



团 体 标 准

T/GZYJNY 02—2024

T/TSSP 051—2024

生态餐饮(餐馆/餐厅)

Ecological catering (restaurant)

2024-07-31 发布

2024-08-10 实施

贵州省有机农业学会
贵州省特色食品产业促进会
中国标准出版社

发布
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 通则	2
5 菜品制作方法和原辅料	2
5.1 烹饪和制作方法	2
5.2 菜品和原辅料	2
6 生态餐饮(餐馆/餐厅)服务等级	2
6.1 生态餐饮(餐馆/餐厅)评定条件	2
6.2 生态餐饮(餐馆/餐厅)等级评定	3
7 餐具和包装	3
8 储藏和处置	3
9 清洁、消毒和有害生物控制	4
10 标识	4
11 管理体系	4

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。

本文件由贵州省有机农业学会和重庆市有机农业产业协会提出。

本文件由贵州省有机农业学会和贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件主要起草单位：中国科学院亚热带农业生态研究所、贵州省有机农业学会、重庆市有机农业产业协会。

本文件参与起草单位：贵州省特色食品产业促进会、广东省有机农业协会、四川省生态农业发展促进会、广西农业产业行业协会、湖南省生态农业联合会、安徽省生态农产品协会、海南省有机农业协会、河北省绿色产业协会、新疆生产建设兵团企业联合会有机产品分会、新疆维吾尔自治区生态环境保护产业协会、昆明生态产业促进会。

本文件主要起草人：印遇龙、吴启进、邱永川、孙建。

本文件参与起草人：章力建、张建华、王道龙、赵荣水、高志华、武燕、冯永德、郎传东、李山、颜彦、吴群学、蔡明浩、左克永、万勤、黄韶华、张木芬、陶宇航、赖飞、何胜江、廖建平、郑燕君、曹文润、商燕、吕翠翠、许冬月、张凯、赵汉卿、刘伟钰、陈浩林、黄泽东。

首批承诺执行本文件的单位：贵州省有机农业学会、重庆市有机农业产业协会、贵州省特色食品产业促进会、广东省有机农业协会、四川省生态农业发展促进会、广西农业产业行业协会、湖南省生态农业联合会、安徽省生态农产品协会、海南省有机农业协会、河北省绿色产业协会、新疆生产建设兵团企业联合会有机产品分会、新疆维吾尔自治区生态环境保护产业协会、昆明生态产业促进会、深圳市有机产品行业协会、福建省有机食品行业协会、北京生态农业产业协会、天津市有机农业发展协会、大连市有机农业行业协会。

生态餐饮(餐馆/餐厅)

1 范围

本文件规定了生态餐饮(餐馆/餐厅)服务中菜品和原辅料,餐具和包装,储藏和处置,清洁、消毒和有害生物控制,标识和管理体系的要求及生态餐饮服务等级。

本文件适用于以生态餐饮为主题的餐饮服务提供者,包括餐馆、酒店餐厅、小吃店、快餐店、饮品店、甜品站、机关餐厅、学校食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等。

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 5749 生活饮用水卫生标准

T/GZYJNY 01—2024 生态农产品(生态食品)

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 术语和定义

《餐饮服务食品安全操作规范》界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务

通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等,向消费者提供食品和消费场所及设施的服务活动。

3.2

集体用餐配送单位

根据集体服务对象订购要求,集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

3.3

中央厨房

由餐饮连锁企业建立的,具有独立场所及设施设备,集中完成食品成品或半成品加工制作,并直接配送给餐饮服务单位的餐饮服务提供者。

3.4

菜品

生态餐饮(餐馆/餐厅)提供者通过菜谱/菜单等规定了原料、辅料和调料及用量和烹饪制作方法的菜肴品种。

3.5

原料

供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质和材料,辅料和调料除外。

3.6

辅料

烹调加工工艺所需的辅助原料,包括水和食用油。

3.7

调料

佐料

被用来少量加入其他食物中用来改善味道的食品成分。

注：包括食盐、糖、酱油、醋、料酒、酱料和香辛料等。

4 通则

- 4.1 生态餐饮(餐馆/餐厅)服务提供者应遵守《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 4.2 生态餐饮(餐馆/餐厅)服务提供者应在就餐场所的显著位置为消费者提供生态农产品(生态食材)理念、规范和生态餐饮(餐馆/餐厅)常识的介绍。
- 4.3 生态餐饮(餐馆/餐厅)服务提供者应实践并向顾客倡导本地消费、新鲜、营养的理念。
- 4.4 生态餐饮(餐馆/餐厅)服务提供者不应使用影响人类健康的化学合成的添加剂。
- 4.5 生态餐饮服务者应采取有效措施减少一次性餐具、包装材料的使用,妥善回收处理餐厨垃圾。

