

ICS 67. 020

CCS H 62

团 体 标 准

T/HGXH XX—2025

川味火锅标准体系建设指南

2025-XX-X 发布

2025-XX-XX 实施

四川省火锅协会 发布

目 次

前 言 III

引 言 IV

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 1

5 标准体系的构成 2

6 标准的宣贯与实施 5

7 标准体系的评价与改进 5

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。

本文件由四川省火锅协会提出、归口并解释。

本文件起草单位：四川省川菜标准化技术委员会、四川省火锅协会、四川旅游学院等。

本文件主要起草人：……

引 言

川味火锅是川菜的重要组成部分，以其独特的清鲜醇浓并重、善用麻辣的风味特征和热烈的用餐氛围，享誉全国，走向世界。它不仅是巴蜀地区饮食文化的璀璨明珠，更是中国美食对外交流的亮丽名片。川味火锅历史悠久，其起源和发展于巴蜀地区湿润的气候条件、丰富的物产资源以及川人“尚滋味、好辛香”的饮食传统。现代川味火锅在继承传统的基础上，不断创新，形成了清油火锅、牛油火锅、鸳鸯火锅、酸菜鱼火锅、菌汤火锅等多样化的火锅类别。

为进一步建设和完善结构完整、内容协调的川味火锅标准体系，传承与保护其传统制作技艺，提升其服务质量与竞争力，促进川味火锅产业的标准化、规范化、国际化与可持续发展，特制定本指南。

川味火锅标准体系建设指南

1 范围

本文件规定了川味火锅标准体系建设的术语和定义、基本要求，规定了标准体系框架设计和标准体系建立、宣贯与实施、评价与改进。

本文件适用于川味火锅标准体系建设的相关领域。

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/T 13016 标准体系表编制原则和要求

GB/T 15091 《食品工业基本术语》

GB/T 24421.2 服务业组织标准化工作指南 第二部分：标准体系

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 川味火锅 Sichuan-style Hot Pot

指起源和发展于巴蜀地区，以特制锅具为炊具和食具，采用多种调味料制成底料，再加入水或汤制作成汤底，呈现清鲜醇浓并重、善用麻辣的风味特征，由食者自行涮煮各种食材，并辅以特色蘸料食用的川菜重要类别及餐饮形式。

3.2 川味火锅标准体系 Sichuan-style hot pot standard system

指川味火锅领域的相关标准按其内在联系形成的科学有机整体。

4 基本要求

4.1 需求引领、服务发展

川味火锅标准体系内标准应满足川味火锅行业管理需要，服务火锅产业发展。

4.2 系统构建、结构合理

川味火锅标准体系应系统全面、层次恰当、划分明确、相互协调。

4.3 强化实施、注重实效

川味火锅标准体系内标准一经发布，鼓励政府部门、社会组织及相关企业贯彻实施。

4.4 持续改进、动态优化

应定期对川味火锅标准体系和标准进行论证并持续改进，确保标准体系和标准持续有效。

5 标准体系的构成

5.1 总体结构

川味火锅标准体系的总体结构的设计和编制应符合GB/T 13016、GB/T 24421.2的要求，主要由四个部分组成，包括基础通用标准体系、火锅制作工艺标准体系、运营与服务规范体系以及品牌建设标准体系。涵盖川味火锅术语与分类标准、川味火锅相关术语翻译标准、川味火锅食材选用标准、川味火锅底料制作工艺标准、川味火锅蘸料制作工艺标准、川味火锅品种制作工艺标准、川味火锅衍生品制作工艺标准、川味火锅店经营管理标准、川味火锅店服务标准、川味火锅品牌文化建设标准以及川味火锅评价标准十一类，见“图1 川味火锅标准体系总结构图”。

