

CTS

广东中嘉认证有限公司企业标准

---

# 绿色餐饮经营管理体系 认证技术规范

2025-07-21发布

2025-07-21实施

---

广东中嘉认证有限公司 发布

# 目录

## 前言

### 1、范围

### 2、术语和定义

### 3、认证模式

### 4、基本要求

### 5、节约餐饮

### 6、环保餐饮

### 7、放心餐饮

### 8、健康餐饮

### 9、绿色餐饮街区

### 10、持续改进

## 前言

本标准按照GB/T 40042-2021给出的规则起草。

本标准由广东中嘉认证有限公司起草。

本标准主要起草人：彭一康、邱可为、丁飞、吴峰、罗延君、麦永洪、陈燕

## 1、范围

本规范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 and 持续改进。

本规范适用于餐饮企业和餐饮街区的经营与管理。

## 2、术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1 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。

## 3、认证模式

初次认证+监督审核+再认证+非例行监督（必要时）。

## 4、基本要求

4.1 应遵守建设和经营中涉及的反对浪费、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、健康的建筑装饰材料。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。

4.9 应在食品安全、反对浪费、营养健康、节约资源、保护环境方面开展宣传行动，营造绿色消费环境的氛围，引导消费者养成健康、节约的饮食习惯。

## 5、节约餐饮

- 5.1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。
- 5.2宜建立原料生产基地。宜建立中央厨房或采用共享中央厨房模式，以集中初加工、统一配送等形式，减少原料损耗。
- 5.3应加强库存管理，设定最低库存标准，降低企业库存。应强化温湿度控制，避免因保存不善引起的原料腐烂变质。
- 5.4应制定菜品质量和制作流程标准，并设有专人监督落实。
- 5.5应建立餐饮质量反馈机制，依据市场需求变化持续改进和提升，避免因饭菜质量、口味因素导致的餐饮浪费。
- 5.6菜单设计中应适当控制菜品数量，定期更新菜单，根据市场需求提供小份菜和套餐产品。
- 5.7宜根据经营能力在菜单中标注菜品主要原料、份量或建议消费人数。
- 5.8应通过多种形式，在店内及在线开展制止餐饮浪费行为的宣传，积极营造浪费可耻、节约为荣的消费氛围。
- 5.9在顾客订餐、点餐、加餐等环节，服务人员应提醒、引导顾客理性消费、适量点餐。
- 5.10宜建立对消费者食物节约行为进行适当鼓励的制度。
- 5.11宜实行分餐服务，分餐服务和管理应符合GB/T 39002的要求。
- 5.12应主动提供餐后剩余食物打包服务，提供打包食物安全食用提示卡。宜设立打包专区。
- 5.13提供宴席服务时，应由专人设计宴席菜单，合理设计宴席数量和服务流程，避免宴席中的餐饮浪费。
- 5.14提供外卖服务时，应在线明示食品份量、规格、建议消费人数等信息。宜通过提供食品的不同规格选择等形式，鼓励消费者合理点餐，避免餐饮浪费。
- 5.15提供自助餐服务的企业应在醒目位置提示顾客按需、少量、多次取餐，引导顾客合理取餐、避免餐饮浪费。
- 5.16提供团餐服务的企业应有剩余菜品分析、改进制度，根据用餐人群需求合理调整菜品，减少餐饮浪费。宜实施精细化管理，利用信息化手段预测用餐人数，对供餐实施动态管理。

