

海南省酒店与餐饮行业协会 文件

琼酒餐协[2019]160号

关于网络征求海南省餐饮行业绿色标准《餐饮绿色外卖管理规范》《餐饮企业绿色后厨管理规范》意见的通知

各有关单位、个人：

为落实（现海南省市场监督管理局）《海南省质量技术监督局关于对〈海南省绿色标准体系建设三年行动方案〉（征求意见稿）征求意见的函》（琼质技监标函〔2018〕84号）“海南省绿色标准重点项目制定清单”要求及质量兴省的目标要求，由海南省商务厅委托我会组织专家组起草的海南省餐饮行业绿色标准《餐饮绿色外卖管理规范》、《餐饮企业绿色后厨管理规范》，在召开现场征求意见座谈会的基础上已形成二稿，现面向有关企业及个人网络公开征求意见，请各有关单位及个人于2019年12月1日前将征求意见汇总表（附件3）反馈至我会邮箱（2686435442@qq.com）。

- 附件：1、《餐饮绿色外卖管理规范》（二稿）
2、《餐饮企业绿色后厨管理规范》（二稿）
3、征求意见汇总表

海南省酒店与餐饮行业协会
2019年11月22日



附件 1:《餐饮绿色外卖管理规范》(二稿)

备案号:

DB46 □

海南省地方标准

DB 46/ T—XXXX

餐饮绿色外卖管理规范

(征求意见稿)

(本稿完成日期: 2019.11.11)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

海南省市场监督管理局

发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由海南省商务厅提出并归口。

本标准负责起草单位：。

本标准主要起草人：。

餐饮绿色外卖管理规范

1 范围

本标准规定了餐饮绿色外卖管理的术语与定义、基本要求、绿色采购、餐品制作、打包管理、配送管理、持续改进等内容。

本标准适用于海南省餐饮企业提供绿色外卖的管理活动。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 8978 污水综合排放标准

GB/T 17242 投诉处理指南

GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求

GB 18483 饮食业油烟排放标准

GB/T 21084 绿色饭店

GB/T 37422 绿色包装评价方法与准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

外卖 take-out

以互联网或电话为媒介，连接用户与线下餐饮、零售或服务类企业，借助信息平台，为用户提供餐饮品或服务以及便捷的非现场购买服务，使用户可足不出户进行订餐或订购商品，并享受对应之服务。

3.2

餐饮绿色外卖 Green take out

以安全健康、可持续发展为理念，为用户提供安全、健康、优质的外卖餐饮品。

3.3

绿色消费 Green consumption

消费者在消费过程中，主动选择有益于资源节约、环境保护的产品和服务，减少或消除对环境的污染，降低资源和能源的消耗。

[GB/T 21084—2007，术语和定义3.5]

3.4

绿色采购 Green Purchasing

通过合法、安全和稳定的货物采购渠道，保证原料和包装材料的安全与环保，严格落实索证索票和进货查验制度，实现食材源头可追溯。

3.5

绿色包装 Green packaging

在包装产品全生命周期中，在满足包装功能要求的前提下，对人体健康和生态环境危害小、资源能源消耗少的包装。

[GB/T 37422—2019，术语和定义3.1]

3.6

可降解一次性餐饮具 degradable disposable tableware

在自然界如土壤和（或）沙土等条件下，和（或）特定条件如堆肥 化条件下或厌氧消化条件下或水性培养液中，由自然界存在的微生物作用引起降解，并最终完全降解变成二氧化碳（CO₂）或（和）甲烷（CH₄）、水（H₂O）及其所含元素的矿化无机盐以及新生物质的一次性餐饮具。

[GB/T 18006.1—2009，术语和定义3.3]

3.7

外卖配送 take-out delivery

为外卖提供点对点物流服务，主要包括：接单、取货、配送、交货等过程。

3.8

配送箱 case for delivery

用于盛装外卖食品，能满足保温及食品鲜度，保证食品卫生安全的送餐箱子。

4 基本要求**4.1 餐食制作单位（商户）要求**

- 4.1.1 具备合法资质。
- 4.1.3 制作场所应符合《餐饮服务许可审查规范》的规定。
- 4.1.4 污水排放符合GB 8978的规定。
- 4.1.5 油烟排放符合GB 18483的规定。

4.2 外卖配送单位要求

- 4.2.1 合法运营平台或商户自有配送体系。
- 4.2.2 满足业务量的配送队伍，配送人员宜年满18周岁，且应对配送人员进行身份审核。
- 4.2.3 配送人员应持有健康证且每年接受体检，体检合格后方可上岗。
- 4.2.4 配送人员宜遵守住宅小区、办公楼、酒店等场所关于外卖送餐的有关规定。
- 4.2.5 配送人员宜穿着有商户标识或平台统一标识的着装。
- 4.2.6 满足法律法规及地方政府对外卖配送单位要求的其他条件。

