



## 从“将就吃”到“舒心吃” 我区7800余家 甜茶藏面馆 全面提档升级

清晨的拉萨街头，甜茶香与藏面香氤氲升腾。走进甜茶馆，明厨亮灶、分区规范、扫码可视……热气腾腾的甜茶藏面端上桌，顾客纷纷称：“味道还是老味道，环境更有新标准。”

“十四五”以来，我区持续推进甜茶藏面馆提质升级行动，截至目前，全区已有7800余家甜茶藏面馆完成改造升级，让承载高原烟火气的特色小镇，实现环境、卫生、管理、口碑的全方位跃升。

文/记者 次吉 图/记者 贡曲罗杰

旧貌换新颜·小微茶馆实现“五化”蝶变

在城关区一家甜茶馆，玻璃透亮将后厨尽收眼底，消毒柜、色标厨具、整洁餐桌一应俱全。“提档升级前，我们家茶馆后厨和大厅连在一起，没有明厨亮灶，东西摆放杂乱，看着就不整洁。”该甜茶馆老板措姆(化名)坦言，过去受限于传统经营模式，茶馆空间布局不合理，卫生条件难以保障，既是经营者的烦心事，也影响顾客的就餐体验。

和许多老茶馆一样，措姆的茶馆曾长期处于“重口味、轻环境”的状态，后厨操作不透明、厨具摆放无秩序，成为制约小店发展的短板。但在政府政策引导与规范要求下，措姆的茶馆启动提档升级，迎来脱胎换骨的变化。“升级后，卫生和环境有了质的提升，不管是工作人员还是顾客，都能感受到实实在在的在变化。”措姆说。

措姆告诉记者，改造初期，适应新环境、新流程曾给自己带来短暂挑战，但随着规范落地，茶馆运营愈发顺畅。如今，茶馆严格落实透明化、色标化、超市化、规范化、标准化“五化”要求，餐具消毒、食材摆放、人员分工都有明确标准，后厨与大厅各司其职，管理省心高效，彻底告别以往的混乱与矛盾。

“以前后厨挤、地面滑，现在分区清晰、全程可视，顾客吃得放心，我们生意更红火。”措姆指着墙上的监控显示屏说，画面实时同步洗菜、煮面、消毒全过程。按照统一规范，店内实现厨房透明化、厨具色标化、摆放超市化、操作规范化、管理标准化，证件公示、餐具消毒样样到位。



民生见实效·环境提质带来生意口碑双提升

“完成提档升级后，我们茶馆营业额提升了20%，客流量明显增多，顾客对店铺的认可度和整体印象也提升了一个档次。”长期在那曲从事甜茶馆经营的巨增米玖，于2025年在拉萨市城关区开设了分店。他告诉记者，他经营茶馆多年，亲眼见证、亲身感受了提档升级带来的实实在在变化，环境品质的全面提升，让茶馆实现了生意与口碑的双丰收。

茶馆的顺利升级，离不开政府部门的有力支持。巨增米玖告诉记者，我区市场监管部门对厨房卫生、操作规范等提出明确要求，通过标准指引、规范培训等方式，帮助商户掌握升级要点，确保改造有方向、落实有依据。从功能分区规划到设施设备规范，政府全程指导帮扶，为茶馆提档升级扫清障碍，让商户改得放心、做得规范。

“后厨透明化后，顾客能实时查看操作过程，很多老顾客都说‘以前是冲着味道来，现在不仅好吃，更吃得放心，对茶馆的信任大大提升。’干净整洁的环境、公开透明的操作，让巨增米玖的茶馆留住老顾客，吸引新客源，成为街坊邻里安心就餐的首选。

转眼到了午饭时间，来自那曲市巴青县的老顾客带着孩子熟练落座：“我是他们家的老顾客，经常带孩子来这里吃饭，现在去甜茶馆真的特别踏实，干净卫生、味道正宗，价格实惠。”从“将就吃”到“放心吃”，再到“舒心吃”，市民的口碑变化，折射出提档升级的民生温度。

记者了解到，截至目前，全区7800余家甜茶藏面馆全部完成提档升级，覆盖七市地城乡末梢。餐饮环节全面推广“互联网+明厨亮灶”，后厨从“隐蔽角落”变成“阳光窗口”，监管从“事后查处”转向“全程可视”，小微餐饮实现颜值与品质双提升。

全域齐推进·七市(地)落地见效亮点纷呈

西藏自治区市场监督管理局相关负责人介绍，我区甜茶藏面馆提档升级工作坚持全域统筹、市县联动、分类推进，各市(地)紧密结合本地实际，创新工作举措、打造特色模式，全力推动特色餐饮行业规范化、标准化、健康化发展。

