

绿色餐厅管理规范

Management specifications for green restaurant

2023-04-28 发布

2023-08-01 实施

上海市市场监督管理局 发布
中国标准出版社 出版

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 基本要求 2

 4.1 食品安全 2

 4.2 低碳环保 2

 4.3 诚信经营 3

5 管理要求 4

6 绿色餐厅评价 4

 6.1 基本条件 4

 6.2 评价准则 5

 6.3 评价结果 5

 6.4 复审与监督管理 5

附录 A（规范性） 绿色餐厅认定现场评价表 6

参考文献 10

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。

本文件由上海市商务委员会提出并组织实施。

本文件由上海市服务标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：上海市餐饮烹饪行业协会、上海杏花楼(集团)股份有限公司、上海浦东新区商业联合会、上海丰收日集团有限公司、上海老城隍庙餐饮(集团)有限公司、上海宝燕投资集团有限公司、上海肯德基有限公司、金拱门(中国)有限公司、上海博海餐饮集团有限公司、上海珍鼎餐饮管理有限公司、上海人家餐饮管理公司、上海老盛昌餐饮管理有限公司、上海三菱电梯有限公司、上海瀛洲世家餐饮有限公司、上海楚阳餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：沈思明、金培华、邵建华、赵伟石、徐岭、吴聆、黄斌、邱艳、王磊杰、韩文、郁飞、石邦法、孙雯、杨珍、金莹、顾建明。

绿色餐厅管理规范

1 范围

本文件规定了绿色餐厅的基本要求、管理要求、评价、复审与监督管理要求。
本文件适用于上海市餐饮业公共餐饮服务单位的餐厅和企事业单位食堂。

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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
GB 22337 社会生活环境噪声排放标准
GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 40042—2021 绿色餐饮经营与管理
SB/T 11043 餐饮业服务质量评估规范
DB31/T 495 餐饮企业现场管理规范
DB31/844 餐饮业油烟排放标准
DB31/T 1221 传染病流行期间餐饮服务单位经营安全操作指南
DB31/T 1222 餐饮服务单位分餐制管理规范
DB31/T 1239 餐饮服务单位公筷公勺服务规范
DB31/2009—2012 食品安全地方标准 餐饮服务团体膳食外卖卫生规范
DB31/2024—2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿色餐厅 green restaurant

以食品安全、低碳环保、诚信经营为理念,以科学的设计和有效管理为手段,以资源效率最大化、环境影响最小化为目标,为消费者提供安全、便利、优质的餐饮服务的就餐场所。

3.2

“六 T”实务 six T practices

以“天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进”为核心步骤的餐厅现场管理方法。