

# T/ 团 体 标 准

T/XXXXX XXX—XXXX

## 江西绿色生态 餐厅

Jiangxi Green Ecology—Restaurant

研讨会讨论稿

2023. 5. 31

- - 发布

- - 实施

发 布

# 目 次

前言 .....	2
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 基本要求 .....	3
5 评价指标 .....	5
6 品牌互认 .....	7

## 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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：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

本文件主要起草人：万红艳、冯欣、杨璇、吕泽新、李海明、郭海仁、张伟华、李巍巍、廖树伟。

## 引 言

绿色生态餐厅是在一定的原产地区域内，利用道地的食材、独特的技艺、同时推广耕育道德、健康营养是、风土民情特点、传承创新出当地代表性美食，并把美食与农耕农作当地悠久的历史、丰富的物产、深厚的文化相结合，形成具有地域特色、人文情怀的美食文化标记和标志性餐厅与饮食方式。同时推广江西地区环境友好，节能减排，节约资源，杜绝浪费，体现绿色、优美、宜人的就餐环境。

# 江西绿色生态 餐厅

## 1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 餐厅”的基本要求、评价指标和品牌互认。  
本文件适用于餐厅申请“江西绿色生态”的评价或认证活动。

## 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  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 3095 环境空气质量标准  
GB 8978 污水综合排放标准  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
GB 18483 饮食业油烟排放标准  
GB/T 18883 室内空气质量标准  
GB/T 19001 质量管理体系 要求  
GB/T 21084 绿色饭店  
GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求  
GB/T 23331 能源管理体系 要求及使用指南  
GB/T 23794 企业信用评价指标  
GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南  
GB/T 27306 食品安全管理体系餐饮业要求  
GB/T 27770 病媒生物密度控制水平 鼠类  
GB/T 27771 病媒生物密度控制水平 蚊虫  
GB/T 27772 病媒生物密度控制水平 蝇类  
GB/T 27773 病媒生物密度控制水平 蜚蠊  
GB/T 28739 餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备  
GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范  
GB/T 30643 食品接触材料及制品标签通则  
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理  
 GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南  
 SB/T 10580 餐饮业现场管理规范  
 SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求  
 SB/T 11167 餐饮点餐服务规范  
 DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求  
 DB36/T 1279 公筷公勺使用与服务规范  
 DB36/T 1280 食品安全培训管理规范  
 DB36/T 1487-2021 绿色餐饮企业评价规范  
 DB36/T 1491-2021 江西绿色生态 家庭农场  
 《中华人民共和国反食品浪费法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 江西绿色餐饮企业 Jiangxi green catering enterprise

将绿色发展理念贯穿到设计、采购、仓储、加工、服务、消费、管理、营销全过程，以保护江西绿色生态环境为前提，以节约、增质、生态、协同为评价要素，以安全、健康、环保为评定标准，根据“江西绿色生态”品牌评价通用要求对企业进行评价与考核，依托江西良好生态环境，组织餐厅高质量、规范性可持续发展。

{引用 DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求}

{引用 DB36/T 1487-2021 绿色餐饮企业评价规范}

#### 3.2

##### 江西绿色生态餐厅 Jiangxi Green Ecological Restaurant

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价考核认证的餐厅。是指在一定原产地区域内，利用道地的食材、独特的当地技艺，具有耕育道德、健康营养、风土民情特点，传承出具有地方特色的代表性美食餐厅，并将美食与当地悠久的历史、丰富的物产、深厚的文化相结合，形成具有地域特色、人文情怀的美食文化标记和标志。其中，道地食材取自以农村或城镇家庭成员为主要劳动力，以家庭为基本经营单位，以江西绿色生态环境为依托从事农业规模化、标准化、集约化生产经营的家庭农场。

#### 3.3

##### 江西绿色生态餐厅展示馆 Jiangxi Green Ecological Restaurant Exhibition Hall

以展示具有原创菜品起源地文化、本地方饮食风味特色和饮食文化习俗内涵，有着相对广泛地域美誉度、社会知名度和综合影响力的典型原创地方特色食材、原生技法、本土菜品等生态餐饮文化元素标识的展示场馆。

#### 3.4

##### 江西绿色生态餐厅 评定 Evaluation of Jiangxi Green Ecological Restaurant

根据“江西绿色生态”品牌评价通用要求，以相对固定的指标体系，对餐饮企业以地标美食配合生态餐饮，注重餐厅美食原料的天然质朴，制作技艺环保，以健康化保护生态环境为基础指标在生态食材应用、采购、地域技法烹饪、配送、消费、废弃物处置等多环节持续表达绿色生态餐厅的等级评价。

