

# 上海市地方标准

## 《绿色餐厅管理规范》编制说明

### 一、工作简况

**（一）任务来源：**根据《上海市标准化条例》、《上海市地方标准管理办法》，由上海市商务委员会提出立项，经上海市市场监管局评审、公示，2021年6月16日，《绿色餐厅管理规范》列入2021年第二批上海市地方标准制修订项目计划（沪市监技标〔2021〕341号）。项目由上海市商务委员会提出并组织实施，由上海市服务标准化技术委员会归口。

**（二）起草单位：**由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、上海浦东新区商业联合会、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等单位共同起草。

### 二、标准制定的目的和意义

**（一）时代背景的驱动：**在党的十八大报告中提出“要努力建设美丽中国，着力推进绿色发展、循环发展、低碳发展，实现中华民族永续发展”的时代背景下。上海市餐饮烹饪行业协会在会员单位组织发起创建“绿色餐厅”活动，抓住能集中体现餐饮行业规范和餐饮市场活力的“餐厅”这一经营服务单位，通过创绿这一活动推进方式，实施和实现在“食品安全、低碳环保、诚信经营”的三大方面达标，从而提高餐厅的规范化经营和管理，展示餐厅绿色、文明的窗口形象，并在不断推进的创建“绿色餐厅”中，影响和带动整个上海餐饮业服务质量的提升。这一餐厅创绿活动从一开始就得到上海市商务委、原上海市食品药品监督管理局的支持和指导，于2016年联合发文在全市餐饮业推进“创建绿色餐厅行动规划”，2017年，上海市文明办也发文予以支持和指导。该活动体现了对十八届五中全会提出的“创新、协调、绿色、开放、共享”五大发展理念在上海餐饮业的贯彻和落实，在政府部门的支持下，被列入上海市“十三五”规划。

**（二）标准制定的必要性：**从 2015 年到 2021 年，上海餐饮业已有 3000 家绿色餐厅获证并挂牌，涵盖上海餐饮市场的国企、民企、外资企业的各餐饮业态。整个创建绿色餐厅活动从“活动创建推进”与“规范管理提升”同步考核评审到制定团体标准审核评定，进而由市商务委认可、提出申报《绿色餐厅管理规范》为地方标准，是因为这一方式证实着餐厅创绿是效益的提高、能耗的降低和整个餐厅现场管理的规范化，能够促进上海市餐饮业更加健康发展。

### 三、主要起草过程

本标准是在上海市餐饮烹饪行业协会 2018 年制定并发布的《绿色餐厅标准》（团体标准）基础上进行修订和提升编制而成的。

**（一）标准预研究：**在市商务委的指导下，由市餐饮烹饪行业协会根据市地方标准编制的要求，组织牵头具有市场影响力的品牌企业，就本标准的起草进行研究，着重考虑在新时代国家推进绿色发展战略，上海实施服务业“十四五”发展规划，提出打造“全球有影响力的国际美食”，以及《反对食品浪费法》等法规下“绿色餐厅”的现实意义，并结合新冠疫情防控常态化下餐厅实施《绿色餐厅管理规范》的可行性和必要性，完成其编制。

**（二）标准立项：**项目组完成《上海市制修订地方标准项目建议书》和标准草案，经上海市市场监管局评审、公示，并完成立项答辩，于 2021 年 6 月获批正式立项。

**（三）征求意见：**项目组按照 GB/T 1.1-2020 的要求，通过组织理论研究和实际调研，走访了部分品牌餐饮企业，结合原团体标准《绿色餐厅标准》实施四年多的实践和经验，对本标准的框架、内容进一步修改和充实，形成征求意见稿，并通过邮件、召开专家座谈会等形式，广泛征求意见。在近半年的征求意见过程中，包括部分起草单位（集团、公司）的所辖数百家企业、数千家门店，还有数十家非起草单位的知名餐饮品牌企业，皆从不同角度对《绿色餐厅管理规范》的文稿，结合已经践行的“绿色餐厅”创建，提出了可行性较强的意见，由起草组汇总整理归纳，再次征求本行业专家意见，形成本标准送审稿。