5 绿色采购

- 5.1 有食品质量控制与保障体系，原料购进、检查、验收制度及记录齐全。
- 5.2 制定供应商选择和评价准则，建立合格供应商名录。
- 5.3 及时清退不合格产品，并从合格供应商名录中删除不合格供应商。
- 5.4 不应以野生保护动植物为食材原料。
- 5.5 宜选择绿色、有机、无公害食材原料。
- 5.6 合理控制库存，加快库存物品周转，对库存的原料经常检查，杜绝原材料变质。

6 餐品制作

- 6.1 制定餐品加工操作规范，包括主辅料粗加工、半成品加工、菜品烹饪等工序要求。
- 6.2 餐品制作人员应严格按照餐品加工操作规范进行，保证菜品质量。
- 6.3 必要时，对餐品进行留样，做好记录。
- 6.4 食品的加工、储存、处置及设备、餐器具清洁和消毒有明确的操作规范，防止污染。
- 6.5 不宜使用速食食材进行餐品制作。

7 打包管理

- 7.1 减化用品包装。
- 7.2 减少一次性用品的使用。
- 7.3 应使用符合国家标准的可降解一次性餐饮具。
- 7.4 打包前应核对餐品名称、数量等订单信息无误后再打包。
- 7.5 宜使用一次性外卖餐食封签。

8 配送管理

8.1 用户下单

- 8.1.1 商户及平台宜建立引导用户下单的流程。
- 8.1.2 商户及平台宜明示台风、雨天等特殊情况接单响应时间，赠送免责提示或停止接单提示。
- 8.1.3 消费者通过平台或者直接向商户下单。
- 8.1.4 对线上支付的订单，消费者应在下单后及时完成支付。

8.2 商户确定订单

- 8.2.1 商户宜在消费者下单后10分钟内对订单做出反馈。
- 8.2.2 商户应在确认订单后根据订单要求制作餐品。

8.3 外卖配送员接单

- 8.3.1 外卖配送员应在派单后5分钟内接单。
- 8.3.2 外卖配送员未及时接单，平台应于5分钟时电话通知外卖配送员，或另外改派配送员。

8.4 外卖配送员取餐

- 8.4.1 外卖配送员应在接单后立即前往商户，抵达商户后应及时通过平台确认。
- 8.4.2 外卖配送员应有序取餐，及时将餐品放入配送箱。

8.4.3 外卖配送员应与商户确认订单信息，核对内容、数量、特殊要求、金额等，如属于线下支付的订单，应在确认后向商户付款。

8.4.4 外卖配送员核餐完毕后，商户宜使用一次性外卖餐食封签当场封口。

8.5 外卖配送员送餐

8.5.1 外卖配送员应到达订单指定位置后，联系消费者取餐。

8.5.2 外卖配送员到达消费者门口，应轻声敲门，若无人响应，应电话或短信联系消费者。

8.5.3 外卖配送员应与消费者当面核对订单信息，同时确认餐食封签完好。

8.5.4 外卖配送员未经消费者明确允许，不得进入消费者家中，收取小费及进行不文明行为。

8.5.5 订单超时赔付，外卖配送员应到达订单指定位置后，通过平台电话或短信联系消费者，并以此时间作为赔付界定的基准时间。

9 持续改进

9.1 应自觉接受社会、行业协会及相关部门的监督。

9.2 应通过有效的渠道收集消费者的反馈意见，从而改进服务质量。

9.3 设立处理投诉机构及投诉受理人员，投诉处理应参照 GB/T 17242 的相关规定。

附件 2:《餐饮企业绿色后厨管理规范》(二稿)

ICS 03.120.10

A00

备案号:

DB46

海 南 省 地 方 标 准

DB 46/T XXXX

(完成时间: 2019 年 11 月 20 日)

餐饮企业绿色后厨管理规范

(征求意见稿)

2019 - XX - XX 发布

2019 - XX - XX 实施

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由海南省商务厅提出并归口。

本标准主要起草单位：海南省酒店餐饮协会 海南师范大学

本标准主要起草人：

餐饮企业绿色后厨管理规范

1 范围

本标准规定了餐饮企业绿色后厨的术语和定义、基本要求、场地布局要求、消防安全要求、节能环保要求、卫生要求、采购仓管要求、菜品烹饪要求、监督检查及改进等内容。

本标准适用于海南省辖区内经营场所面积大于150平方米(或就餐座位大于75座)的餐饮企业。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是标注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不标注日期的引用文件，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 13459 消防安全标志
GB/T 投诉处理指南
GB 18483 饮食业油烟排放标准
GB/T 18883 室内空气质量标准
GB/T 31962 污水排入城镇下水道水质标准
GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范