5 菜品制作方法和原辅料

5.1 烹饪和制作方法

- 5.1.1 生态餐饮(餐馆/餐厅)服务提供者应优先采用蒸、煮、炖、凉拌等有利于保存食品原料营养特性和自然风味的方法加工食品。因为风味的需要,可采取其他烹饪方法。
- 5.1.2 生态餐饮(餐馆/餐厅)服务提供者不应采用 T/GZYJNY 01—2024 禁用的方法和物质处理食品原料和成品。

5.2 菜品和原辅料

- 5.2.1 每一生态菜品的原料应至少 95%(以重量计)是通过生态食品(生态农产品)评定的产品或“两生两品”(生态农产品、生态原产地保护产品、有机食品、生态食品)的产品。
- 5.2.2 生态菜品的原辅料除是通过生态食品(生态农产品)评定的产品以外的产品应全部是安全农产品。
- 5.2.3 烹饪用水和清洁食品接触面的用水水质应符合 GB 5749 的要求。
- 5.2.4 应优先采用通过生态食品(生态农产品)评定的调料,如糖、酱油、醋、料酒、酱料和香辛料。
- 5.2.5 生态餐饮(餐馆/餐厅)烹饪或制作过程中允许使用 T/GZYJNY 01—2024 附录 A 列出的物质。
- 5.2.6 对未列入 T/GZYJNY 01—2024 附录 A 的食品添加剂和加工助剂,如着色剂、甜味剂和防腐剂等投入品,认证委托人应在使用前提交申请,详细说明使用的必要性和申请使用投入品的组分、来源、使用方法、使用条件、使用量以及该物质的分析测试报告(必要时),经评估符合要求的方可使用。
- 5.2.7 以经营生态饮品或甜品为主的餐饮服务提供者,其生态饮品或甜品中生态配料的比例应不低于 95%(水和盐除外)。配料均为液态产品时,比例以体积计;含固体配料时,比例以质量计。
- 5.2.8 应采取书面的计划或程序,不应使用非自然的原料和产品。

6 生态餐饮(餐馆/餐厅)服务等级

6.1 生态餐饮(餐馆/餐厅)评定条件

- 6.1.1 生态食材采购量是评定生态餐馆服务等级的首要条件。

生态餐馆采购的食材主要是经过评定认证的生态食品(生态农产品)。同时也可以采购部分有机产

品和生态原产地保护产品。生态餐馆提供“环保生态、健康营养”的餐饮服务。

评定生态餐饮(餐馆/餐厅)服务等级主要看生态餐馆采购生态食材的采购量以及占总食材的采购比例和采购金额比例。

6.1.2 不应使用影响人类健康的化学合成的添加剂。严禁采购国家重点保护的野生动物。

6.1.3 不应或减少使用不可降解一次性餐具。

6.1.4 提倡废水和餐厨废弃物的循环利用,并作为绿色消费指标。

6.1.5 生态食品采购应纳入评定机构溯源体系。

6.1.6 开展生态餐饮相关生态教育和体验。

6.1.7 餐馆可设立生态食材展示柜,在桌牌上公示生态食品菜谱产地。

6.2 生态餐饮(餐馆/餐厅)等级评定

6.2.1 生态餐饮(餐馆/餐厅)评分标准

6.2.1.1 凡得分在 91 分~100 分的企业,可评为☆☆☆☆生态餐饮(餐馆/餐厅)。

6.2.1.2 凡得分在 81 分~90 分的企业,可评为☆☆☆☆生态餐饮(餐馆/餐厅)。

6.2.1.3 凡得分在 71 分~80 分的企业,可评为☆☆生态餐饮(餐馆/餐厅)。

6.2.2 生态餐饮(餐馆/餐厅)评分标准分配比例

6.2.2.1 生态食品(两生两品)采购量,占评分标准比例为 80%。

6.2.2.2 废水和餐厨废弃物的循环利用,占评分标准比例为 5%。

6.2.2.3 是否使用一次性能降解餐盒,占评分标准比例为 5%。

6.2.2.4 是否纳入采购溯源体系,占评分标准比例为 5%。

6.2.2.5 设立生态食品展示柜,公示食材产地、证书等信息,占评分标准比例为 5%。

7 餐具和包装

7.1 包装食品时应采用食品级的包装材料,并设计恰当,可在运输、贮藏和展示过程中保护生态产品的完整性。

7.2 不应使用含氟氯化碳(CFC)发泡聚苯乙烯、聚氯乙烯(PVC)的餐具和包装材料。

7.3 不应过度包装。

8 储藏和处置

8.1 散装生态原辅料和菜品的储藏及处置(包括包装)应在时间或空间上与常规产品的处置分开进行。

8.2 储藏及处置生态原辅料和菜品时应避免被下列污染物污染:

