

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB 32/ T 4332—2022

绿色有机餐饮评价通则

General principles for evaluation of green organic caterin

（报批稿）

2022-08-23 发布

2022-09-23 实施

江苏省市场监督管理局 发布

目 次

前 言.....II

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 基本要求.....1

5 经营环境.....1

6 原料和菜品.....2

7 生产和加工.....2

8 储藏及包装.....2

9 管理要求.....2

 9.1 服务要求.....2

 9.2 人员要求.....2

 9.3 记录和文件.....2

10 评价规则.....3

 10.1 等级划分与标识.....3

 10.2 评价说明.....3

 10.3 自查和改进 3

 10.4 评价指标.....3

附录 A（规范性）绿色有机餐饮评价细则..... 4

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。

本文件由江苏省餐饮服务标准化技术委员会提出并归口。

本文件起草单位：江苏省餐饮行业协会、江苏省绿色食品协会、江苏食品药品职业技术学院。

本文件起草人：于学荣、葛旭东、杨谊、胡畅、秦俊、燕东峰、丁玉勇。

绿色有机餐饮评价通则

1 范围

本文件规定了绿色有机餐饮的基本要求、经营环境、原料和菜品、生产和加工、储藏及包装、管理要求、评价规则。

本文件适用于提供以绿色有机餐饮为主题的餐饮服务提供者。

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 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准消毒餐（饮）具

餐饮服务食品安全操作规范 （国家市场监管总局公告〔2018〕第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿色有机餐饮 Green organic catering

以绿色有机产品为原料制作，按照特定的方式和环境进行烹饪或加工，为消费者提供绿色有机餐食、良好的就餐环境和服务。

4 餐饮服务提供者基本要求

- 4.1 应依法取得餐饮服务资质。
- 4.2 应建立食品安全管理体系，配备专职食品安全管理员。
- 4.3 应有相应组织机构和人员保障绿色有机餐饮创建实施。
- 4.4 近三年未发生安全生产事故和食品安全事件。

5 经营环境

- 5.1 选址应远离高辐射、高污染地区。
- 5.2 布局设计应遵循当地自然资源、气候特点，不应有高耗能结构设计。
- 5.3 宜自然采光的设计与运用。
- 5.4 应有隔热、降噪、保温材料的设计与运用。

5.5 应推行绿色环保装修，采用环保、安全、健康的建筑、装修、装饰材料。

6 原料和菜品

- 6.1 应制定并实施原料采购控制要求，确保所购原料符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 6.2 应配备专人管理、专柜保存食品添加剂，食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。
- 6.3 应优先采购绿色食品、有机产品食材，且采购比例不低于 50%。
- 6.4 应优先采用经绿色食品、有机产品认证的调料，如糖、酱油、醋、酱料和香辛料等。
- 6.5 不应同时存在绿色有机和非绿色有机的同一菜品。
- 6.6 推荐使用非转基因的绿色食品、有机产品进行烹饪。
- 6.7 餐厅应提供最新的菜单，列出绿色食品、有机产品。
- 6.8 烹饪和清洁食品接触面的用水水质应符合 GB 5749 的规定。

7 生产和加工

- 7.1 加工制作环节应采用生物、物理的方法加工食品。
- 7.2 应优先采用蒸、炖、煮、焖、煨等有利于保存食品原料营养特性和自然风味的方法进行加工。因风味的需要，可采取其他烹饪方法。

8 储藏及包装

- 8.1 储藏展示区应采取隔离措施，清楚的区分绿色食品、有机产品和非绿色食品、有机产品。
- 8.2 储藏、处置以及展示区应明确标识绿色食品、有机产品。
- 8.3 餐具和包装材料应是食品级的，宜采用可降解或可循环材料。包装设计应恰当，可在运输，储藏和展示过程中保护绿色食品、有机产品的完整性。
- 8.4 散装绿色食品、有机产品的贮藏及处置（包括包装）应在时间或空间上与常规产品的处置分开进行。

9 管理要求

9.1 服务要求

- 9.1.1 应在餐厅醒目位置张贴节约标识，设置公益告示牌，开展绿色食品、有机产品消费活动。
- 9.1.2 应提供分餐服务和打包餐盒，适时提醒用餐者打包。
- 9.1.3 应制作规范菜单，明确每种菜品和服务价格，标明菜品主料净含量，不设最低消费，无虚假宣传。
- 9.1.4 用餐者对餐厅环境、诚信水平、服务满意度的优秀评价率应达到 80%以上。

9.2 人员要求

- 9.2.1 从业人员应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 9.2.2 应对各类从业人员进行上岗前培训和在岗期间的岗位培训。
- 9.2.3 应对从业人员进行食品安全常识、绿色食品、有机产品等知识的培训。

