

T/CASME

中国中小商业企业协会团体标准

T/CASME XXX—2023

绿色餐饮服务管理规范

Catering Service Management Standards

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

中国中小商业企业协会 发布

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。

本文件由武汉市汉阳区美味滋烤肉有限公司提出。

本文件由中国中小商业企业协会归口。

本文件起草单位：武汉市汉阳区美味滋烤肉有限公司、×××、×××。

本文件主要起草人：×××、×××、×××。

绿色餐饮服务管理规范

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

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 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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

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

餐饮企业将节约、环保、安全、健康的经营理念贯穿于储存、加工、服务、经营等多个环节，提供健康饮食及相关服务的经营活动。

3.2

原料 raw materials

指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

3.3

半成品 semi-finished product

指原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括贮存的已加工制作成成品的食品。

3.4

成品 end product

指已制成的可直接食用或饮用的食品。

3.5

交叉污染 Cross-contamination

指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

3.6

分离 Segregation

指通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

3.7

辅助区 Auxiliary Zone

指办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

4 基本要求

4.1 经营场地符合现行消防、安全、卫生法规等规定要求。应配备满足实际经营需要的防蝇、防鼠、防虫、防尘和处理垃圾的设施。

4.2 按现行消防、安全、卫生法规和标准配备必备设备设施。

4.3 服务管理应按照 DB14/T 2439-2022 规定执行。

4.4 应有建立健全绿色节约的相关管理制度。

4.5 应配备有提供绿色服务的流程、菜单。

4.6 从业人员应做到着装统一，仪表仪容标准规范，水杯、餐具、通讯设备等个人物品应集中存放，应按操作规程加工食品。

5 环境保护和安全卫生管理

5.1 配置有符合绿色环保要求的排污、消烟、消音、除尘设施和垃圾存放设备。废油由具有专门回收资质的单位回收。

5.2 积极引进先进的水、电、气、煤、油节能设备、技术和管理方法，采用节能标志产品，使用清洁能源，提高能源使用效率。

5.3 应建立防火、防盗、防食物中毒、防各类事故的的管理机制和应急预案。

5.4 有健全的卫生制度、检查制度及奖惩制度，有食品卫生管理组织机构及专（兼）职食品安全卫生管理人员，并符合《食品卫生监督量化分级管理指南》（2007年版）的要求，卫生等级至少达到B级水平。

5.5 禁止使用《中华人民共和国野生动物保护法》所规定受保护的原料，食品添加剂的使用应符合 GB 2760-2014 的规定。

5.6 直接接触食品的包装材料、工具设备及容器，应符合 GB 4806.1-2016 的规定，优先选用可降解材料。

5.7 应严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，加强餐饮服务食品安全管理，规范餐饮服务经营行为，保障消费者饮食安全。

6 店堂环境与设备设施管理

6.1 店堂环境

6.1.1 店堂环境装修装饰宜使用绿色环保阻燃材料。

6.1.2 室内宜有中央空调系统或分体空调、新风系统，排烟畅通、自备有发电系统或双路供电系统，电脑联网系统，二次供水系统。

6.1.3 店内应有符合仓储条件的原材料库房，并能分类单独存储。

6.1.4 餐厅和厨房之间应具有有效的隔音隔味的设施。

6.1.5 店内应配备无障碍的设施设备，应配备食品留样柜。

6.2 厨房

6.2.1 厨房食品加工处理区面积与实际经营需求相适应，应设置在室内。厨房面积与餐厅面积宜为0.3:1，布局合理并符合消防要求、符合“明厨亮灶”要求、配备满足经营需要的设施设备、安全卫生、通风良好、环境整洁。

6.2.2 制作冷食类食品、生食类食品、冷加工糕点等直接入口食品应分别设有相应的专间（区），并采取有效措施，防止食品在存放和加工过程中受到污染。短时间存放成品的备餐场所应按照专间（区）要求执行。

6.2.3 厨房应安装油烟净化装置，使用清洁能源作为燃料，烧烤炉、冷藏冷冻柜、操作台和调料架等设备摆放应划线定位，食品加工用具应采用色标管理，定点定位存放或采用壁挂式管理。