## 6、环保餐饮

### 6.1节约能源

- 6.1.1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。

6.1.2应定期对厨房设备设施以及空调、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。

6.1.3宜使用先进节能节水设备技术和管理方法。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。

6.1.4应根据当地情况将餐厅温度控制在合理的范围之内。

6.1.5宜采用油水分离装置。

## **6.2环境保护**

6.2.1不应使用不可降解一次性塑料餐(饮)具。

6.2.2宜开展数字化办公和管理，减少纸张等耗材的使用。

6.2.3应对消耗品实施定额管理，提倡循环利用和综合利用。

6.2.4宜制定鼓励废旧物品再利用的措施。

6.2.5宜选择使用获得环境标志的产品。

6.2.6打包盒、外卖包装等应选用可循环利用或环保可降解材质，避免或减少过度包装。

6.2.7应采取措施减少生活固体废弃物的排放量，对生活固体废弃物实施分类处理。垃圾箱应加盖，储运过程中不应对外围环境产生危害；厨余垃圾宜密封保存，宜进行无害化处理。

6.2.8应将餐厨垃圾、废弃油脂交由有资质的单位处理，并签订合同。

6.2.9不应烹制及售卖野生动物及其制品。

## **7、放心餐饮**

### **7.1放心厨房**

7.1.1厨房现场管理要求应符合SB/T 10580的要求。

7.1.2功能操作间应满足功能操作需求，流程布局合理，动线安排应避免交叉污染。

7.1.3应规范原料存放、领用、禁用管理。冰箱、冷库设备完善，生、熟食品分开，标识标签内容完整、位置明显。

7.1.4添加剂应单独存放、专人管理。

7.1.5食品的加工、储存、处置及设备、餐器具清洁和消毒应符合操作规范，防止交叉污染。

7.1.6用于加工生、熟食品和各类动植物性原料的砧板、刀具、容器应分开并标识。

7.1.7应按程序清洁、消毒餐器具，并做好保洁措施。顾客接触到的菜单及点餐设备应定期做好清洁、消毒。

7.1.8各区域按照卫生要求，应实施清洁、消毒标识可视化管理。

## **7.2诚信经营**

7.2.1所有产品和服务的标价应清晰、醒目。

7.2.2宜对肉类、蔬菜、食用油等主要原料的来源等重要信息向消费者公示。

7.2.3应进行诚信承诺，不缺斤短两，宣传标贴应合规。

7.2.4应建立并实施服务投诉处理机制，主动接受社会监督。

## **8、健康餐饮**

8.1应将营养管理和营养知识纳入员工培训内容，做好对各级、各岗位人员、特别是烹饪技师的饮食营养健康知识培训。

8.2宜选用获得绿色食品或有机食品认证的食品原料，优先选用本地食品原料和应季食品原料。

8.3在烹饪环节中，应在确保食品安全前提下，减少各种营养素的损失，避免过度加工。

8.4应有营养配餐人员，对菜品营养进行综合分析，做到菜单营养搭配合理。

8.5宜针对特定人群推出营养菜品或套餐搭配，根据季节变化推出节令食品。

8.6宜对菜品进行营养标识，内容和形式参考《餐饮食品营养标识指南》的要求。

8.7在消费者点餐过程中，服务人员应根据就餐人数做出营养平衡建议，引导消费者按照营养科学的要求，做到平衡膳食、健康饮食。

8.8提供团餐服务的企业应提升专业配餐能力，宜定期对食谱进行营养综合分析，并向用餐人群反馈。

## **9、绿色餐饮街区**

9.1绿色餐饮街区应有引领街区内餐饮企业实施绿色行动的行动计划和量化指标，并落实执行。

9.2绿色餐饮街区应在街区内积极营造浪费可耻、节约为荣的氛围，并结合主题开展多种形式宣传。

9.3绿色餐饮街区内应普及节能节水技术和产品，以提高街区节能节水能力。

9.4绿色餐饮街区应在街区内统一实施公共垃圾分类收运、处置。

9.5绿色餐饮街区内所有餐饮企业应符合第4章～第8章的要求。

## **10、持续改进**

10.1餐饮企业和餐饮街区应定期收集、分析相关方意见。

10.2餐饮企业和餐饮街区应定期对绿色餐饮实施情况进行自我评价与评价，采取改进措施，对改进措施的实施过程和结果进行验证，并保存相应记录。