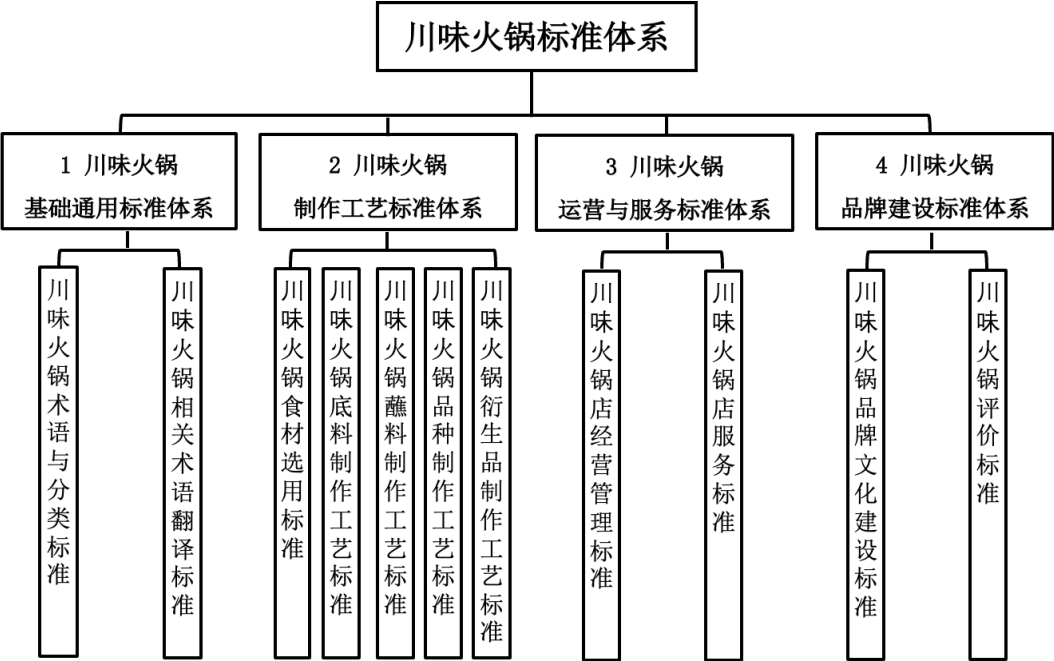


图1 川味火锅标准体系总结构图

5.2 标准体系的子结构

5.2.1 川味火锅基础通用标准体系

川味火锅基础通用标准体系包括川味火锅术语与分类标准、川味火锅相关术语翻译标准两部分组成，其子结构见图2。

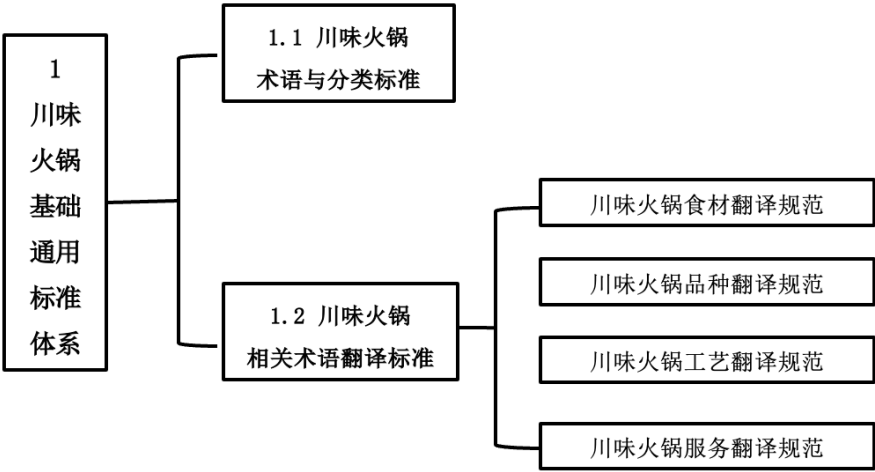


图2 川味火锅基础通用标准体系子结构图

5.2.2 川味火锅制作工艺标准体系

川味火锅制作工艺标准体系包括川味火锅食材选用标准、川味火锅底料制作工艺标准、川味火锅蘸料制作工艺标准、川味火锅品种制作工艺标准、川味火锅衍生品制作工艺标准五个部分，其子结构见图3。

