

ICS 03.100.01
A 10
备案号:46966—2014



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11046—2013

建设节约型餐饮企业规范

Specification of building economical catering enterprises

2014-04-06 发布

2014-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国烹饪协会、北京赐香缘餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：冯恩援、刘秀军、许云飞、田明福、赵崔华、陈崇金、吴桐。

建设节约型餐饮企业规范

1 范围

本标准规定了建设节约型餐饮企业的要求。

本标准适用于餐饮服务的提供和管理。

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。

HJ/T 202—2005 环境标志产品技术要求 一次性餐饮具

3 节约管理总则

- 3.1 各种设备应符合国家节能减排的有关规定,降低能源与物品消耗。
- 3.2 使用清洁能源和先进的工艺技术与设备、设施。
- 3.3 采用安全、高效、新型节能光源及有益健康的照明器具。宾客全部离开后,工作人员应及时关闭空调和吊灯等耗电量较高的电器。
- 3.4 选择具备供餐条件的餐饮企业,按供餐特点提供大、中、小份的菜品,提醒客人适量点餐,并在消费后建议消费者将剩余食品打包,使用餐具应符合 HJ/T 202—2005 要求。
- 3.5 定期对员工进行水资源、炉具燃气和各种电器设备使用的节能培训。
- 3.6 定期对燃气管道、供水管道、阀门、电气设备等进行养护,保证安全生产。有条件的热源部门或部位采用热回收系统,提高能源效率。
- 3.7 餐饮企业对就餐场所的设计应有健全的节约节能的管理程序。鼓励采取节约土地使用面积措施,避免过度装饰装潢。

4 具体要求

- 4.1 鼓励使用太阳能、电能等清洁能源,使用节能环保设备。
- 4.2 使用防空烧的炉具。将燃气节约控制在 30% 以上。
- 4.3 采用合格的节能灶具,炉灶燃烧产物中 CO 浓度应小于 0.20%。
- 4.4 采用节水标识牌、节水龙头等措施,控制厨房用水。
- 4.5 油烟净化器应获得餐厅所在地环保部门的认可。
- 4.6 安装调光系统或采用分区照明控制,节约电能损耗。在大堂吧、宴会厅、大堂等区域安装调光系统,适时调节,节约电能损耗。餐厅的宴会厅及为其服务的厨房的照明部分电力应为二级负荷。分区控制,多采用 LED 灯。
- 4.7 主要房间及部位的平均照度推荐值宜符合表 1 的规定。