



# 团 体 标 准

T/CCPITCSC 124—2023

## 红厨帽餐厅评价指南

Evaluation specification of Red Chef Hat Restaurant

2023-05-10 发布

2023-05-10 实施

中国国际贸易促进委员会商业行业委员会 发布

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 评价原则 .....	2
5 评价指标 .....	2
6 评价流程 .....	3
7 评价结果 .....	4
8 红厨帽餐厅标识 .....	5
附录 A (规范性) 红厨帽餐厅评价基础指标及评价内容 .....	8
附录 B (规范性) 红厨帽餐厅评价附加指标及评价内容 .....	10
参考文献 .....	11

## 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。

本文件由北京东方美食研究院提出。

本文件由中国国际贸易促进委员会商业行业委员会归口。

本文件起草单位:北京东方美食研究院、中国国际贸易促进委员会商业行业委员会、红厨帽国际广告传媒(北京)有限公司、北京恒泰丰餐饮有限公司、天津宝轩耳朵眼食品有限公司、北京伊尹餐饮管理有限公司、北京满满海餐饮管理有限公司、湖南新长福实业有限公司、杭州新白鹿餐饮管理有限公司、河南鲁班张餐饮有限公司、广东客语餐饮管理有限公司、箸福(江苏)科技信息有限公司、山东箸食巷餐饮管理有限公司、苏州工业园区苏城家宴酒店、淮安嘉润餐饮管理有限公司、中国国际商会商业行业商会、中国标准化协会服务贸易分会。

本文件主要起草人:刘广伟、姚歆、郝冬霞、郭雅雪、崔宁、王冲亚、韩家宸、朱宝钧、张洪、李晓波、龙伟里、周文源、张书安、陈启元、夏明龙、王万新、吴学龄、杨永亮。

本文件响应了联合国 2030 可持续发展目标中的第 3 项“健康福祉”、第 8 项“体面工作和经济增长”、第 9 项“产业创新”和第 12 项“负责任的消费和生产”。

# 红厨帽餐厅评价指南

## 1 范围

本文件规定了红厨帽餐厅的评价原则、评价指标、评价流程和评价结果等相关内容和要求。

本文件适用于授权的第三方机构开展红厨帽餐厅评价,相关行业组织、企业可参照执行,其他相关评价活动可参照使用。

## 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/T 10001.9—2021 公共信息图形符号 第9部分:无障碍设施符号

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范

GB 50763—2012 无障碍设计规范

## 3 术语和定义

GB/T 22000、GB/T 27306、GB/T 33497 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 餐厅 **restaurant**

通过即时烹饪、发酵加工食物和服务性劳动等向顾客提供安全饮食的商业消费场所。

### 3.2 红厨帽餐厅 **Red Chef Hat Restaurant**

践行“传承、匠心、亮德、拒烹、裸烹、优材”的经营理念,关注烹饪、发酵技艺和产品的传承,形成了独特产品和经营风格,受顾客持续喜爱的餐厅。

### 3.3 五觉审美 **five aesthetics of senses**

以视觉、嗅觉、味觉、触觉、听觉五种感官共同感知吃事的审美形式。

### 3.4 拒烹 **refuse to cook forbiddens**

拒绝烹饪国家明令禁止的动植物及物质。

### 3.5 裸烹 **refuse to use food additives**

烹饪过程中倡导多使用天然安全添加剂,少用化学食品添加剂。