6.2.4 厨房地面采用有效防滑的材料，墙面铺贴符合卫生要求的瓷砖，顶部有防污染处理，排污设施符合环保卫生要求。

6.2.5 初加工间、烹调间、冷荤间、面点间、洗碗间等宜独立分设。

6.2.6 有先进的专用消毒设备或消毒专柜，能保证并满足餐具消毒量，并应符合 GB 14930.1-2022 和 GB 14934-2016 的规定。

6.2.7 工具用品的材质符合国家相关要求，炉灶设备以不锈钢材质为主，特殊烧烤用具以清洁卫生、安全材质为主。

6.2.8 厨房的温度以正常的室温为宜，冷荤间温度应在 25℃ 以下。

6.3 供水设施

6.3.1 食品加工作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。

6.3.2 厨房用水应符合 GB 5749-2022 的要求。

6.4 通风排烟设施

6.4.1 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区应保持空气流通。专间应设立独立的空调设施应定期清洁消毒空调及通风设施。

6.4.2 产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。

6.4.3 产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

6.4.4 排气口设有易清洗、耐腐蚀要求的防止有害生物侵入的网罩。

6.5 库房及冷冻（藏）设施

6.5.1 根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库。

6.5.2 冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。

6.5.3 库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。

6.5.4 同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域应有明显的区分标识。

6.5.5 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在 10 cm 以上，距离墙壁宜在 10 cm 以上。

6.5.6 设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。

7 食品加工制作管理

7.1 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。

7.2 加工制作食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。

7.3 加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

- a) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；
- b) 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；

- c) 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动;
- d) 不得在辅助区(如卫生间、更衣区等)内加工制作食品、清洗消毒餐饮具;
- e) 餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

7.4 加工制作食品过程中,不得存在下列行为:

- a) 使用非食品原料加工制作食品;
- b) 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质;
- c) 使用回收食品作为原料,再次加工制作食品;
- d) 使用超过保质期的食品、食品添加剂;
- e) 超范围、超限量使用食品添加剂;
- f) 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂;
- g) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂;
- h) 使用无标签的预包装食品、食品添加剂;
- i) 使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品(如织纹螺等);
- j) 在食品中添加药品(按照传统既是食品又是中药材的物质除外);
- k) 法律法规禁止的其他加工制作行为。

8 食品留样管理

8.1 应按 GB 31654-2021 的要求进行食品留样,并做好留样记录,做到“专人管理、专柜存放、规范记录”。

8.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内,在专用冷藏设备中冷藏存放 48h 以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要,且不少于 125 g。

8.3 应由专人管理留样食品、记录留样情况,在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员,或者标注与留样记录相对应的标识。

9 服务质量要求

9.1 应建立文件化的质量管理体系,有完整的质量记录,有预防和改进的措施。

9.2 应建立和执行服务操作规程,提供规范化服务。

9.3 工作人员应树立诚实有信、爱岗敬业、守职尽责、注重效率的服务意识,讲究仪表仪容和礼节礼貌,服务技能娴熟,保持热情、周到、礼貌、乐于相助的服务态度和优质高效的服务质量。

9.4 各岗位的工作人员应有受培训经历和熟练的岗位技能。

9.5 有经过专业培训的管理人员和高级技术人员。

10 培训考核

10.1 应有健全的绿色餐饮培训管理制度及流程。

10.2 有健全的绿色餐饮培训课程体系。

10.3 应配备有专职和兼职的绿色餐饮培训指导老师、营养师,并建立档案。

10.4 应定期组织绿色餐饮专业技能培训,并组织考核。

11 持续改进

11.1 餐饮企业应定期收集、分析相关方意见。

11.2 餐饮企业应定期对绿色餐饮服务管理实施情况进行自我评价和第三方评价,采取改进措施。

参考文献

- [1] 餐饮服务食品安全操作规范
 - [2] 食品卫生监督量化分级管理指南（2007年版）
 - [3] 中华人民共和国野生动物保护法
-