- a) 清洁消毒用品;
- b) 非生态原辅料和菜品的残留物;
- c) 禁止使用的添加剂;
- d) 害虫、病原体及其残留物。

8.3 展示区应采取隔离措施,清楚地区分生态和非生态的原辅料、调料和菜品。

8.4 储藏、处置以及展示区应明确标识生态原辅料和菜品。

8.5 可使用下列储藏方法:

- a) 气调(如调节贮藏库氮、氧、二氧化碳浓度);

- b) 冷藏;
- c) 冷冻;
- d) 湿度控制。

9 清洁、消毒和有害生物控制

9.1 餐具应优先采用热力消毒,如煮沸、蒸汽、红外线消毒。

9.2 可在食品操作台面、餐桌、餐具、储藏库使用下列产品,但在使用之后应用清水冲洗干净。

- a) 醋酸;
- b) 天然酸(如食醋、乳酸);
- c) 酒精(乙醇);
- d) 碳酸钠/碳酸钾;
- e) 小苏打(碳酸氢钠);
- f) 氢氧化钾/氢氧化钠;
- g) 漂白剂(包括次氯酸钙、二氧化氯或次氯酸钠,食品操作台面的冲洗水中余氯含量应符合 GB 5749 的要求);
- h) 过氧化氢;
- i) 石灰;
- j) 高锰酸钾(浓度不超过1%的溶液);
- k) 肥皂/手洗餐具用洗涤剂。

9.3 在操作台面、餐桌和储藏库存在未密封的生态产品时,不应进行清洁和消毒。

9.4 优先采用预防措施和物理方法控制有害生物,必要时也可采用化学方法,但当认证餐饮服务场所存在未密封的生态产品时,不应使用 T/GZYJNY 01 禁用的物质来控制有害生物,包括毒饵盒。

9.5 清洁、消毒用品和有害生物控制用品应与食品分开存放,并可清楚识别。

10 标识

10.1 生态菜品、主食、甜点和饮料的标识样本应以书面形式提交经批准之后才可使用。

10.2 生态菜品、主食、甜点和饮料的包装容器的标识方案(如颜色或式样)应与非生态的有明显区分。

10.3 用来区分生态和非生态菜品、主食、甜点和饮料的标识方案应具有一致性。

10.4 应有单独的生态菜单,列出经过验证的生态菜品、主食、甜点和饮料。生态菜单发生变更时应及时通报。

10.5 经评定后,餐饮服务提供者可在店面或其营销材料中使用相应等级的生态餐饮认证标志。

11 管理体系

11.1 应有生态餐饮(餐馆/餐厅)管理体系和技术规程,内容包括生态/非生态菜单、生态餐饮烹饪和/或制作方法、原材料控制、包装、贮藏和处置、清洁消毒、有害生物控制、产品和店面标识方案、员工福利和劳动保护、人员培训、环境保护和废弃物处置等方面。

11.2 应指定专人负责生态餐饮管理体系的实施。

11.3 应对员工进行下列方面的培训:

- a) 食品安全常识;
- b) 生态或有机食品基本知识;

- c) 生态餐饮(餐馆/餐厅)标准;
 - d) 企业生态餐饮(餐馆/餐厅)技术规程;
 - e) 烹调方式与营养、健康。
- 11.4 应保留所有经评定认证的生态或有机产品的采购和验收记录,至少包括:
- a) 购买产品及评定认证信息(包括供应商、认证机构和证书编号);
 - b) 购买日期;
 - c) 购买数量。
- 11.5 应保存所有提供生态或有机产品供应商的最新有效的生态或有机产品评定认证证书复印件。
- 11.6 应保持包装、储存、清洁、有害生物控制、废弃物处置、投诉处理、产品召回、人员培训等活动的证据。
- 11.7 应保存所有生态或有机菜品的销售记录。
- 11.8 产品的跟踪或追溯体系(如条码、生产批号、生产日期等)应可清晰跟踪从原料接收、贮存、加工、包装到销售给顾客的全过程。
- 11.9 记录应可供检查和评估,并且至少保存 3 年。
-

T/GZYJNY 02—2024
T/TSSP 051—2024

贵州省有机农业学会
贵州省特色食品产业促进会
团体标准
生态餐饮(餐馆/餐厅)
T/GZYJNY 02—2024
T/TSSP 051—2024

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字
2025年5月第1版 2025年5月第1次印刷

*

书号:155066·5-13566 定价 29.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



T/GZYJNY 02—2024
T/TSSP 051—2024