业服务规范。

7.3.2 服务员服务过程中应具有良好的仪容仪表，举止端庄、用语规范文明，童叟无欺，诚实待客。

7.3.3 明码标价，货真价实。计量器定期检验，菜品主料计量规格规范公示，不短斤缺两。向消费者展示的菜单图片与出品菜品达到基本一致。无虚假或功效类宣传。

7.3.4 应做好反对餐饮浪费，提倡光盘行动的工作：

- 采用海报、桌贴、滚动屏等形式开展反对餐桌浪费的宣传；
- 帮助顾客适度点餐，主动提供剩余打包服务。打包和外卖的菜品应提示食用期限。

注：光盘行动是指就餐结束，盘中基本无剩菜。或者消费者将剩余菜点打包带走。

7.3.5 店堂现场销售中提供公筷公勺，服务规范宜参照 DB31/T 1239-2020 相关要求。

7.3.6 店堂内设有禁烟标识，不设烟具，及时劝阻吸烟客人。

7.3.7 正确、及时处理客人、附近居民投诉。

7.3.8 餐饮店不主动向消费者提供不符合环保要求的一次性筷子、调羹等餐具。

7.4 突发事件应急管理

应建立突发事件应急管理机制，用于识别和应对潜在的风险。制定与火灾、群体性食物中毒、噎食、烫伤、跌倒等相关的突发事件应急预案。对相关人员进行应急预案培训，定期进行模拟演练，提升应急处置能力。

8 评价

- 8.1 由第三方组建评审委员会，对庄行羊肉特色店开展质量管理评价，指导庄行羊肉特色店对本位的食品安全情况进行持续改进。评价每年应至少开展一次，评价内容按表 B.1 的规定。
- 8.2 评价结果作为“庄行羊肉特色店”授牌依据，也可作为监管部门量化分级管理的依据。
- 8.3 获得“庄行羊肉特色店”的商户，应在经营场所外部醒目位置展示标识（标识样式见图 C.1）。

附 录 A
(资料性)
各部位羊肉分割示意图

图A.1给出了各部位羊肉分割示意图。

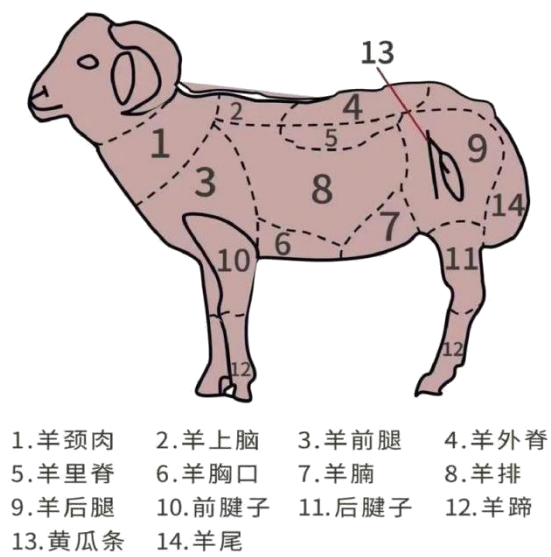


图 A. 1 各部位羊肉分割示意图

附 录 B
(规范性)
庄行羊肉特色管理评价表

表B.1规定了庄行羊肉特色管理评价的前提条件、评价内容。

表 A. 1 庄行羊肉特色管理评价表

被评价单位名称				联系地址	
负责人				联系电话	
评价前提条件 (有一项不符合 直接退出评价)	序号	内容	是否符合 (在□内打“√”)		
	1	取得有效《食品经营许可证》	☐ 符合 ☐ 不符合		
	2	从事庄行羊肉经营活动	☐ 符合 ☐ 不符合		
	3	已施行“明厨亮灶”	☐ 符合 ☐ 不符合		
序号	评价内容		分值	得分	备注
1	证照公示、“两个责任”公示栏张贴		2		
2	许可证有效，与经营场所地址一致，未超范围经营		5		
3	公示从业人员的有效健康证明，有晨检记录		5		
4	配备食品安全员、并按要求做好日管控、周排查、月调度记录,有培训记录，并按要求完成抽检		5		
5	原料选择符合庄行羊肉质量标准（查验进货资料）		10		
6	操作流程、出品标准等资料齐全		5		
7	大众点评网得分4分以上		10		
8	在岗从业人员着装、卫生符合要求		5		
9	场所内环境卫生干净整洁，地面无积水等		5		

表B.1 庄行羊肉特色管理评价表（续）

序号	评价内容	分值	得分	备注
10	原料采购索票索证	5		
11	原料贮存符合要求（无过期、标签不符合要求的食品或食品添加剂）	5		
12	专间操作符合要求	5		
13	餐饮具（工用具）清洗消毒保洁符合要求	5		
14	餐厅内张贴禁烟标识、反餐饮浪费、提倡公筷公勺等宣传内容	3		
15	菜谱明码标价，菜肴标示主副料分量	5		
16	计量称现场校验	5		
17	举报投诉和客人表扬情况（投诉查实的，有1起，扣1分，扣完为止。表扬信10封加1分）	5		
18	行政处罚情况（有1起，扣5分，扣完为止）	5		
19	其他工作（阶段性工作要求，如文明城区创建、实行“六T实务”管理要求等）	5		
总计		100		
评价结果： ☐ 合格 ☐ 不合格 （80分及以上为合格，80分以下为不合格。）				
评价人：_____ 评价日期：_____				

附 录 C

(资料性)

庄行特色羊肉店标识样式

图 C.1 给出了庄行特色羊肉店标识样式。



图 C.1 庄行特色羊肉店标识样式

参 考 文 献

- [1] DB31/T 1239-2020 餐饮服务单位公筷公勺服务规范
 - [2] 上海市生活垃圾管理条例（上海市人民代表大会公告 第 11 号）
 - [3] 上海市食品安全条例（上海市人民代表大会公告 第 18 号）
 - [4] 上海市公共场所控制吸烟条例（新版）（上海市人民代表大会常务委员会公告 第 47 号）
 - [5] 上海市饮食服务业环境污染防治管理办法（上海市人民政府 10 号令）
 - [6] 上海市餐厨废弃油脂处理管理办法（上海市市政府 97 号令）
 - [7] 上海市餐厨垃圾处理管理办法（修改版）（上海市人民政府第 98 号令）
 - [8] 餐饮业油烟污染控制技术规范（试行）（沪环保防〔2018〕369 号）
-