比如：依据各方先后提出的意见，对该标准的名称由《绿色餐厅标准》改为《绿色餐厅管理规范》；在该标准的结构框架上在原来注重食品安全、低碳环保、

诚信经营三大达标的基础上，增添了对“管理要求”的规定；在具体条款上的修改概括有七个方面（详见：《绿色餐厅管理规范》征求意见处理表）。如采纳了上海市市场监管局专家提出的“食品安全管理内涵表述不全如外卖增加食安封签等，建议内涵表述不展开，而放心餐厅（食堂）内涵较全，因此可纳入‘放心餐厅’、‘放心食堂’评估达标为依据”。

同时，从2021年12月13日起，在市市场监督管理局官网上公示了标准征求意见稿，征求社会各方意见。公示期结束后没有收到相关意见。

**（四）标准送审：**项目组根据收集的专家意见，对标准进行修改和完善，形成标准送审稿，并对《标准编制说明》进行必要的修改完善，连同《标准征求意见稿汇总处理表》《涉及的著作权申明放弃的承诺函》《标委会或技术归口单位审查意见单》等报送市市场监管局。

## 四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

### （一）标准编制原则

**1. 规范性原则：**标准内容符合国家和本市现行法律、法规和规范性文件以及餐饮行业服务和管理方面的相关方针政策，与本市餐饮行业发展水平相协调，推动本市餐饮行业不断提质增效。

**2. 科学性原则：**标准科学性体现在文本内容和研制过程两个方面。一是标准的制定遵从餐饮服务工作中涉及到的相关法律、法规和规范性文件框架，总结、归纳本市餐饮服务企业在绿色餐厅创建领域的实际经验，确保符合各项要素和指标并能有效指导餐饮企业日常管理工作，以保证标准文本内容的科学性；二是标准的修订过程严格遵循上海市地方标准制修订程序，广泛召开行业企业座谈会、深入实地开展调研，确保标准修订过程的科学性。

**3. 地域性原则：**标准立足于上海地域特色，市餐饮烹饪行业协会近几年在商务委支持下开展绿色餐厅创建工作，形成能引领各餐饮业态创建绿色餐厅示范店，以及近百个餐饮品牌所经营的绿色餐厅门店。部分区商务委、市场监督管理局已经将餐饮业开展绿色餐厅创建工作纳入年度的工作计划之中，如浦东新区商务委2016年起每年在区属餐饮业推广。标准内容各项要素和指标设计体现了上海城市特色，以充分满足本市打造“国际美食之都”、提升服务业“品质品牌”质量使

用为原则。

**4. 前瞻性原则：**体现在创建“绿色餐厅”是一种理念，是一种注重生态环境、着眼于追求经济效益和环境效益最优化的经营管理模式。标准内容兼顾了主管部门的指导、行业协会的规范以及消费者的直接感受三方面，探讨构建上海市绿色餐饮评价体系和长效制度。

**（二）制定标准主要内容依据：**本标准主要内容依据 DB31/T 495—2010 《餐饮企业现场管理规范》、GB/T 40042—2021 《绿色餐饮经营与管理》等有关涉及餐饮业方面的国家标准，遵循和符合现行国家和上海法律法规的规定，并符合商务部等九部委《关于推动绿色餐饮发展的若干意见》的新要求。

### **（三）本标准与相关国家标准的说明**

**1、与《绿色饭店》国家标准（GB/T21084-2007）的说明：**首先，这一国家标准对饭店 Hotel 的定义是：“向消费者提供住宿、饮食以及相关综合服务的企业。包括酒店、宾馆、旅店、旅馆、度假村、招待所、培训中心等”，并非是单独意义上的餐厅；其次，该标准自 2007 年实施以来从未对社会餐厅（单店、连锁店）以及企事业单位食堂有过要实施该标准的要求和做法；第三，即使该标准也有涉及“绿色餐饮”（11.2.1-11.2.11）的条文，要求较少，无法覆盖《绿色餐厅管理规范》。所以，就数以十万计的社会餐厅（含食堂）专门制定创绿标准，在实现餐厅现场规范化管理的基础上，走向绿色是必要的。

