

ICS 03.080
CCS A 16



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、绿色餐饮街区和持续改进。

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岗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。