

生态餐饮（餐馆/餐厅）团体标准

T/GZYJNY-02-2018

生态餐饮（餐馆/餐厅）

Ecological catering（restaurant）

2018 年 3 月 10 日发布

2018 年 9 月 17 日实施

国务院国资委商业饮食服务业发展中心

中国农业资源与农业区划学会

中国地名学会

贵州省有机农业学会

重庆市有机农业产业协会

广东省有集农业协会

中咨国业规划设计中心（北京）有限公司

北京商国鉴电子技术研究院

北京三品汇生态科技有限公司

联合发布

目录

引言.....	1
1. 适用范围.....	2
2. 引用文件.....	2
3. 术语和定义.....	2
4. 通则.....	3
5. 菜品和原辅料.....	3
5.1 烹饪和制作方法.....	3
5.2 菜品和原辅料.....	3
6. 生态餐饮（餐馆/餐厅）服务等级.....	4
6.1 生态餐饮（餐馆/餐厅）评定条件.....	4
6.2 生态餐饮（餐馆/餐厅）等级评定.....	4
7. 餐具和包装.....	5
8. 储藏和处置.....	5
9. 清洁、消毒和有害生物控制.....	6
10. 标识.....	6
11. 管理体系.....	7

引言

生态餐饮企业应尽主要采购通过生态农产品（生态食材）评定的原辅料，采用本地新鲜食材，采取尽可能维持食物营养成分的健康烹饪方式，禁止使用影响人类健康的化学合成的添加剂，独立加工和处置生态食材和生态菜品，并保持采购、加工和销售活动的可追溯性，以保持生态餐饮（餐馆/餐厅）服务的完整性。

餐馆采购的原辅料除了直接购买通过评定认证的生态农产品（生态食材）、有机产品和生态原产地保护产品以外，还包括在餐饮企业消费采用生态食材制作的生态菜品和饮品，并享受餐饮企业提供的以生态餐饮为主题的服务。

餐饮服务除了向消费者提供用生态食材制作的菜品，还需要在原辅料、餐具、烹饪方法、包装、储藏、处置、清洁、消毒、有害生物控制、标识和管理体系等方面采取一系列区别于常规餐饮的方法和措施，方可满足生态餐饮服务的要求。

本标准起草单位：国务院国资委商业饮食服务业发展中心、中国农业资源与农业区划学会、中国地名学会、贵州省有机农业学会、重庆市有机农业产业协会、广东省有集农业协会、中咨国业规划设计中心（北京）有限公司、北京商国鉴电子技术研究院、北京三品汇生态科技有限公司。

本标准主要起草人：孙建、吴启进、邱永川、高志华、陶宇航、时理想、杨超、尹新洪、陈小梅、赖飞、陈浩林。

本标准审查人：徐晶龙、章力建、张建华、王道龙、赵荣水、孙陈光、张智。

1. 适用范围

本标准规定了生态餐饮（餐馆/餐厅）服务中菜品和原辅料、烹饪方法、餐具、包装、储藏、处置、清洁、消毒、有害生物控制、标识和管理体系的要求和生态餐饮服务等级标准。

本标准适用于提供以生态餐饮为主题的餐饮服务提供者，包括餐馆、酒店餐厅、小吃店、快餐店、饮品店、甜品站、机关餐厅、学校食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等。

2. 引用文件

下列文件对于本标准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部分。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本部分。

《餐饮服务食品安全操作规范》（市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告[2018年 第12号]）

GB 5749 生活饮用水卫生标准

T/GZYJNY-01-2019 生态农产品（生态食材）团体标准

3. 术语和定义

下列术语和定义也适用于本标准。此外，《餐饮服务食品安全操作规范》（2018）规定的其他术语和定义也适用于本标准。

3.1 餐饮服务

通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品 and 消费场所及设施的服务活动。

3.2 生态餐馆

生态餐馆首先是生态食材餐馆，生态食材餐厅餐馆的农产品原材料主材是来自生态的土地和生产环境，采用的生产技术具备中医农业、耕育农法的特点，鼓励有条件的生态餐馆配套建立耕育农场食材生产基地。

3.3 集体用餐配送单位

指根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

3.4 中央厨房

指由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的餐饮服务提供者。

3.5 菜品

生态餐饮（餐馆/餐厅）提供者通过菜谱/菜单等规定了原料、辅料和调料及用量和烹饪制作方法的菜肴品种。

3.6 原料

供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质和材料，辅料和调料除外。

3.7 辅料

烹调加工工艺所需的辅助原料，包括水和食用油。

3.8 调料

调料，也称佐料，是指被用来少量加入其他食物中用来改善味道的食品成分，包括食盐、糖、酱油、醋、料酒、酱料和香辛料等。

4. 通则

4.1 生态餐饮（餐馆/餐厅）服务提供者应遵守《餐饮服务食品安全操作规范》（市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告[2018年 第12号]）的要求。

