

DB46

海 南 省 地 方 标 准

DB 46/ T 516—2020

餐饮企业绿色后厨管理规范

2020 - 11 - 16 发布

2020 - 12 - 15 实施

海南省市场监督管理局

发 布

前 言

本文件按GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本文件由海南省商务厅提出并归口。

本文件负责起草单位：海南师范大学、海南省酒店与餐饮行业协会、海南省商务厅、陵水黎族自治县旅游和文化广电体育局。

本文件主要起草人：唐少霞、郑石华、符史钦、陈恒、黄俊忠、李朝清、陈刚、郑代旺、张昊、李阳。

餐饮企业绿色后厨管理规范

1 范围

本文件规定了餐饮企业绿色后厨的术语和定义、基本要求、场地环境质量要求、资源和能源管理要求、采购绿色要求、仓管绿色要求、加工烹饪绿色要求、餐饮污染源的排放要求、监督检查及改进等内容。

本文件适用于正式营业的餐饮企业。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 12348-2008 工业企业厂界环境噪声排放标准
GB 15630-1995 消防安全标志设置要求
GB/T 17242 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 19095 生活垃圾分类标志
GB/T 26396 洗涤用品安全技术规范
GB/T 28739-2012 餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备
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
GA 480.2-2004 消防安全标志通用技术条件 第2部分：常规消防安全标志
NY/T 392-2013 绿色食品 食品添加剂使用准则
DB46/T 505 全生物降解塑料制品 通用技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮企业 restaurant

通过即时烹饪、加工、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、消费场所的食品生产经营企业。

[来源：GB/T 33497-2017，3.1]

3.2

绿色后厨 eco kitchen

按照健康、节能、环保的绿色理念，以健康无污染，物资及能源合理有效利用，垃圾分类减量化排放的生产方式，从事采购、烹饪、仓管等活动的场所。

3.3

餐饮废弃物 restaurant and kitchen waste

来自餐饮企业、机关、企事业单位等厨房产生的可降解的剩余废弃物料和餐桌的剩余食物。

[来源：GB/T 28739-2012，3.1]

4 基本要求

- 4.1 应具有《食品经营许可证》，后厨面积不少于餐饮营业面积的 1/3。
- 4.2 应有资源节约、环境友好为导向的采购、生产、废物回收管理制度。
- 4.3 应有节能、节水、食品安全、垃圾分类等方面的教育和培训制度。
- 4.4 应有应急预案，遇到突发事件，能按预案处置。
- 4.5 应有明确的绿色行为目标和可量化考核的指标及奖励制度。
- 4.6 应有参加过绿色专业培训的中、高层管理者。
- 4.7 应配备不少于 1 名专职或者兼职的食品安全管理人员。
- 4.8 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。
- 4.9 经营过程中应减少污水、油烟、废弃物等对环境的污染。

5 场地环境质量要求

- 5.1 有自然采光设计，厨房内温湿度适宜。
- 5.2 后厨各区域通风良好，空气质量符合 GB/T 18883 的相关要求。
- 5.3 配置储水设施的，应每年定期清洗，并对水质进行检测，水质应符合 GB 5749 的要求。
- 5.4 应急照明、疏散标志、安全出口标志等的安装应符合 GA 480.2-2004 和 GB 15630 的要求。
- 5.5 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。
- 5.6 吊顶应使用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、阻燃的材料，高度不小于 2.5 m。
- 5.7 后厨地面及通道应铺设易清洗的防滑地砖。
- 5.8 排水沟应有坡度且覆盖有网眼孔径小于 0.6 cm 的金属隔栅或网罩。
- 5.9 厨房与外界直接相通的门和可开启的窗应装配严密，门能自动关闭，并设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱窗。
- 5.10 厨房仓库的挡鼠板高度不小于 60 cm，厚度不小于 2.5 cm。
- 5.11 粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒场地应相对分离。
- 5.12 切配、烹饪区的面积不应小于厨房区域的 50%。
- 5.13 备餐间、凉菜间、点心间应设置单间，应安装消毒设施，且温度不高于 25℃。
- 5.14 后厨的设备用具配置应符合 GB/T 33497-2017 4.2 的相关要求。

