

DB32

江苏省地方标准

DB32/T 4951—2024

绿色餐饮企业经营要求

Operating requirements for green catering enterprises

地方标准信息服务平台

2024-12-27 发布

2025-01-27 实施

江苏省市场监督管理局 发布
中国标准出版社 出版

目 次

前言Ⅲ

1 范围1

2 规范性引用文件1

3 术语和定义1

4 绿色设计要求1

5 绿色装修要求1

6 环境保护要求2

7 安全管理要求2

8 绿色采购要求2

9 绿色加工要求2

10 制止餐饮浪费要求2

11 节能降耗要求3

12 网络订餐要求3

13 绿色连锁餐饮企业要求3

参考文献4

地方标准信息服务平台

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。

本文件由江苏省商务厅提出并组织实施。

本文件由江苏省餐饮服务标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：江苏省餐饮行业协会、江苏省消费者权益保护委员会、江苏饭店有限公司、南京商业学校。

本文件主要起草人：于学荣、陆惜春、葛旭东、胡畅、虞超洋、顾曹林、罗飞。

地方标准信息服务平台

绿色餐饮企业经营要求

1 范围

本文件规定了绿色餐饮企业的绿色设计要求、绿色装修要求、环境保护要求、安全管理要求、绿色采购要求、绿色加工要求、制止餐饮浪费要求、节能降耗要求、网络订餐要求和绿色连锁餐饮企业要求。

本文件适用于绿色餐饮企业的经营。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 18483 饮食业油烟排放标准

GB/T 18883 室内空气质量标准

SB/T 10727 环保型建材及装饰材料技术要求

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,为消费者提供健康饮食及相关的经营服务活动。

[来源:GB/T 40042—2021,3.1,有修改]

4 绿色设计要求

4.1 选址应远离高辐射、高污染地区。

4.2 布局设计应符合当地自然资源、气候特点,灯光照明设计宜结合自然采光的设计与运用,减少光污染。

4.3 应按原料的进入、储存、加工、布局到餐饮服务功能,流程设计合理。

4.4 设计中应体现节约资源、保护环境等因素,减少环境污染、减小能源消耗。

5 绿色装修要求

5.1 装修中应采用环保、安全、健康的建筑材料。

- 5.2 建筑材料应符合 SB/T 10727 的要求,使用保温和隔热材料。
- 5.3 应有良好的通风系统和空气净化设施,室内空气质量应符合 GB/T 18883 的要求。
- 5.4 采用绿色植物建设绿色空间。

6 环境保护要求

- 6.1 污水排放应符合 GB 8978 的要求,减少污染物排放浓度和排放总量。
- 6.2 油烟排放应符合 GB 18483 的要求,设置油烟净化装置、餐饮业专用烟道,定期进行清洗维护,保持正常运行。营业面积在 500 m² 以上的餐饮企业,安装油烟在线监控设施。
- 6.3 餐厨废弃物的产生、收集、运输、处置依据《餐饮服务食品安全操作规范》《江苏省餐厨废弃物管理办法》的要求。
- 6.4 应对空调室外机、排烟通风机等噪声源采取必要的降噪措施,避免扰民。

7 安全管理要求

- 7.1 应制定安全生产管理制度,加强餐饮燃气使用安全的管理。
- 7.2 应建立健全食品安全管理制度,配备食品安全管理人员、食品安全总监、安全生产管理员,按规定参加相关培训和学习。
- 7.3 应建立安全生产突发事件应急预案,每年演练次数不应少于 2 次。

8 绿色采购要求

- 8.1 采购食品原料依据《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求,落实索证索票和进货查验制度。
- 8.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的要求。
- 8.3 应优先采购可追溯的肉类、蔬菜等原料,鼓励公开食材来源、加工等信息。

9 绿色加工要求

- 9.1 原料初步加工,清洗规范、干净,切配成形的块、丁、丝等,合理储存,符合烹调的要求。
- 9.2 烹调环节应少油、少盐、少糖,减少添加剂的使用。
- 9.3 菜点服务应掌握冷热菜出餐温度、时间控制。
- 9.4 餐饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 9.5 推行明厨亮灶,鼓励采用透明、视频等方式,展示餐饮加工过程。

10 制止餐饮浪费要求

- 10.1 菜单中应标明大、中、小份餐品,鼓励按位上菜。
- 10.2 点餐中应主动提醒消费者适量点餐,合理消费。
- 10.3 鼓励餐饮服务中,为消费者提供分餐服务、打包服务。
- 10.4 宣传中,在餐厅醒目位置张贴节约标识,可通过屏、网、端、微等方式,播放宣传语及视频、文章等。
- 10.5 活动中,开展营养健康、反对浪费、爱护环境等活动,倡导绿色餐饮生活方式。

11 节能降耗要求

- 11.1 应采取先进节能设备、技术和管理方法,采用节能标志产品,提高能源使用效率。
- 11.2 应对主要用能设备和功能区域的能耗实施监测,建立水、电、气、油等主要能耗的台账,专人管理。
- 11.3 应对厨房设备设施,以及空调、照明等设备进行巡检和及时维护。
- 11.4 应对水网进行漏损检测,减少水资源的消耗。
- 11.5 应合理使用燃气以及节能降耗的灶具。

12 网络订餐要求

- 12.1 依据《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》的要求。
- 12.2 应提供可循环使用的餐具。
- 12.3 不应使用不可降解一次性塑料餐(饮)具。
- 12.4 应在保障员工安全和隐私,企业商业秘密的前提下,依法依规向用餐者公开厨房环境、加工过程,鼓励实时直播。

13 绿色连锁餐饮企业要求

- 13.1 门店应符合第4章~第11章的要求。
- 13.2 应设立食品采购质量管理部门,对供应商的合法资质、生产能力、加工条件、卫生状况、质量管理水平等进行评价,并建立合格供应商档案。
- 13.3 配送应建立食品运输制度,严格进出货台账管理,明确在食品运输过程中对于车辆卫生、食品安全的质量安全职责。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] GB/T 40042—2021 绿色餐饮经营与管理
 - [2] 餐饮服务食品安全操作规范(国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号)
 - [3] 网络餐饮服务食品安全监督管理办法(国家食品药品监督管理总局令[2017]第 36 号)
 - [4] 江苏省餐厨废弃物管理办法(江苏省人民政府令[2011]第 70 号)
-

地方标准信息服务平台