



中华人民共和国国家标准

GB/T 40042—2021

绿色餐饮经营与管理

Green catering operation and management

2021-02-23 发布

2021-06-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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 基本要求 1

5 节约餐饮 2

6 环保餐饮 2

7 放心餐饮 3

8 健康餐饮 3

9 绿色餐饮街区 4

10 持续改进 4

参考文献 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。

本文件由中华人民共和国商务部提出并归口。

本文件起草单位：中国饭店协会、北京师范大学国际学术交流中心、旺顺阁(北京)投资管理有限公司、宁波石浦酒店管理发展有限公司、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司、上海麦金地集团股份有限公司、仕艾食(天津)科技有限公司、中国标准化研究院。

本文件主要起草人：韩明、陈新华、张雅青、严敦志、李惠飞、郑英杰、许可、于橙光、武萍、张乐然、宋小溪、丁志刚、金勇、孔德顺、沈加华、王双、程越、张翔、张宪红、何娟、郭琦。

绿色餐饮经营与管理

1 范围

本文件规定了绿色餐饮经营与管理的基本要求,以及节约餐饮、环保餐饮、放心餐饮、健康餐饮、绿色餐饮街区 and 持续改进。

本文件适用于餐饮企业和餐饮街区的经营与管理。

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 39002 餐饮分餐制服务指南

SB/T 10580 餐饮业现场管理规范

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。

4 基本要求

4.1 应遵守建设和经营中涉及的反对浪费、节能环保、卫生安全、疫情防控等相关要求。

4.2 应在餐厅及服务场所建设环节中考虑资源节约和环境保护。应结合当地自然资源、气候等特点,科学制定建设方案,提高建筑空间使用率,减少资源消耗和对环境的负面影响。应采用环保、安全、健康的建筑装修材料。宜使用可再生能源和替代能源,采用资源循环利用的设计应用。

4.3 应制定绿色餐饮行动方案,建立配套的经营管理制度。应明确绿色餐饮行动目标和可量化指标,包括但不限于减少固体废弃物排放、油烟排放、一次性塑料制品使用量等量化目标。

4.4 应设置绿色餐饮工作机构,由高层或主要管理者具体负责,制定绿色餐饮行动工作考核制度。开展以绿色餐饮为内容的员工培训,做好相关记录。

4.5 应建立健全安全生产管理制度,定期开展应急预案的全员培训和演练。

4.6 应保证食品原料的安全,实现源头可追溯,落实索证索票和进货查验制度。

4.7 应建立健全食品安全管理制度,配备食品安全管理人员,并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。

4.8 应建立员工健康管理制度,确保员工持健康证上岗,并对所有员工开展岗前或在职期间的健康安全培训。食品加工及餐饮服务人员应着装整洁,有良好的洗手习惯,保持好个人卫生。

4.9 应在食品安全、反对浪费、营养健康、节约资源、保护环境方面开展宣传行动，营造绿色消费环境的氛围，引导消费者养成健康、节约的饮食习惯。

5 节约餐饮

- 5.1 应进行精准采购、集中管控、合理配餐，宜通过建立食材出成率标准，有效提升原料利用率。
- 5.2 宜建立原料生产基地。宜建立中央厨房或采用共享中央厨房模式，以集中初加工、统一配送等形式，减少原料损耗。
- 5.3 应加强库存管理，设定最低库存标准，降低企业库存。应强化温湿度控制，避免因保存不善引起的原料腐烂变质。
- 5.4 应制定菜品质量和制作流程标准，并设有专人监督落实。
- 5.5 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。
- 5.6 菜单设计中应适当控制菜品数量，定期更新菜单，根据市场需求提供小份菜和套餐产品。
- 5.7 宜根据经营能力在菜单中标注菜品主要原料、份量或建议消费人数。
- 5.8 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，积极营造浪费可耻、节约为荣的消费氛围。
- 5.9 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。
- 5.10 宜建立对消费者食物节约行为进行适当鼓励的制度。
- 5.11 宜实行分餐服务，分餐服务和管理应符合 GB/T 39002 的要求。
- 5.12 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。
- 5.13 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。
- 5.14 提供外卖服务时，应在线明示食品份量、规格、建议消费人数等信息。宜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。
- 5.15 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。
- 5.16 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。宜实施精细化管理，利用信息化手段预测用餐人数，对供餐实施动态管理。

6 环保餐饮

6.1 节约能源

- 6.1.1 应通过安装计量仪表，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，并每月进行对比分析，促进节能管理水平提升。
- 6.1.2 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。
- 6.1.3 宜使用先进节能节水设备技术和管理方法。应定期对水网进行漏损检测，及时解决水渗漏问题，避免水资源浪费。
- 6.1.4 应根据当地情况将餐厅温度控制在合理的范围之内。
- 6.1.5 宜采用油水分离装置。