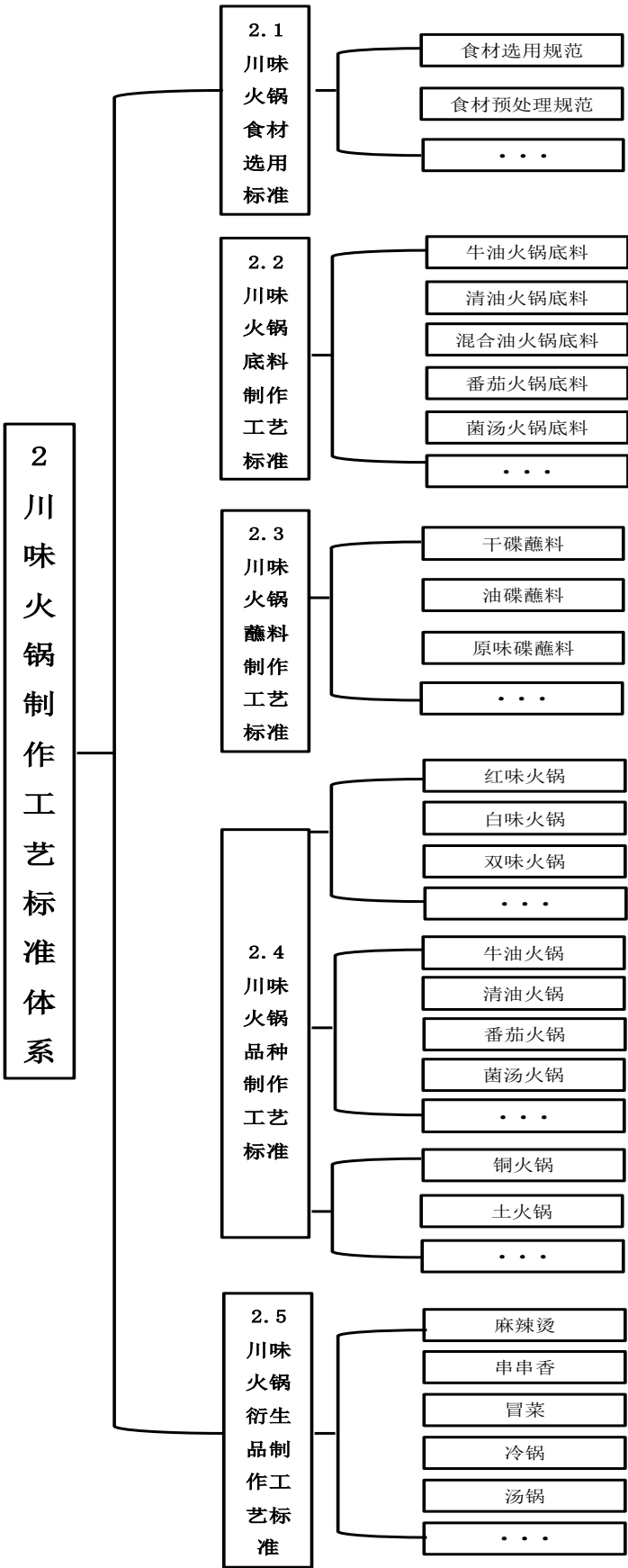


图3 川味火锅制作工艺标准体系子结构图

5.2.3 川味火锅运营与服务标准体系

川味火锅运营与服务标准体系包括川味火锅店经营管理标准、川味火锅店服务标准两部分。

5.2.4 川味火锅品牌建设及改进标准体系

川味火锅品牌建设及改进标准体系由川味火锅品牌文化建设标准以及川味火锅评价标准两部分组成，其子结构见图4。

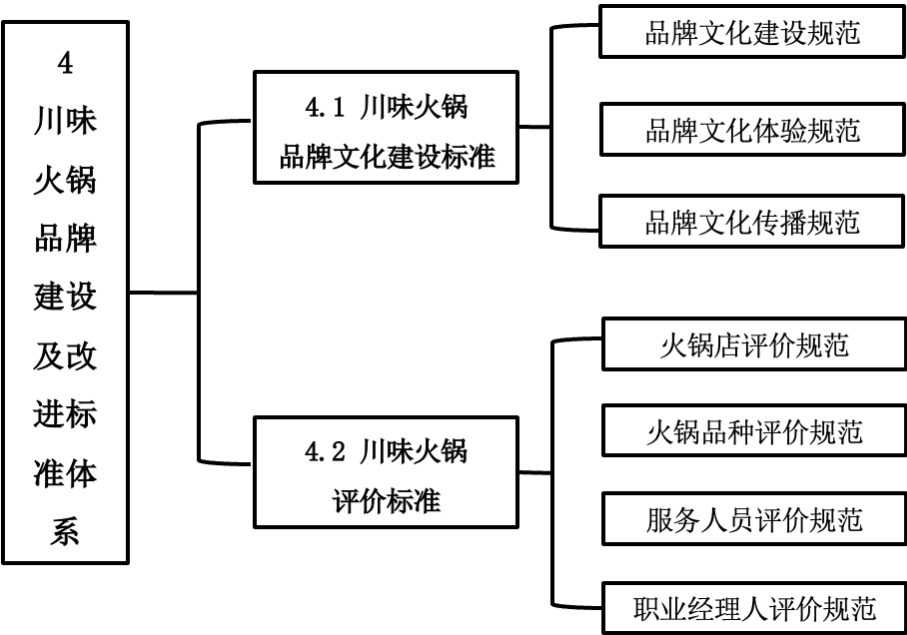


图4 川味火锅品牌建设及改进标准体系子结构图

6 标准的宣贯与实施

6.1 标准宣贯

政府主管部门、行业协会应组织标准化知识培训与火锅标准宣贯，提高全行业标准化意识。

6.2 标准实施

相关企业应做好标准贯彻实施记录，并及时反馈问题；适时开展火锅店、火锅品种及服务人员、职业经理人的评价工作。

7 标准体系的评价与改进

7.1 评价

应定期对标准体系进行自我评价和社会评价，确保其规范性、完整性、协调性和有效性。

7.2 改进

应根据评价结果、政策变化及市场反馈，对标准体系进行日常改进和持续改进。