

团 体 标 准

T/SGCX 007-2023

韶关市绿色餐饮单位创建标准

2023 - 07 - 21 发布

2023 - 07 - 21 实施

韶关市餐旅烹饪协会 发 布

目 次

前言 2

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 基本要求 4

5 节约餐饮 4

6 环保餐饮 5

7 放心餐饮 5

8 健康餐饮 6

9 参考文献 7

前 言

本文件按照GB/T 1.1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。

本文件由韶关市餐旅烹饪协会提出。

本文件起草单位：韶关市餐旅烹饪协会、韶关风度置业酒店有限公司、悦喜餐饮管理(江苏)有限公司韶关碧桂园分店(中餐厅)、韶关市近水楼台餐饮有限公司、韶关市武江区小康生活餐饮服务有限公司、韶关市曲江区湘满楼餐饮管理有限公司、韶关市恒胜红事汇餐饮有限公司、韶关市喜笑宴开餐饮管理有限公司、南雄市南雄迎宾馆、南雄食为先大酒楼、恒胜湖景客家文化酒店、万源品缦酒店、始兴县湘满楼饮食管理服务有限公司、始兴县司前镇顺丰楼酒店、仁化县醉三仙食府餐饮管理有限公司、仁化县福临酒店、新丰县客邑餐饮服务有限公司、新丰云髻山餐饮管理服务有限公司、韶关小岛企业管理有限公司乳源分公司、乳源丽宫国际温泉酒店有限公司

本文件主要起草人：罗乐天、邓祖荣、杨帆、高敏、李勇、神三强、李辉祥、蓝建新、卢群英、赵雪琴。

本文件于2023年7月21日首次发布。

韶关市绿色餐饮单位创建标准

1 范围

本文件规定了韶关市绿色餐饮单位创建标准的基本要求，以及节约餐饮、环保餐饮、放心餐饮、健康餐饮。

本文件适用于广东省韶关市行政区域内的餐饮经营单位。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 40042-2021 绿色餐饮经营与管理

GB/T 40041-2021 外卖餐品信息描述规范

GB/T 18006.3-2020 一次性可降解餐饮具通用技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 绿色餐饮 green catering

餐饮企业和餐饮街区将节约、环保、放心、健康的经营理念贯穿于采购、仓储、加工、服务等多个环节，提供健康饮食及相关服务的经营服务活动。

3.2 外卖餐品 food delivery

餐饮服务提供者提供的用于外卖的餐饮制品。

注：不包括预包装食品。

3.3 餐品信息 food information

餐品相关的基本特征、属性的总称。

注1：包括名称、品类、主要原料、口味、份量、图片、制作方法、口感等。

注2：餐品信息只描述对餐品的基本属性信息，未包含餐品的价格等销售信息。

4 基本要求

- 4.1 应遵循食品经营许可证合法有效，经营地址（实体门店）、经营项目与食品经营许可证一致的规定。
- 4.2 应建立健全食品安全管理制度，配备食品安全总监、食品安全管理人员。
- 4.3 宜制定绿色餐饮行动方案，设置绿色餐饮工作机构应符合GB/T 40042-2021的要求。
- 4.4 应定期开展应急预案的全员培训和演练。
- 4.5 应落实索证索票和进货查验制度。
- 4.6 应对所有从业人员开展岗前及在岗期间的食品安全培训与考核，包括以绿色餐饮为内容的健康安全培训，做好相关记录。
- 4.7 应建立员工健康管理制度，落实晨检制度，确保员工持健康证上岗。
- 4.8 食品加工及餐饮服务人员应着装整洁，按要求穿戴工作衣帽和口罩、清洗消毒手部等。