**2、与《绿色餐饮经营与管理》（GB/T 40042-2021）的说明：**这一国家标准适应范围的主体是餐饮企业和餐饮街区，虽然涵盖其采购、仓储、加工、服务等多个环节的绿色要求，但与《绿色餐厅管理规范》是由明显不同的。该国家标准要求创绿的主体是餐厅的行政管辖方——企业（公司、集团等）和餐饮街区，而《绿色餐厅管理规范》直接针对餐厅强化餐饮现场管理与提升现场管理质量而制定，涵盖上海市餐饮业全部（多业态、多档次）所有餐厅可以绿色达标的管理规范。同时，《绿色餐厅管理规范》如可以作为上海地方标准，可以凸显上海作为世界前沿的国际大都市、在打造国际美食之都进程中，提升上海社会餐厅绿色生态窗口形象。并且，餐厅的绿色，集中反映了餐饮供产销整个经营管理过程中的绿色程度，是餐饮企业和餐饮街区的重点和关键。所以，《绿色餐厅管理规范》的单独制定是必要的。

## 五、主要条款说明

(一) **适用性**：本标准规定了绿色餐厅的基本要求、管理要求、评定、复审与监督要求，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。

(二) **评定指标**：以餐厅实现“食品安全、低碳环保、诚信经营、管理规范化”为绿色达标要求，予以细化、量化，形成 100 分+的打分考核评定指标。

(三) **评定依据**：以本标准附录 A“绿色餐厅认定现场评价表”为评定依据，实施对申报“绿色餐厅”的程序考核和规范评定。

(五) **主要条款**：主要包括基本要求和管理要求都要达标。

1、**基本要求**。其核心要素是“食品安全、低碳环保、诚信经营”三个方面。

一是在食品安全方面，突出强化实施“六 T 实务”规范化管理（即：原 DB31/T 495—2010 《餐饮企业现场管理规范》）的达标，现在原该地方标准的基础上，尤其按照国家新《食品安全法》和新冠肺炎疫情防控等新法规、新要求予以修订后推进实施，明确食品安全达标是申请绿色餐厅的基本条件，不达标不能评定绿色餐厅。，同时还在实现食品卫生和明厨亮灶上予以规定。

二是在低碳环保方面，规定了餐厅的节能减排，油烟排放，健康餐饮等必须达标的条款，要求能耗下降、废弃物循法、禁塑减塑、禁捕禁销法禁的鱼类和动物，鼓励安装油烟检测器、垃圾处理器，推行反对餐桌浪费的“适度点餐、剩余打包、小盆菜、小碗饭”等。

三是在诚信经营方面，规定了诚信承诺、诚信服务、明码标价等要求。

2、**管理要求**。本标准除规定在“食品安全、低碳环保、诚信经营”三方面要达标以外，还规定了绿色餐厅需要达标的餐厅管理要求。如要求绿色餐厅建立绿色餐厅管理制度，建立风险防范与应急管理机制，制定并实施餐厅采购管理制度、从业人员健康管理制度、以及绿色餐厅工作的从业人员培训计划等。

## 六、重大意见分歧的处理意见和结果

无

## 七、贯彻标准的措施建议

(一) **政府主导**：本标准由上海市市场监督管理局获准发布后，由上海市商

务委主导，通过文件方式，列入上海服务业“十四五”发展规划，推进实施。

**（二）行业推进：**推进本标准的具体操作由上海市餐饮烹饪行业协会在坚持至今的“创建‘绿色餐厅’活动”基础上，制订“《绿色餐厅管理规范》达标行动计划”，使上海餐饮业更多的餐厅（含食堂）成为绿色餐厅。

**（三）不断宣传：**本标准发布后，通过政府部门窗口平台、社交媒体、以及行业、餐企刊物、网站等载体不断宣传，以餐厅创建绿色推进《绿色餐厅管理规范》达标，持之以恒，宣传始终。