3 术语和定义

3.1 餐饮企业

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等手段，向消费者提供餐饮制品、各种酒水、消费场所和设施的服务性生产经营企业。

注：修改GB/T 33497-2017，术语定义3.1

3.2 绿色后厨

提倡物资及能源合理有效利用，垃圾分类减量减排理念，实行节能环保、绿色无污染的生产方式为宾客加工安全、健康、高品质菜点成品或半成品的场所。

4 基本要求

- 4.1 应具有《餐饮服务经营许可证》。
- 4.2 应配置正常生产供应的设施设备、厨具和用品，并维护完好。
- 4.3 后厨各区域通风良好，温、湿度适宜，空气质量符合 GB/T 18883 的要求。
- 4.4 从业人员应每年进行健康检查，并取得健康证。
- 4.5 员工宜有相应的烹饪技术等级证书。
- 4.6 后厨各操作岗位应有岗位职责、安全操作规程及产品质量标准，并严格执行。
- 4.7 应有节能、节水、食品安全、消防安全、垃圾分类等方面的教育和培训制度。
- 4.8 应有应急预案，遇到突发事件，能按预案处置。
- 4.9 应有明确的绿色行动目标和可量化指标，并有完善的管理制度给予保障。
- 4.10 应遵守节能、环保、卫生、防疫、安全、规划等法律、法规和标准的要求。
- 4.11 有倡导节约资源、保护环境的宣传行动及营造绿色环保的氛围

5 场地布局要求

- 5.1 后厨的选址、空间布局、分隔和面积要求应符合《餐饮服务许可审查规范》的规定。
- 5.2 后厨加工经营场所的功能布局应按原料的进入、储存、处理、半成品加工、烹饪、成品供应单向流程布局。
- 5.3 后厨通道不宜设台阶或障碍物，厨房区域内不应设置厕所。
- 5.4 原料入口通道、餐用具回收入口通道与成品出口通道宜分开设置。
- 5.5 厨房内冷热、生熟、脏净应无交叉污染，备餐间、凉菜间、点心间应设置单间。
- 5.5 切配、烹饪区的面积不小于厨房区域的 50%。
- 5.6 入口处宜设置预进间（二次更衣室），并配备非手控洗手、消毒设施。
- 5.7 配备储水设施，水质应符合 GB 5749。
- 5.8 吊顶应使用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、阻燃材料，高度不小于 2.5 米。
- 5.9 地面铺设易清洗防滑地砖，排水沟应有坡度且覆盖有网眼孔径小于 6 毫米的金属隔栅或网罩。
- 5.10 墙面应贴满无毒、无异味、平滑、不易积垢的浅色瓷砖直至吊顶。
- 5.11 设置防尘、防鼠、防蝇、防虫害设。
- 5.12 应设置油水分离池，并设有拖把、抹布等清洁工具清洗水池和存放场所。
- 5.13 后厨的设备用具配置应符合 GB/T 33497-2017 4.2 的要求。

6 消防安全要求

- 6.1 配电箱应安装在厨房入口墙面，并与蒸炉、油锅、灶台、水池保持 1 米以上距离，且配电箱底边距地面高度 1.2~1.5 米之间。
- 6.2 配电箱内电源开关及总闸须张贴对应控制设备标识，箱门上须张贴开关箱配线图、标识清晰无污迹。
- 6.3 所有墙插应加装防水罩，不应使用移动插线板。
- 6.4 厨房照明充足，照明设施宜配有防爆护罩。
- 6.5 应按每 20 平方米配备两具 4 公斤 ABC 干粉灭火器，且不得少于两具，灭火器应放在离灶台及常用大功率设备周边 1 米距离内，安放位置固定并设明显标识。
- 6.6 燃气器具的采购、安装、维修、使用及管理活动应符合《海南省燃气管理条件》的要求。

- 6.7 油烟口开口位置应位于油烟较大灶台的侧上方，挡火板应保持表面无积油、油垢，油烟管道应有清洗计划。
- 6.8 灭火毯的配置规格不小于1.2米×1.2米，应固定放置于灶台左右两侧并设有明显、统一的标识，每个灶台应配置不少于一张灭火毯，所有员工应熟悉灭火毯的使用方法。
- 6.9 感温探测器、自动喷淋、安全出口、疏散标识、应急照明的安装应符合GB 13459的要求。
- 6.10 厨房的刀具使用和保管应责任到人，绞肉机、压面机、烤箱、制冰机等厨房机械设备应设专人负责。
- 6.11 营业结束之后应设专人负责关闭水电开关及煤气总阀。