9.3 记录和文件

9.3.1 应制定绿色发展计划，内容包括有机/非有机菜品清单、原材料控制、有机餐饮烹饪方法、包装、贮藏和处置、清洁消毒、菜品和餐厅标识方案等方面。

9.3.2 应建立食材追溯系统，保存所有认证食材的采购记录数据，包括：购买产品及认证信息、供应商及其认证信息、购买日期、购买量。

9.3.3 应建立绿色食品、有机产品采购与销售数据库。

9.4.4 产品的跟踪审核记录（包括条码、批次号和日期）应可清晰跟踪从原料进入加工或包装系统到作为包装产品销售给顾客的全过程。

9.5.5 记录应可提供和评估，需保存3年以上。

10 评价规则

10.1 等级划分与标识

绿色有机餐饮分为三个等级，从三星到五星，五星为最高级。星级越高，表示餐饮服务提供者的级别越高。

10.2 评价说明

绿色有机餐饮评价标准总分为200分，分为三个等级，带星号必须全部达标，其他要求分数达到165分以上为三星，达到170分以上为四星，达到185分以上为五星。

10.3 自查和改进

餐饮服务提供者应根据标准自查并实施改进，在达到相应要求后可申请评价。

10.4 评价指标

根据附录A对餐饮服务提供者实施评价。

附 录 A
(规范性)
绿色有机餐饮评价细则

A.1 评价细则

绿色有机餐饮评价细则见表A.1

表 A.1 绿色有机餐饮评价细则表

内容	分数	评定要求	实际得分			评分说明
一、基本要求		★应依法取得餐饮服务资质。				加★号需全部符合要求，如有一项未达标，取消评价资格
		★应建立食品安全管理体系，配备专职食品安全管理员。				
		★应有相应组织机构和人员保障绿色有机餐饮创建实施。				
		★近三年未发生安全生产事故和食品安全事件。				
二、经营环境	30					
	5	选址应远离高辐射、高污染地区。	5	4	3	
	3	布局设计应遵循当地自然资源、气候特点，不应有高耗能结构设计。	3	2	1	
	4	宜自然采光的设计与运用。	4	3	2	
	8	应有隔热、降噪、保温材料的设计与运用。	8	6	4	
	10	★应推行绿色环保装修，采用环保、安全、健康的建筑、装修、装饰材料。	10	7	4	加★号，五星需得满分（10分）
三、原料和菜品	40					
	5	应制定并实施原料采购控制要求，确保所购原料符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。	5	4	3	
	5	应配备专人管理、专柜保存食品添加剂，食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定 。	5	4	3	
	6	★应优先采购绿色食品、有机产品食材，且采购比例不低于 50%。	6	5	4	加★号，五星需得满分（6分）

表 A.1 绿色有机餐饮评价细则表（续）

三、原料和菜品	6	★应优先采用经绿色食品、有机产品认证的调料，如糖、酱油、醋、酱料和香辛料等。	6	5	4	加★号，五星需得满分（6分）
	5	不应同时存在绿色有机和非绿色有机的同一菜品。	5	4	3	
	5	推荐使用非转基因的绿色食品、有机产品进行烹饪，以保证绿色有机餐饮的完整性。	5	4	3	
	4	餐厅应提供最新的菜单，列出绿色食品、有机产品。	4	3	2	
	4	烹饪和清洁食品接触面的用水水质应符合 GB 5749 的规定。	4	3	2	
四、生产和加工	25					
	10	加工制作环节应采用生物、物理的方法加工食品。	10	9	8	
	10	应优先采用蒸、炖、煮、焖、煨等有利于保存食品原料营养特性和自然风味的方法进行加工。因风味的需要，可采取其他烹饪方法。	10	9	8	
	5	餐具应优先采用热力消毒，如煮沸、蒸汽、红外线消毒。消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934 的规定。	5	4	3	
五、储藏及包装	25					
	6	储藏展示区应采取隔离措施，清楚的区分绿色食品、有机产品和非绿色食品、有机产品。	6	5	4	
	5	储藏、处置以及展示区应明确标识绿色食品、有机产品。	5	4	3	
	5	餐具和包装材料应是食品级的，宜采用可降解或可循环材料。包装设计应恰当，可在运输，储藏和展示过程中保护绿色食品、有机产品的完整性。	5	4	3	
	4	散装绿色食品、有机产品的储藏及处置（包括包装）应在时间或空间上与常规产品的处置分开进行。	4	3	2	
	5	储藏及处置绿色食品、有机产品的原辅料和菜品时应避免相互交叉污染。	5	4	3	

表 A.1 绿色有机餐饮评价细则表（续）

六、服务要求	30				
	5	应在餐厅醒目位置张贴节约标识，设置公益告示牌，开展绿色食品、有机产品消费活动。	5	4	3
	6	应提供分餐服务和打包餐盒，适时提醒用餐者打包。	6	5	4
	7	★应制作规范菜单，明确每种菜品和服务价格，标明菜品主料净含量，不设最低消费，无虚假宣传。	7	6	5
	7	★用餐者对餐厅环境、诚信水平、服务满意度的优秀评价率应达到 80%以上。	7	6	5
	5	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。	5	4	3
七、人员要求	22				
	8	从业人员应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。	8	7	6
	7	应对各类从业人员进行上岗前培训和在岗期间的岗位培训。	7	6	5
	7	应对从业人员进行食品安全常识、绿色食品、有机产品等知识的培训。	7	6	5
八、记录和文件	28				
	6	应制定绿色发展计划，内容包括有机/非有机菜品清单、原材料控制、有机餐饮烹饪方法、包装、贮藏和处置、清洁消毒、菜品和餐厅标识方案等方面。	6	5	4
	6	应建立食材追溯系统，保存所有认证食材的采购记录数据，包括：购买产品及认证信息、供应商及其认证信息、购买日期、购买量。	6	5	4
	5	应建立绿色食品、有机产品采购与销售数据库。			
	6	产品的跟踪审核记录（包括条码、批次号和日期）应可清晰跟踪从原料进入加工或包装系统到作为包装产品销售给顾客的全过程。	6	5	4
	5	记录应可提供和评估，需保存 3 年以上。	5	4	3