4.2 生态餐饮（餐馆/餐厅）服务提供者应在就餐场所的显著位置为消费者提供生态农产品（生态食材）理念、规范和生态餐饮（餐馆/餐厅）常识的介绍。

4.3 生态餐饮（餐馆/餐厅）服务提供者应实践并向顾客倡导本地消费、新鲜、营养的理念。

4.4 生态餐饮服务提供者应禁止使用影响人类健康的化学合成的添加剂。

4.5 生态餐饮服务者应采取有效措施减少一次性餐具、包装材料的使用，妥善回收处理餐厨垃圾。

5. 菜品和原辅料

5.1 烹饪和制作方法

5.1.1 生态餐饮（餐馆/餐厅）服务提供者应优先采用蒸、煮、炖、凉拌等有利于保存食品原料营养特性和自然风味的方法加工食品。因为风味的需要，可采取其他烹饪方法。

5.1.2 生态餐饮（餐馆/餐厅）服务提供者禁止使用影响人类健康的化学合成的添加剂，不应采用 T/GZYJNY-01-2018 禁用的方法和物质处理食品原料和成品。

5.2 菜品和原辅料

5.2.1 每一生态菜品的原料应至少 95%（以重量计）是通过生态农产品（生态食材）评定的产品或两生两品的产品。

5.2.2 生态菜品的原辅料除是通过生态农产品（生态食材）评定的产品以外的产品必须全部是安全农产品。

5.2.3 烹饪用水和清洁食品接触面的用水水质应符合 GB5749 的要求。

5.2.4 应优先采用通过生态农产品（生态食材）评定的调料，如糖、酱油、醋、料酒、酱料和香辛料。

5.2.5 生态餐饮（餐馆/餐厅）烹饪或制作过程中允许使用 T/GZYJNY-01-2018 附录 A 列出的物质。

5.2.6 对未列入 T/GZYJNY-01-2018 附录 A 的食品添加剂和加工助剂，如着色剂、甜味剂和防腐剂等投入品，认证委托人应在使用前提交申请，详细说明使用的必要性和申请使用投入品的组分、来源、使用方法、使用条件、使用量以及该物质的分析测试报告（必要时），经评估符合要求的方可使用。

5.2.7 以经营生态饮品或甜品为主的餐饮服务提供者，其生态饮品或甜品中生态配料的比例应不低于 95%（水和盐除外）。配料均为液态产品时，比例以体积计；含固体配料时，比例以重量计。

