

## 餐饮业节约服务规范

Specification of service for the saving of catering

（征求意见稿）

（本草案完成时间：）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

## 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。

本文件由海南省市场监督管理局提出。

本文件由海南省市场监督管理局归口。

本文件起草单位：海南省市场监督管理局、海南省质量技术监督标准与信息所、海南省标准化协会。

本文件主要起草人：

# 餐饮业节约服务规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮业节约服务的总则、基本要求、制度建设、环境要求、设备设施要求、食材采购储存、菜品设计、餐食制作、服务要求、餐厨垃圾和持续改进。

本文件适用于餐饮业节约服务。

## 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 18483 饮食业油烟排放标准

GB/T 21084 绿色饭店

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 40041 外卖餐品信息描述规范

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 总则

### 4.1 厉行节约，反对浪费

加强全民参与，推广科学适度的餐饮方式和爱惜粮食的生活习惯，弘扬节约优秀传统美德。

### 4.2 简约适度、文明就餐

推广简约适度的用餐理念，养成爱惜粮食、文明餐饮习惯，践行绿色低碳、文明健康的旅游方式。

### 4.3 宣传引导，加强监督

发挥媒体宣传引导作用，开展文明生活方式的宣传教育，加强行业自律，开展各类教育活动，逐渐增强反食品浪费意识，养成良好的用餐习惯。

## 5 基本要求

5.1.1 应办理营业执照、食品经营许可证等法律法规要求的相关证照。

5.1.2 人员健康与卫生应符合 GB 31654 的规定。

## 6 制度建设

- 6.1 应制定能源使用、食材采购、储存、加工操作、服务环节等方面的节约制度。
- 6.2 应制定包括但不限于水、电、气、煤等能源节约指标。
- 6.3 安排专人负责落实节约制度的各项要求，宜把节约效果纳入岗位考核中。
- 6.4 定期对节约制度落实情况进行考核测评，根据节约成效，对相应负责人实施奖惩措施，并将考核结果在单位内部公示。

## 7 环境要求

- 7.1 餐厅、厨房应利用自然光，减少开灯数量。杜绝使用高能耗低效光源，除必须使用调光灯、声光控灯和必要的装饰灯外，宜使用节能灯公共区域宜采用照明自动控制系统。
- 7.2 使用空调制冷时，公共区域空调温度设置保持 26℃。
- 7.3 应在就餐大厅、餐桌等餐饮场所的醒目位置标识宣传标语，营造餐饮节约的环境，常见宣传标语见附录 A。
- 7.4 鼓励餐饮企业和相关从业单位积极申报创建国家级绿色饭店、国家级绿色餐饮企业，并按照 GB/T 21084 的规定，在经营场所悬挂相关标识与提示。

## 8 设备设施要求

- 8.1 宜在餐厅设计建造阶段预估能源消耗情况，选择与餐厅面积、营业情况相匹配的设备。
- 8.2 应采用符合国家节能标准的厨具、电器等设备。
- 8.3 宜选用节能型厨具、灶具、冰箱、冰柜，节水型水龙头等设备。
- 8.4 宜安装油水分离装置。
- 8.5 宜采用先进的节水器具，安装废水处理设备，提高水资源的利用率。
- 8.6 宜采用可再生能源和替代能源，减少煤、气、油的使用。
- 8.7 宜选用低能耗办公设备，规范办公用品的配备、采购和领用流程，倡导无纸化办公。
- 8.8 宜减少一次性用品的消耗。
- 8.9 应定期对燃气管道、供水管道、阀门、电气设备等进行养护。
- 8.10 定期对阀门、构件的维护，防止冷、热水和冷、热风的跑、冒、滴、漏，保持设备高效运行。
- 8.11 应定期维护油烟净化设施，通风排烟宜采用调节装置，不使用时应关闭设备，排烟应符合 GB 18483 要求。
- 8.12 提供打包服务时，应使用全生物降解餐盒、餐饮具及塑料袋。

## 9 食材采购储存

### 9.1 采购

- 9.2 应进行精准采购、集中管控，建立完备的食材采购台账制度，规范采购流程，根据销售情况对原材料的需求量进行科学测算。
- 9.3 加强对原料、辅料的消耗的管理，供应、采购、验收、仓管应形成闭环管理，并严格执行餐饮原材料验收标准。