5 节约餐饮

- 5.1 应加强库存管理，强化温湿度控制，避免因保存不善引起的原料腐烂变质。
- 5.2 应制定菜品质量和制作流程标准，并设有专人监督落实。
- 5.3 应建立餐饮质量反馈机制，依据市场需求变化持续改进和提升，避免因饭菜质量、口味因素导致的餐饮浪费。
- 5.4 应在菜单设计中适当控制菜品数量，定期更新菜单，制作专门的小份菜或套餐产品菜单。
- 5.5 应在菜单中标注菜品主要原料、份量或建议消费人数。
- 5.6 应通过多种形式，在店内及在线开展制止餐饮浪费行为的宣传，至少在经营场所显著位置张贴承诺书1份、宣传海报3张以上、每个餐桌上至少有1个宣传台卡等。
- 5.7 在顾客订餐、点餐、加餐等环节，服务人员应提醒、引导顾客理性消费、适量点餐。
- 5.8 应建立对消费者食物节约行为进行适当鼓励的制度，对主动打包的顾客设有奖励。
- 5.9 餐饮单位应主动提供餐后剩余食物打包服务，提供打包食物安全食用提示卡，宜设立打包专区。
- 5.10 提供宴席服务时，应由专人设计宴席菜单，合理设计宴席数量和服务流程，避免宴席中的餐饮浪费。
- 5.11 有提供外卖服务的，要在餐饮外卖平台页面显著位置提示消费者适量点餐、避免浪费。

5.12 提供外卖餐品时，餐饮经营者应严格按照GB/T 40041-2021中的要求，在线明示食品份量、规格、建议消费人数等餐品信息。通过提供食品的不同规格选择等形式，鼓励消费者合理点餐，避免餐饮浪费。

5.13 提供自助餐服务的企业应在醒目位置提示顾客按需、少量、多次取餐，引导顾客合理取餐、避免餐饮浪费。

5.14 提供团餐服务的企业应有剩余菜品分析、改进制度，根据用餐人群需求合理调整菜品，减少餐饮浪费。

6 环保餐饮

6.1 应定期对厨房设备设施以及空调、供热、照明等用能设备进行巡检和维护，确保运行正常、安全，减少能源损耗。

6.2 应建立制度规定，根据当地情况将餐厅温度控制在合理的范围之内。

6.3 宜采用油水分离装置。

6.4 不应使用不可降解一次性塑料餐（饮）具。

6.5 打包盒、外卖包装等应选用可循环利用或环保可降解材质，避免或减少过度包装。打包使用的一次性餐具应符合GB/T 18006.3-2020的要求。

6.6 应将餐厨垃圾、废弃油脂交由有资质的单位处理，并签订合同。

6.7 不烹制及售卖野生动物及其制品。

7 放心餐饮

7.1 功能操作间应满足功能操作需求，流程布局合理，动线安排应避免交叉感染。

7.2 应规范原料存放、领用、禁用管理；冰箱、冷库设备完善，生、熟食品分开，标识标签内容完整、位置明显。

7.3 添加剂应单独存放、专人管理。

7.4 食品的加工、储存、处置及设备、餐器具清洁和消毒应符合操作规范，防止交叉感染。

7.5 用于加工生、熟食品和各类动植物性原料的砧板、刀具、容器应分开并标识。

7.6 应按程序清洁、消毒餐器具，并做好保洁措施。顾客接触到的菜单及点餐设备应定期做好清洁消毒。

7.7 各区域应按照卫生要求实施清洁、消毒标识可视化管理。

7.8 所有产品和服务的标价应清晰、醒目。

7.9 对肉类、蔬菜、食用油等主要原料的来源等重要信息应向消费者公示。

7.10 进行诚信承诺，不缺斤短两，宣传标贴应合规。

7.11 应建立并实施服务投诉处理机制，主动接受社会监督。

8 健康餐饮

8.1 针对特定人群推出营养菜品或套餐搭配，根据季节变化推出时令食品。

8.2 应对菜品进行营养标识，内容和形式参考《餐饮服务营养标识指南》的要求。

8.3 在消费者点餐过程中，服务人员应根据就餐人数做出营养平衡建议，引导消费者按照营养科学的要求，做到平衡膳食、健康饮食。

8.4 提供团餐服务的企业宜定期对食谱进行营养综合分析，并向用餐人群反馈。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法
- [2] 商务部、中央文明办、发展改革委、教育部、生态环境部、住房城乡建设部、人民银行、国管局、银保监会《关于推动绿色餐饮发展的若干意见》（商服贸发[2018]17号）
- [3] 关于印发《餐饮服务食品营养标识指南》等3项指南的通知（国家卫生健康委员会 国卫办食品函[2020]975号）
-