5.2.8 应采取书面的计划或程序，避免使用非自然的原料和产品。

6. 生态餐饮（餐馆/餐厅）服务等级

6.1 生态餐饮（餐馆/餐厅）评定条件

6.1.1 生态食材采购量是评定生态餐馆服务等级的首要条件

生态餐馆采购的食材主要是经过评定的生态农产品（生态食材）。同时也可以采购部分有机产品和生态原产地保护产品。生态餐馆提供“环保生态、健康营养”的餐饮服务。

评定生态餐饮（餐馆/餐厅）服务等级主要看生态餐馆采购生态食材的采购量以及占总食材的采购比例和采购金额比例。

6.1.2 禁止使用影响人类健康的化学合成的添加剂。严禁采购国家重点保护的野生动物。

6.1.3 禁止或减少使用不可降解一次性餐具

6.1.4 提倡废水和餐厨废弃物的循环利用，并作为绿色消费指标

6.1.5 生态食材采购要纳入评定机构溯源体系

6.1.6 开展生态餐饮相关生态教育和体验

6.1.7 餐馆可设立生态食材展示柜，在桌牌上公示生态食材菜谱产地，

6.2 生态餐饮（餐馆/餐厅）等级评定

分 4 级，满分为 100 分。

6.2.1 生态餐饮（餐馆/餐厅）评分标准：

（1）凡得分在 91 分—100 分的企业，可评为☆☆☆☆中国生态餐饮（餐馆/餐厅）；

（2）凡得分在 81 分—90 分的企业，可评为☆☆☆☆中国生态餐饮（餐馆/餐厅）；

（3）凡得分在 71 分—80 分的企业，可评为☆☆☆中国生态餐饮（餐馆/餐厅）；

（4）凡得分在 60 分—70 分的企业，可评为☆☆中国生态餐饮（餐馆/餐厅）；

6.2.2 生态餐饮（餐馆/餐厅）评分标准分配比例：

（1）生态食材采购量，占评分标准比例为 80%。

（2）废水和餐厨废弃物的循环利用，占评分标准比例为 5%；

（3）是否使用一次性能降解餐盒，占评分标准比例为 5%；

（5）是否纳入采购溯源体系，占评分标准比例为 5%；

（6）设立生态食材展示柜，公示食材产地、证书等信息，占评分标准比例 5%；

7. 餐具和包装

7.1 包装食品时应采用食品级的包装材料，并设计恰当，可在运输、贮藏和展示过程中保护生态产品的完整性。

7.2 不应使用含氟氯化碳（CFC）发泡聚苯乙烯、聚氯乙烯（PVC）的餐具和包装材料。

7.3 不应过度包装。

8. 储藏和处置

8.1 散装生态原辅料和菜品的储藏及处置（包括包装）应在时间或空间上与常规产品的处置分开进行。

8.2 储藏及处置生态原辅料和菜品时应避免被下列污染物污染：

1) 清洁消毒用品

2) 非生态原辅料和菜品的残留物

3) 禁止使用的添加剂

4) 害虫、病原体及其残留物

8.3 展示区应采取隔离措施，清楚地区分生态和非生态的原辅料、调料和菜品。

8.4 储藏、处置以及展示区应明确标识生态原辅料和菜品。

8.5 可使用下列储藏方法：

- 1) 气调（如调节贮藏库氮、氧、二氧化碳浓度）
- 2) 冷藏
- 3) 冷冻
- 4) 湿度控制

9. 清洁、消毒和有害生物控制

9.1 餐具应优先采用热力消毒，如煮沸、蒸汽、红外线消毒。

9.2 为食品卫生的目的，可在食品操作台面、餐桌、餐具、储藏库使用下列产品，但在使用之后必须用清水冲洗干净。

- 1) 醋酸
 - 2) 天然酸（如食醋、乳酸）
 - 3) 酒精（乙醇）
 - 4) 碳酸钠/碳酸钾
 - 5) 小苏打（碳酸氢钠）
 - 6) 氢氧化钾/氢氧化钠
 - 7) 漂白剂（包括次氯酸钙、二氧化氯或次氯酸钠，食品操作台面的冲洗水中余氯含量应符合 GB5749 的要求）
 - 8) 过氧化氢
 - 9) 石灰
 - 10) 高锰酸钾（浓度不超过 1%的溶液）
 - 11) 肥皂/手洗餐具用洗涤剂
- 9.3 在操作台面、餐桌和储藏库存在未密封的生态产品时，不应进行清洁和消毒。

9.4 优先采用预防措施和物理方法控制有害生物，必要时也可采用化学方法，但当认证餐饮服务场所存在未密封的生态产品时，不应使用 T/GZYJNY-01 禁用的物质来控制有害生物，包括毒饵盒。

9.5 清洁、消毒用品和有害生物控制用品应与食品分开存放，并可清楚识别。

10. 标识

10.1 生态菜品、主食、甜点和饮料的标识样本必须以书面形式提交经批准之后才可使用。

10.2 生态菜品、主食、甜点和饮料的包装容器的标识方案（如颜色或式样）应与非生态的有明显区分。

10.3 用来区分生态和非生态菜品、主食、甜点和饮料的标识方案应具有一致性。

10.4 应有单独的生态菜单，列出经过验证的生态菜品、主食、甜点和饮料。生态菜单发生变更时应及时通报。

10.5 经评定后，餐饮服务提供者可在店面或其营销材料中使用相应等级的生态餐饮认证标志。

11. 管理体系

11.1 应有生态餐饮（餐馆/餐厅）管理体系和技术规程，内容包括生态/非生态菜单、生态餐饮烹饪和/或制作方法、原材料控制、包装、贮藏和处置、清洁消毒、有害生物控制、产品和店面标识方案、员工福利和劳动保护、人员培训、环境保护和废弃物处置等方面。

11.2 应指定专人负责生态餐饮管理体系的实施。

11.3 应对员工进行下列几方面的培训：

- 1) 食品安全常识
- 2) 生态或有机食品基本知识
- 3) 生态餐饮（餐馆/餐厅）标准
- 4) 企业生态餐饮（餐馆/餐厅）技术规程
- 5) 烹调方式与营养、健康

11.4 应保留所有经评定认证的生态或有机产品的采购和验收记录，至少包括：

- 1) 购买产品及评定认证信息（包括供应商、认证机构和证书编号）
- 2) 购买日期
- 3) 购买数量

11.5 应保存所有提供生态或有机产品供应商的最新有效的生态或有机产品评定认证证书复印件。

11.6 应保持包装、储存、清洁、有害生物控制、废弃物处置、投诉处理、产品召回、人员培训等活动的证据。

11.7 应保存所有生态或有机菜品的销售记录。

11.8 产品的跟踪或追溯体系（如条码、生产批号、生产日期等）应可清晰跟踪从原料接收、贮存、加工、包装到销售给顾客的全过程。

11.9 记录应可供检查和评估，并且至少保存 3 年。