### 9.4 储存

- 9.4.1 设置专人管理食材仓库，并建立管理制度及台帐。

- 9.4.2 原材料储存区应根据原料性质分别储存，张贴明显的区分标识，防止交叉污染。
- 9.4.3 应根据食材特征，合理选择冷冻、冷藏或常温等贮存方式，宜根据单份菜品食材使用量进行独立包装保存。
- 9.4.4 库房管理应遵循先进、先出、先用的原则。
- 9.4.5 应定期检查库存，确保食材在保质期内。

## 10 菜品设计

- 10.1 应按餐饮节约和营养均衡的理念设计菜品，宜根据顾客不同用餐需求，丰富菜品规格设计。
- 10.2 根据不同人数需求，宜根据菜品特色，合理配餐，提供套餐方案。。
- 10.3 宜在菜单中标明菜品主要食材重量、能量等信息，以及套餐的适用人数。
- 10.4 宜根据顾客剩菜废弃情况，不断优化菜品口味。

## 11 餐食制作

- 11.1 合理点缀、装饰菜品，减少大型装饰性原材料的使用。
- 11.2 合理选用餐具，减少大型装饰性餐具的使用。
- 11.3 节约水资源，减少水龙头直冲洗碗、洗菜，杜绝长流水。
- 11.4 节约电资源，使用器具时，选择合适的参数，使用完毕后及时关闭。
- 11.5 节约使用燃气资源，防止灶具空烧。
- 11.6 定期清理冷冻冷藏柜，冷冻冷藏设备按使用要求设定温控。
- 11.7 在保证食品安全的前提下，烹饪加工做到精工细作、合理利用边角料，提高原材料利用率。

## 12 服务要求

- 12.1 应将厉行餐饮节约作为企业文化理念、行业自律准则的重要内容，引导服务人员自觉抵制餐饮浪费行为。
- 12.2 应在消费者点餐时主动提醒适量、适度点餐，并在用餐后及时提醒剩余食品打包。
- 12.3 宜提供分餐服务，可按照 GB/T 39002 提供的方式进行。
- 12.4 应主动提示消费者打包剩菜，并提供打包服务。
- 12.5 宜使用经过高温消毒可重复利用的毛巾，减少或避免使用一次性毛巾或纸巾。
- 12.6 提供自助餐服务时，应提醒消费者勤拿少取，宜在显著位置设置提示或主动告知消费者自助餐浪费的处理规定和措施。
- 12.7 提供团餐服务时，应在显著位置设置合理取餐、禁止浪费等提示。
- 12.8 外卖平台应依据 GB/T 40041 的要求，运用信息技术引导消费者精准点餐、避免浪费。

## 13 餐厨垃圾

- 13.1 建立餐厨垃圾处置台帐，对产生的餐厨垃圾进行每日称重登记、数据统计分析。
- 13.2 对产生的餐饮垃圾进行单独寄存和收集，厨余垃圾实行分类收集和分类运送，实施源头分类、减量和资源化利用。
- 13.3 应设置餐厨垃圾回收专用装置，与具备回收资质的专业机构签订处置协议，规范餐厨垃圾分拣、收运流程，宜实施统一收运处置或就地资源化利用。

## 14 持续改进

- 14.1 宜定期对企业内部节约情况进行考核评价，按照评价标准开展持续改进。
- 14.2 应自觉接受公众和消费者监督，对于消费者反馈或媒体曝光的问题，及时整改落实。

附录 A  
(资料性)  
常见宣传标语

常见宣传标语如下：

- 饮水思源、吃饭当节俭；粒粒盘中餐，皆是辛苦换；
  - 浪费与奢侈，两者皆可耻。愿君多节俭，光盘最明智；
  - 一粥一饭，当思来之不易；一丝一缕恒念物力维艰；
  - 让我们每一个都加入“光盘行动”汇聚出强大的正能量；
  - 一米一谷，都是春夏秋冬滴汗的收获，请珍惜；
  - 节约餐饮是我们应尽的社会责任；
  - 让节约成为最普通的生活习惯；
  - 杜绝舌尖浪费，节约有限资源；
  - 民以食为天，盘以光为廉；
  - 厉行节约、反对浪费”；
  - “光盘行动”；
  - “文明用餐”。
-