记者了解到，日喀则市始终坚持目标导向、问题导向、结果导向，高位推动提档升级工作，专门制定实施方案与评定标准，构建起“主要领导亲自抓、分管领导具体抓、一级抓一级、层层抓落实”的严密工作格局。通过全面摸底排查、规范加工标准、开展对标自查、示范引领带动、举办厨艺比拼等务实举措，有序推进甜茶藏面馆提质改造。截至目前，全市2556家甜茶藏面馆中，已完成提档升级2297家，整体升级率达89.8%；其中大型连锁茶馆实现100%升级，充分发挥示范引领作用，带动行业整体提升，群众食品安全满意度持续走高。

那曲市聚焦规范经营、提质增效，精准组织召开甜茶藏面馆提档升级专题培训会，围绕餐饮许可管理、食品加工操作流程、食品贮存、餐饮具清洗消毒、制止餐饮浪费等关键环节开展细致讲解，大力推广《藏式甜茶加工技术规程》《藏面加工技术规程》两项地方标准，督促经营主体严格落实食品安全主体责任，依法依规开展经营服务。下一步，那曲市市场监管局将持续发力、久久为功，推动甜茶藏面馆提档升级工作走深走实、常态长效。

同时，在全区统一部署下，各地创新实践亮点纷呈、各具特色。日喀则、山南两地主动邀请人大代表、政协委员等参与食品安全社会共治；阿里地区实现食品安全保险全覆盖。与此同时，我区坚持系统思维，协同推进食品安全全域监管，走出一条符合高原实际、贴合民生需求、具有西藏特色的食品安全治理新路径。

小切口服务大民生·雪域烟火气更具幸福感

小小甜茶馆，连着大民生。我区以7800余家甜茶藏面馆为主阵地，把提档升级作为民生工程、民心工程、质量工程，以小切口推动大变化，以微治理实现大提升。

巨增米玖在走访其他改造后的甜茶馆后，真切感受到行业的整体蜕变。“每家茶馆都有自己的特色风格，比以前更加专业化、卫生化，整个行业的面貌都变好了。”从单打独斗的零散经营，到标准统一的规范运营，西藏甜茶藏面馆行业正朝着标准化、品牌化方向稳步发展。

“让顾客体验到舒适、干净、卫生的环境，是最重要的事。”作为提档升级的亲历者，巨增米玖深有感触。小小的甜茶馆，承载着群众的日常饮食需求，更关乎民生福祉与饮食安全。7800余家茶馆的提档升级，不仅是店面面貌的改变，更是食品安全监管的下沉、民生服务的升温。

一碗甜茶暖人心，一间茶馆惠民生。我区以小餐饮提档升级为抓手，以“五化”管理为标准，以明厨亮灶为载体，让高原特色餐饮既保留传统风味，又守住安全底线，让群众“舌尖上的安全”更有保障，让街巷烟火气更具幸福感、安全感。

上述相关负责人表示，站在新起点，我区将持续深化甜茶藏面馆等小微餐饮提质行动，不断完善标准体系，强化智慧监管、创新社会共治、夯实质量底座，以更高标准、更严监管、更优服务，守护好各族群众“舌尖上的安全”，让雪域高原的烟火气更温馨、幸福感更可持续，为高质量发展注入更深厚的民生底气。



记者手记

### 一碗甜茶见初心 五年提质暖民心

清晨飘香的甜茶馆里，透亮的后厨、整洁的餐桌、扫码可见的操作画面，眼前的鲜活场景，正是西藏推进甜茶藏面馆提档升级的生动现场，也是全区7800余家小微餐饮从市井烟火气迈向规范新标准的真实缩影。

五年深耕，成效显著。如今我区市场秩序更规范，经营主体更诚信，消费环境更放心，群众满意度节节攀

升。一碗甜茶润心田，一碗藏面暖万家，这既是对高原烟火气的温情坚守，也是我区质量强国建设最接地气的生动实践。

我区以民生小事破题，以质量大事落笔。过去五年，聚焦甜茶、藏面这一最贴心、最具烟火气的民生业态，以食品安全、环境规范、服务标准、明厨亮灶、诚信经营五大升级为核心，坚

持全域覆盖、标准统一、长效监管，推动小微餐饮实现整体提质、全面蝶变。

如今，走在拉萨街头，走进一家家提档升级后的茶馆，干净、放心、舒心的感受扑面而来。一碗甜茶、一碗藏面，不仅盛着熟悉的老味道，更承载着群众实实在在的幸福、安全感，书写下高原经济高质量发展最温暖、最动人的民生篇章。