

团 体 标 准

绿色餐饮服务管理规范

编 制 说 明

《绿色餐饮服务管理规范》
标准起草编制组

二〇二三年十二月

目 录

一、工作简况	错误！未定义书签。
二、标准编制原则和主要内容	3
三、主要试验和情况分析	4
四、标准中涉及专利的情况	5
五、预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况	5
六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系	5
七、重大意见分歧的处理依据和结果	5
八、标准性质的建议说明	5
九、贯彻标准的要求和措施建议	5
十、废止现行相关标准的建议	6
十一、其他应予说明的事项	6

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2020 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国中小商业企业协会决定立项，武汉奥邦表面技术有限公司等相关单位共同制定《绿色餐饮服务管理规范》团体标准。于 2023 年 10 月 23 日，中国中小商业企业协会发布了《绿色餐饮服务管理规范》团体标准立项通知，正式立项。

（二）编制背景及目的

随着人们对环境保护的日益重视，餐饮业作为消耗资源和产生环境压力的行业，需要采取措施减少其对环境的影响。餐饮业涉及到食品安全和卫生问题，制定标准可以提高餐饮服务的质量和食品安全水平。

编制目的：

1、促进可持续发展：规范制定了餐饮服务行业在环境保护、资源节约、减少污染等方面的要求，旨在引导餐饮企业采取可持续的经营方式，减少对自然环境的负面影响。

2、提升餐饮服务质量：规范要求餐饮企业建立健全的食品安全管理体系，确保食品的质量和卫生安全，保护消费者的健康权益。

3、指导行业发展：通过规范制定，可以提供给餐饮企业一个指导框架，使其更好地管理和运营，促进行业良性发展。

4、增加消费者的选择：餐饮企业按照绿色餐饮服务管理规范进行经营，可以为消费者提供更多环境友好、质量可靠的选择，满足消费者对健康和环保的需求。

总的来说，《绿色餐饮服务管理规范》的编制旨在引导餐饮服务行业朝着可持续发展和环境友好的方向发展，提升餐饮服务质量，促进行业的健康发展。

（三）标准编制过程

1、组建起草小组，前期调研（2023年9月）

为保证标准编制工作的顺利开展、提高标准的质量和实用性，由标准编制起草单位和相关技术专家、标准化专家共同组建了标准起草小组，负责对整个标准的编制。通过制订工作方案，标准起草小组进一步明确了目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等。标准起草小组对当前的绿色餐饮服务管理规范涉及的相关管理规范内容等进行了调研，搜集了众多相关的标准、文献、工艺技術流程、技术指标、案例等资料，就其中的重点和难点进行逐一讨论，并系统分析、评价申报团体标准的可行性及必要性。

2、确定标准架构，形成草案（2023年11月）

起草小组结合前期的调研和资料，开展了多次内部研讨会，形成标准大纲，并邀请了专家和相关企业对标准进行技术指导，对《绿色餐饮服务管理规范》的标准编制工作重点、标准制定依据和编制原则等形成了共识，同时完成标准草案稿的撰写，并在小组内部对标准草案的内容进行初步审查，依据相关意见进行修改、完善。

3、形成征求意见稿，征求意见（2023年12月）

标准起草小组对标准草案进行修改完善，根据收集到的意见反馈，包括调整基本原则内容、修改错误用词和格式等，在反复讨论和论证的基础上，修改形成了《绿色餐饮服务管理规范》（征求意见稿）。

（四）主要起草单位

武汉市汉阳区美味滋烤肉有限公司等。

二、标准编制原则和主要内容

（一）编制原则

1、严格按照 GB/T 1.1—2020《标准化导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草；

2、标准应符合国家有关法律法规、强制性标准及相关产业政策要求；

3、标准应具有科学性、先进性、经济性，切实可行。

（二）标准主要内容

1、范围

本文件规定了绿色餐饮服务管理规范的术语和定义、基本要求、环境保护和安全卫生管理、店堂环境与设备设施管理、食品加工制作管理、食品留样管理、服务质量要求、培训考核、持续改进等。

本文件适用于餐饮企业的服务管理。

2、规范性引用文件

GB 2760-2007 食品添加剂使用卫生标准

GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准

GB 14930.1-2022 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB14/T 2439-2022 绿色餐饮经营管理规范

《餐饮服务食品安全操作规范》

《食品卫生监督量化分级管理指南》（2007年版）

《中华人民共和国野生动物保护法》

3、术语和定义

为便于对标准的理解与执行，本章节规定了绿色餐饮服务管理规范涉及的术语和定义。

4、基本要求

文件阐述了绿色餐饮服务管理规范的基本要求。

5、环境保护和安全卫生管理

文件规定了绿色餐饮服务管理规范的环境保护和卫生管理的内容。

6、店堂环境与设备设施管理

文件规定了绿色餐饮服务管理规范的店堂环境与设备设施管理，其中包括店堂环境、厨房、供水设施、通风排烟设施、库房及冷冻（藏）设施等内容。

7、食品加工制作管理

文件规定了绿色餐饮服务管理规范的食品加工制作管理的内容。

8、食品留样管理

文件规定了绿色餐饮服务管理规范的食品留样管理内容。

9、服务质量要求

文件规定了绿色餐饮服务管理规范的服务质量要求内容。

10、培训考核

文件规定了绿色餐饮服务管理规范的培训考核内容。

11、持续改进

文件规定了绿色餐饮服务管理规范的持续改进内容。

三、主要试验和情况分析

结合国内外的行业测试和企业内部管控项目进行试验验证。

四、标准中涉及专利的情况

暂不涉及。

五、预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况

本标准编制、宣贯和实施，将会促进本行业及本公司服务的质量规范化和升级，预计将会增加公司的销售业绩，对于餐饮行业的服务管理生态也会有可持续的促进作用，对于餐饮行业的发展也会提供前进方向。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准属于团体标准，是绿色餐饮服务管理规范标准体系的重要一环，满足《中华人民共和国标准化法》和《团体标准管理规定》的相关要求，符合现行法律法规和上级标准的规定，符合安全性要求及有关强制性标准要求。

七、重大意见分歧的处理依据和结果

暂无。

八、标准性质的建议说明

本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

九、贯彻标准的要求和措施建议

1、本标准由武汉市汉阳区美味滋烤肉有限公司负责牵头组织制定工作计划，邀请同行等相关公司等参与标准的制定，深入餐饮行业，调查了解绿色餐饮服务管理规范应包含的内容及相应要求，完成标准的制定。

2、通过制定标准操作手册、标准生产口袋书等标准宣贯材料并发放给标准实施单位，加强经营主体对标准的认识；在区域范围内开展标准宣贯会，深入餐饮行业开展一对一标准实施指导等形式，使企业了解标

准、熟悉标准、执行标准；通过电视、报纸、杂志、信息平台、微信公众号等媒体平台进行标准宣传，并通过网络留言的方式完成标准实施反馈意见收集。

3、加强标准实施反馈。对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，要进行深入探讨和研究，做好标准的修订和完善工作。

十、废止现行相关标准的建议

暂无。

十一、其他应予说明的事项

暂无。

《绿色餐饮服务管理规范》标准起草编制组

2023年12月