6 资源和能源管理要求

- 6.1 各种设备管道应维护良好，做好“跑、冒、滴、漏”的管控。
- 6.2 应采用节能灯、节水设备，降低电能及水资源的消耗。
- 6.3 应及时更新陈旧、低效、高能耗设备。
- 6.4 应优化能源结构，降低单位综合能耗水平和综合能耗费用。
- 6.5 应安装水、电、气计量仪表，建立能源统计、分析、改进制度。
- 6.6 应定期对空调、照明、煤气管道等耗能设备进行巡检和及时维护，减少能源损耗。
- 6.7 使用的一次性塑料制品应符合 DB46/T 505 的规定。
- 6.8 餐饮食品原材料应按需分类有效利用，减少浪费。
- 6.9 洗涤剂的使用应符合 GB/T 26396 的要求，减少对环境的污染。
- 6.10 对可回收利用的物品应建立分类回收管理制度。
- 6.11 对资源和能源的使用应有明确的奖罚措施。

7 采购绿色要求

- 7.1 应优先采购和使用节能、节水、节材等有利于环境保护的原材料、产品。
- 7.2 应建立食品检验检疫制度，宜选用绿色、有机、无公害食品原材料。
- 7.3 应对食品原材料实施索证索票等信息追溯管理。
- 7.4 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。
- 7.5 不应以野生保护动、植物为食品原料。
- 7.6 应积极与供应商协商，在产品包装、物流、仓储等环节降低消耗、减少环境污染。
- 7.7 应拒绝使用损害环境的供应商提供的产品。
- 7.8 不应采购和使用非食用物质，不应使用 NY/T 392-2013 5.5 规定的食品添加剂。

8 仓管绿色要求

- 8.1 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。
- 8.2 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。
- 8.3 应定期检查库存的原材料，杜绝原材料变质浪费现象。
- 8.4 库房内不应留存超出保质期的食品或食材。
- 8.5 食品添加剂应存放在固定的场所（或橱柜）并上锁，有专人保管，领用应有记录。
- 8.6 存放食品添加剂的场所应配计量器，计量器应定期校准。
- 8.7 应建有过期食品回收的正规渠道，减少对环境的污染。

9 加工烹饪绿色要求

- 9.1 加工过程中应合理控制物料的消耗，以减少资源浪费及环境污染。
- 9.2 食品的加工及设备、餐器具的清洁和消毒应有明确的操作规程。
- 9.3 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。
- 9.4 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。
- 9.5 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、取用时间、有效期。
- 9.6 刀具、砧板应分类使用，并做好标识。
- 9.7 供加工凉菜用的蔬菜和水果等食品原料应洗净消毒，未经清洗处理的原料不得带入凉菜间。
- 9.8 熟食间及凉菜间每餐（或每次）使用前，应用紫外消毒灯对空气进行消毒。

- 9.9 在原料处理环节中,杜绝长流水、大水量做法,做到既要发制好原料,又要节水。
- 9.10 在保证食品安全的前提下,烹饪加工做到精工细作、可制作边角料的应合理利用,提高原材料利用率,减少原材料的浪费。
- 9.11 应配有营养平衡的绿色菜肴产品。
- 9.12 不应为宾客提供超出保质期的食品。
- 9.13 餐饮具与工用具应分开清洗消毒。
- 9.14 应配备专用、密闭的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。
- 9.15 应设菜品留样柜。

10 餐饮污染源的排放要求

- 10.1 应有废水、废弃物等排放的记录材料及整改措施。
- 10.2 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。
- 10.3 应安装油污过滤器(或隔油池),厨房污水的排放应符合 GB/T 31962 的相关要求。
- 10.4 噪声排放应符合 GB 12348-2008 第 4 部分 环境噪声排放限值。
- 10.5 应配置不少于 2 个垃圾桶,用于后厨垃圾的分类投放。
- 10.6 垃圾桶的分类标志,应符合 GB/T 19095 的要求。
- 10.7 废弃食油脂、餐饮废弃物与其他的干垃圾应分类投放。
- 10.8 所有的垃圾桶应密闭、防腐、易清洗,做到日产日清。
- 10.9 烹饪过的废弃食油脂及餐饮废弃物应交给有资质的机构回收处理。
- 10.10 宜使用餐饮垃圾处理器,以减少垃圾的排放量。

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、环境质量等监督与检查机构,并进行适时监督与检查。
- 11.3 应建立环境绩效监督与检查指标。
- 11.4 应配合餐厅提醒客人适量用餐,并协助妥善处理宾客的投诉,做好投诉记录。
- 11.5 对社区的环境投诉应分析原因,及时改进。
- 11.6 投诉处理应符合 GB/T 17242 的要求。

参 考 文 献

- [1] GB/T 21084-2007 绿色饭店
 - [2] 《餐饮服务食品安全监督管理办法》 2010年2月8日卫生部第71号公布，自2010年5月1日施行。
-