7 节能环保要求

- 7.1 应及时更新陈旧、低效、高能耗设备。
- 7.2 应优化能源结构，降低单位综合能耗水平和综合能耗费用。
- 7.3 应建立能源统计、分析工作制度，定期编制能源使用的分析、改进报告。
- 7.4 应安装厨房油烟净化设备，减少油烟排放，厨房排烟应符合GB 18483的相关要求。
- 7.5 厨房应安装油污过滤器（或隔油池），污水的排放应符合GB/T 31962的相关要求。
- 7.6 厨房废油应专门收集，并交由给有资质的机构回收处理，不能直接排放。
- 7.7 应建立餐厨垃圾分类管理制度，餐厨垃圾应交给有资质的机构回收处理。
- 7.8 餐饮垃圾不应随意倾倒、堆放，不应排入雨水管道、污水排水管道、河道，不应放置在生活垃圾收集设施中。
- 7.9 盛装餐厨垃圾的容器应采密闭、防腐，并做到日产日清。
- 7.10 应使用符合国家标准环保餐盒和食品袋，不宜提供一次性木筷。

8 卫生要求

- 8.1 员工上岗时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发和饰物不应外露，不应留长指甲和涂指甲油。
- 8.2 员工应保持良好的个人卫生习惯，进入厨房工作区域前，应在入口处彻底洗手。
- 8.3 员工私人物品不应带入工作区，不应在厨房区域内抽烟、吃零食。
- 8.4 加工场所应符合卫生要求，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。
- 8.5 食品原料清洗、解冻应分类分池，水产品、肉类和蔬菜应分小池清洗。
- 8.6 原料、半成品、成品应使用有盖的容器分类置放，并在容器上标明放置时间、有效期、责任人。
- 8.7 油、盐、酱、醋等调料领用时，应在瓶或盒或罐上贴上标签，并注明名称、取有时间和有效期。
- 8.8 不应采购和使用非食用物质，食品添加剂应有专人保管，领用应有记录。
- 8.9 餐饮具与工用具应分别清洗消毒，宜配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等消毒方式，对餐饮具和工用具进行清洗、消毒。
- 8.10 应配备专用、密闭餐饮具和工用具保洁设施，已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放。
- 8.11 刀具、砧板应分类使用，并做好标识。
- 8.12 熟食间内温度在25℃以下，并设有紫外消毒灯，每餐（或每次）使用前进行空气消毒；
- 8.13 工作台、地面、墙面、门、窗应定期清洗保洁，排水明沟应保持清洁畅通。
- 8.14 宜采用电子显示屏、透明玻璃等方式，向宾客展示厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒等重点区域食品加工操作过程。

9 采购仓管要求

- 9.1 应建立食品检验制度，宜采用绿色、无公害食品原材料。
- 9.2 应有健全的食品采购、加工、运输、储存、处置管理体系，并有执行记录。
- 9.3 对食品原材料实施信息追溯管理，应定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价。
- 9.4 应制定采购原料的验收制度，并有验收台账。
- 9.5 应在原料仓库设置临近保质期食品存放区，用于放置临近保质期的食品。
- 9.6 应做好食品原料或半成品的储存和进出库记录，建立库存物资台账，执行先进先出的管理原则。
- 9.7 不应为宾客提供超出保持期的食品。
- 9.8 应按规定定期对库存原料进行盘点，做到账实相符。

10 菜品烹饪要求

- 10.1 不应加工、销售野生保护动物。
- 10.2 应根据各种菜品的特点，编制菜品加工的操作规程。
- 10.3 按照宾客点菜顺序、菜点的烹饪程序，配菜、烹制、装盘出菜。
- 10.4 菜品的烹饪宜清淡合口。
- 10.5 应定期推出新菜品。
- 10.6 应设菜品留样柜。

11 监督检查及改进

- 11.1 应自觉接受社会、行业协会及相关部门的监督。
- 11.2 宜建立安全生产、节能减排、环境卫生等监督与检查机构，并进行适时监督与检查。
- 11.3 应配合餐厅妥善处理宾客投诉，做好退菜记录。
- 11.4 对宾客的投诉应分析原因，及时改进。
- 11.5 投诉处理应参照 GB/T 17242 的相关规定。
- 11.6 应制定明确的奖惩措施。

参考文献

餐饮服务食品安全监督管理办法

附件 3：征求意见汇总表

餐饮业绿色后厨管理规范征求意见稿回函意见表（汇总表）

序号	章节编号	修改意见	理由或依据	提出单位	处理意见
1					
2					
3					

餐饮业餐饮绿色外卖管理规范征求意见稿回函意见表（汇总表）

序号	章节编号	修改意见	理由或依据	提出单位	处理意见
1					
2					
3					