#### 3.5

##### 家庭农场 family farm

以家庭成员为主要劳动力，以家庭为基本经营单位，从事农场规模化、标准化、集约化生产经营的主体。

### 3.6

#### 江西绿色生态 家庭农场 Jiangxi green ecology-family farm

符合“江西绿色生态”品牌相关指标要求，且通过“江西绿色生态”品牌评价或认证的家庭农场。

## 4 基本要求

### 4.1 主体要求

4.1.1 餐厅应按照 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 23331、GB/T 22000、GB/T 45001、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》的要求，建立质量、环境、能源、食品安全、职业健康安全、HACCP 等管理体系，并通过 ISO 9001、IOS 22000 或 HACCP 任一认证。

4.1.2 餐厅选址应远离高辐射、高污染区，远离学校、医院、博物馆、图书馆等环境敏感区域。

4.1.3 企业近三年内无重大安全事故或环境污染超标事故。

4.1.4 诚信经营，无虚假宣传，倡导行业自律，建立并实施服务投诉处理机制，主动接受社会监督。

4.1.5 应在餐厅建设环节中考虑资源节约和环境保护。应结合当地生态资源、自然气候等特点，科学制定建设方案，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，采用资源循环利用的设计。

4.1.6 应建立健全食品安全管理制度，配备食品安全管理人员，制定绿色餐饮工作考核制度，定期开展食品安全和应急预案的全员培训和演练。从业人员培训应符合 DB36/T 1280 的要求。

### 4.2 环境要求

4.2.1 污水排放、油烟排放、噪声排放符合 GB 8978、GB 18483。

4.2.2 安装油水分离装置、油烟净化设施，设置垃圾分类回收设施，有垃圾运输的专门动线，有明确的垃圾存放区域，不焚烧废弃物。

4.2.3 餐厅内有良好的通风系统和空气净化设施，室内空气质量符合国家规定，公共区域有室内空气质量检测装置。

4.2.4 不使用化学方式防治有害生物，如杀虫灭鼠剂、除草剂、杀菌剂和杀真菌剂。

4.2.5 保持餐厅内各区域清洁卫生，应配备防尘、鼠、蝇、蟑螂、蚊虫等设施，确保餐饮卫生符合 GB 31654 的要求，鼠、蚊、蝇、蟑螂密度控制水平分别符合 GB/T 27770、GB/T 27771、GB/T 27772、GB/T 27773 的 C 级要求。

### 4.3 食材要求

4.3.1 宜优先采购有机以及获得绿色食品认证、生态食材认证或环境标志的食品原料。宜优先选用本地食品原料和应季食品原料。

4.3.2 宜优先采用通过生态农产品（生态食材）评定的调料，如糖、酱油、食醋、料酒、香辛料等。

4.3.3 禁止超范围使用影响人类健康的食品添加剂。

4.3.4 严禁采购及烹制各级法律禁止的动植物及其制品，如野生江鲟、鄱阳湖野生鱼等。

4.3.5 绿色生态食材取自经严格品控、筛选、绿色生态标准评定的江西省家庭农场，构建从种养到餐桌的全生态链。

4.3.6 绿色生态食材与总食材的占比应不少于 50%。

#### 4.4 烹饪要求

- 4.4.1 烹饮用水和清洁食品接触面的用水水质应符合 GB 5749 的要求。
- 4.4.2 烹饪前应认真检查待加工食品，保证食品卫生符合 GB 31621 的要求。
- 4.4.3 应优先采用蒸、煮、炖、炒、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。
- 4.4.4 应制定菜品质量和制作流程标准，并设有专人监督落实。

#### 4.5 服务要求

- 4.5.1 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。
- 4.5.2 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。
- 4.5.3 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。应符合《中华人民共和国反食品浪费法》的规定。
- 4.5.4 合理安排各类餐台的数量和比例。应设置吸烟区和非吸烟区或无烟包厢，并挂设“无烟餐厅（无烟区或无烟包厢）”以及“禁止吸烟”的标识，宜推行无烟餐厅建设。
- 4.5.5 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。食品接触材料及制品应符合 GB/T 30643 的要求。
- 4.5.6 应依据就餐人数摆放相应数量的成套餐具，应为每个菜品配置公勺公筷，公勺公筷摆放应符合 GB/T 39002 和 DB36/T 1279 的规定。
- 4.5.7 应主动向顾客提供餐后剩余食品打包服务，使用食品级可降解或可重复使用的容器、餐具和包装材料，并提供打包食品安全食用提示卡。餐饮食品打包服务应符合 SB/T 11070 的要求。

#### 4.6 管理要求

##### 4.6.1 节约

- 4.6.1.1 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。
- 4.6.1.2 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。
- 4.6.1.3 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。
- 4.6.1.4 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。
- 4.6.1.5 消耗品应有定额管理，提倡循环利用和综合利用。

##### 4.6.2 环保

- 4.6.2.1 不应使用不可降解或难降解的一次性塑料餐（饮）具及木质一次性筷子。
- 4.6.2.2 包装食品时应采用食品级环保材料，并设计恰当，避免或减少过度包装，可在运输、贮藏和展示过程中保护生态产品的完整性。
- 4.6.2.3 应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收集、运输和处理。应配备四种颜色标识垃圾箱，并加盖，储运过程中不应对环境产生危害。
- 4.6.2.4 厨余垃圾应及时交具有餐厨垃圾处置资质机构收运，双方签订收运协议，并记录餐厨垃圾处置台账。
- 4.6.2.5 宜开展数字化办公、点餐和管理，减少纸张等耗材的使用。

