

团体标准《江西绿色生态 餐厅》

编制说明

1. 项目来源

为引领我省餐饮行业高质量发展，填补“江西绿色生态餐厅”的标准空白，支撑我省相关企业开展“江西绿色生态”品牌认证，由江西绿色生态品牌建设促进会提出并制定该标准。

2. 起草小组

该标准由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。标准起草小组主要江西嘉韵餐饮有限公司、江西嘉韵茶餐厅、江西柒彩赣鄱农产品有限公司、江西省嘉韵供应链管理有限公司、江西省小柒供应链管理有限公司、江西省家庭农场联合会、江西省餐饮烹饪饭店行业协会、江西省质量和标准化研究院、南昌市市场监督管理局、南昌市检验检测中心单位组成。

3. 标准水平分析

本标准遵循 DB36/T 1138-2019《“江西绿色生态”品牌评价要求》的要求，从资源节约、环境保护、生态协同、质量引领四个一级指标入手，设计对应的二级指标。其中，“质量引领”属性的二级指标来源于相关企业的实际情况，通过比对国家标准和行业标准，结合省内相关企业的意见和现状

总结出餐厅质量优势和服务先进性。

4.1 资源节约属性

资源节约要求餐厅在经营过程中做到节料、节水、节能。

(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。

(2) 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。

(3) 应定期对厨房设施设备及空调、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。

(4) 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。

(5) 应积极采用先进节能节水设备技术和管理方法，节约水、电等能源资源和人力成本，提高效率。

(6) 在保证食品安全的前提下，烹饪加工做到精工细作、减少浪费，提高出净率和边角原料的利用率。

(7) 消耗品应有定额管理，提倡废水和餐厨废弃物的循环利用和综合利用。

(8) 宜使用清洁能源和可再生能源。

4.2 环境保护属性

环境保护要求餐厅经营场所中的空气质量、污水排放、

油烟排放及噪声排放应满足相关国家标准，且餐厅应制定降尘、降噪、排污等环境管理制度和方案，安装油水分离装置、油烟净化设施、设置垃圾分类回收设施，符合相应国家标准的要求，使用食品级、环保、可降解或可重复使用的打包餐盒、餐具和包装材料，宜开展数字化办公、点餐和管理，减少纸张等耗材的使用。

4.3 生态协同属性

生态协同要求餐厅从基础设施建设和服务管理方面着手。第一，餐厅应按照相关标准要求，将资源节约、环境保护、绿色可持续发展理念贯穿于环境设计、生态食材采购、贮存、烹饪、服务、资源循环利用等环节，构建绿色生态管理体系；第二，餐厅应以保护和改善生态环境为前提，不断优化就餐环境、提升服务管理水平，实现生态合理、经济可行。

4.4 质量引领属性

“江西绿色生态”餐厅的质量引领属性从生态食材质量、食材贮存、绿色烹饪、优质服务、安全管理五个方面着手。

表 1 “江西绿色生态”餐厅的质量水平分析

生态 食材 质量	食材质量应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定，产品合格率 100%。
	应优先采购有机、无公害农产品以及获得绿色食品认证、生态农产品（生态食材）认证或环境标志的食品原料和调料。宜优先选用本地食品原料和应季食品原料。
	应禁止使用影响人类健康的化学合成的添加剂。
	应保证生态食材的安全和环保，严格落实索证索票和进货查验制度，实现源头可追溯。
食材 贮存	食用农产品（果蔬、肉类、水产等）应按照 GB/T 29372 的规定进行保鲜贮藏。
	应规范原料存放、领用、禁用管理。冰箱、冷库设备完善，生、熟食品及相关器具分开并标识，标识标签内容完整、位置明显。

	每日应对库存食品进行检查、整理。重点检查包括但不限于有无霉变、腐烂变质、包装有无损坏及是否超过保质期等情况。
绿色 烹饪	烹任用水和清洁食品接触面的用水水质应符合 GB 5749 的要求。
	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进行烹饪。遵循少油、少盐、少糖，以及减少添加剂使用的原则。
	应在确保食品安全的前提下，使用低能耗的技术，减少各种营养素的损失，避免过度加工。
	易变质食材应尽量减少在常温下加工处理的时间，使用后尽快冷藏或冷冻。
	热菜加工应达到安全的温度，定期对特殊食材中心温度及工艺参数进行确认。
	冷菜加工应对加工工具进行清洗消毒，加工温度保持在 25℃ 以下。
优质 服务	服务接待过程中应使用文明规范用语，说话声音温和，对消费者的提问，应做到有问必答。
	制作规范菜单，明确每种菜品和服务的价格，不设最低消费，无虚假宣传。应在菜单中标注菜品主要原料、分量或建议消费人数，引导顾客绿色消费，提醒顾客适量点餐，避免餐饮浪费。
	应对消费者介绍餐食特色、促销信息以及价格情况，并向消费者询问消费需求，符合 SB/T 11167 的要求。
	应为每个菜品配置公勺公筷，公勺公筷摆放应符合 GB/T 39002 的规定。
	餐车、餐具应干净、卫生，菜品、餐具均应加盖，以保持卫生及热度。
	应减少一次性用品的使用。不使用木质一次性筷子、难以降解的一次性餐具及一次性（湿）毛巾、水杯等。
	食用前需较长时间放置（超过 2 小时）的烹饪后食品应在高于 60℃，或低于 5℃ 条件下存放。
应设置无烟用餐区，无烟区应设置远离人员密集区域，鼓励餐厅内全面禁烟。	
安全 管理	食品安全管理应符合 GB/T 27306 的要求。
	厨房现场管理应符合 SB/T 10580 的要求。
	消防设备设施完善，标识明显；有覆盖全部公共区域的安全监控系统，有保养巡检记录。
	应加强人员管理。非餐厅工作人员，未经许可不得进入仓库、厨房等非用餐区域。
	应建立完善的食物安全、消防安全、工伤等突发事件应急预案，并至少每半年分别进行一次演练。

5 品牌互认

5.1 通过其他区域公用品牌认定的餐厅，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌餐厅，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

5.2 拥有“江西绿色生态”和其他区域公用品牌证书和标志的餐厅，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。