##### 4.6.3 安全



- 4.6.3.1 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。
- 4.6.3.2 食品安全管理应符合 GB/T 27306 的要求。
- 4.6.3.3 厨房现场管理应符合 SB/T 10580 的要求。
- 4.6.3.4 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。食品添加剂应单独存放、专人管理。仓库、冷库不得存放与原料无关的物品。
- 4.6.3.5 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。消费者接触到的桌椅、菜单及点餐设备应定期做好清洁、消毒。
- 4.6.3.6 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。
- 4.6.3.7 应建立完善的食品安全、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 评价指标

“江西绿色生态”餐厅评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领属性指标。二级指标是一级指标的具体化。餐厅的评价指标、要求、评价方式或方法等内容见表 1。

表 1 评价属性指标

序号	一级指标	二级指标要求	评价方式/方法
1	资源节约	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。	实地走访，查看制度文件、能源计量使用记录、设施设备维护记录、消耗品管理记录、加工过程
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。	
9	环境保护	污水排放应符合 GB 8978 的要求，按江西省污染物排放标准排放，达到零排放。	实地走访，查看排污许可证、污水处理设备、油烟净化设施、垃圾分类处理设备、环境评价报告或环境影响验收报告，采用快检技术抽检
10		油烟排放应符合 GB 18483 的要求。	
11		噪声排放应符合《中华人民共和国环境噪声污染防治法》中昼间与夜间的规定。	
12		应安装油水分离装置、油烟净化设施，并定期清洗维护，宜每月不少于一次，设置垃圾分类回收设施，应符合 GB/T 28739 的要求。	
13		餐厅内有良好的通风系统和空气净化设施，环境空气质量应符合 GB 3095 的要求，室内空气质量应符合 GB/T 18883 的要求。	
14		不使用化学方式防治有害生物，如杀虫灭鼠剂、除草剂、杀菌剂和杀真菌剂，不焚烧餐厅的废弃物。	

15		厨余垃圾应及时交具有餐厨垃圾处置资质机构收运，双方签订收运协议，并记录餐厨垃圾处置台账。	相关指标
16		保持餐厅内各区域清洁卫生，应配备防尘、鼠、蝇、蟑螂、蚊虫等设施，确保餐饮卫生符合 GB 31654 的要求，鼠、蚊、蝇、蟑螂密度控制水平分别符合 GB/T 27770、GB/T 27771、GB/T 27772、GB/T 27773 的 C 级要求。	
17		应使用食品级、环保、可降解或可重复使用的打包餐盒、餐具和包装材料，并提供打包食品安全食用提示卡。	
18		宜开展数字化办公、点餐和管理，减少纸张等耗材的使用。	
19		应制定降尘、降噪、排污等环境管理制度和方案，确定机构、人员和职责。	查看制度文件
20	生态协同	餐厅的基础设施建设应与周边环境协调统一，注重生态文明、环境保护和生物多样性维持。	实地走访
21		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。	
22		绿色生态食材取自经严格品控、筛选、绿色生态标准评定的江西省家庭农场，构建从种养殖到餐桌的全生态链。	
23		餐厅可设立生态食材展示柜，在桌牌上公示绿色生态食材原料产地。	
24		应通过科学规划和设施完善，扩展生态景观、科普教育、古法传承等功能。	
25	生态食材质量	食材质量应符合相关法律法规规定和食品安全标准要求，产品合格率 100%。	查看采购凭证和相关检测报告，采用快检技术抽检相关指标
26		宜优先采购有机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。	
27		禁止超范围使用影响人类健康的食品添加剂。	
28		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。	
29	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。	实地走访，查看贮存区布局、库存管理记录
30		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。	
31		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。	
32	绿色烹饪	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。	GB 5749
33		应优先采用蒸、煮、炖、炒、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。	实地走访，查看烹饪过程
34		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。	
35		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。	
36		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。	
37		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。	
38	优质	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，	现场体验

		服务	应做到有问必答。	
39			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。	
40			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。	
41			应为每个菜品配置公勺公筷，公勺公筷摆放应符合 GB/T 39002 和 DB36/T 1279 的规定。	
42			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。	
43			食品接触材料及制品应符合 GB/T 30643 的要求。	
44			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。	
45			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。	
46			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。	
47		安全管理	食品安全管理应符合 GB/T 27306 的要求。	实地走访，查看制度文件
48			厨房现场管理应符合 SB/T 10580 的要求。	
49			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。	
50			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。	
51			应建立完善的食品安全、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。	

## 6 品牌互认

6.1 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。

6.2 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。

附录 A  
(资料性)  
江西绿色生态餐厅建设各项服务流程

