

DB31

上海市地方标准

DB31/T 1398—2023

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。

3.3

小份菜 small servings

在常规标准计量规格上适度减量的餐厅供应菜点。

3.4

光盘行动 no-leftovers

餐饮消费者在用餐过程中吃完盘中菜点,或用餐结束后对盘中剩余菜肴、点心等食物打包带走的行为。

3.5

明厨亮灶 clean and open kitchen

餐厅、食堂采用电子显示屏、透明玻璃、矮墙、互联网+餐饮服务等方式,向消费者展示厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、餐具类消毒等重点区域的做法。

4 基本要求

4.1 食品安全

4.1.1 现场制作

4.1.1.1 餐厅、食堂应按照 DB31/T 495 的要求实施“六 T”实务现场管理方法。

4.1.1.2 在食品生产加工现场、仓库、冷藏库、生熟专间等区域,应按照 DB31/T 495 的要求实施物料、原料、物品、工用具(餐具)定位摆放并贴有标签。原材料盛放器皿、加工生熟砧板与刀具、桌面清洁抹布等宜以颜色区分。

4.1.1.3 食品原材料的贮存、加工、卫生应符合 GB 31654—2021 的要求。

4.1.2 食品卫生

4.1.2.1 使用食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

4.1.2.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。对用水水质有特殊需求的应符合相关规定。

4.1.2.3 应采用专用的消毒设备,洗刷消毒用洗涤剂应符合 GB 14930.1 的要求,消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求,工用具(餐具)的消毒应符合 GB 14934 的要求。

4.1.2.4 外卖食品应符合 DB31/2009—2012 和 DB31/2024—2014 的要求。

4.1.2.5 应按照 DB31/T 1222、DB31/T 1239 的要求,主动向消费者提供分餐制服务和公筷公勺服务。

4.1.3 明厨亮灶

4.1.3.1 应展示粗加工区、烹饪区、专间、专用操作区、餐饮具清洗消毒区等,让消费者看到生产区域卫生状况、设施设备清洁程度、人员穿戴工作衣帽情况、食品加工流程,以及餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程。

4.1.3.2 有能力的企业宜实施“互联网+餐饮服务”。

4.1.3.3 宜以电视屏形式公示食品原料进货信息、消费者评价信息、监管部门举报电话等食品安全溯源信息。

4.2 低碳环保

4.2.1 节能减排

4.2.1.1 餐厅、食堂生产经营应使用节能灯、节能灶、节能排风、节能型水装置等节约能源,符合 GB/T 40042—2021 中第 6 章的要求,能源消耗占营业收入比率不超过 4%。

4.2.1.2 餐厅、食堂的油烟排放应符合 DB31/844 的要求,噪声排放应符合 GB 22337 的要求。

4.2.1.3 餐厅、食堂宜安装厨房油烟在线系统。

4.2.1.4 产品加工场所应配置油水分离池或油水分离器,备有废弃油脂专用器皿,与有资质的第三方签订企业废弃油脂收购合同,并按合同要求实施闭环生产利用。

4.2.2 环境保护

4.2.2.1 餐厅、食堂不应使用不可降解的一次性塑料吸管、塑料餐具、塑料购物袋等制品。外卖外带、剩菜打包应使用可循环利用、可降解材质的盒(袋),不应过度包装。

4.2.2.2 餐厅、食堂应安装燃气报警器。在消费场所醒目位置张贴禁止吸烟标识。

4.2.2.3 餐厅、食堂应配备干垃圾、湿垃圾、可回收垃圾分类盛放专用盛器。加工场所应配备干垃圾、湿垃圾、可回收垃圾、有毒有害垃圾分类盛放专用盛器。

4.2.2.4 餐厅、食堂宜安置餐厨垃圾处理机器,最大限度减少餐厨垃圾量。

4.2.2.5 餐厅、食堂不应烹制野生动物和长江非法捕捞渔获物。生产的食品应符合《中华人民共和国食品安全法》第二十八条的规定。

4.2.3 健康餐饮

4.2.3.1 应加工烹制健康、卫生、美味、营养搭配的菜品。应减少供应重油、高糖、腌熏、多盐等不利健康的菜品。

4.2.3.2 宜推行小份菜、拼盘菜等不同规格产品,满足消费者的多样性、节约型消费需求。

4.2.3.3 应结合自身经营特色,开展“减油、减盐、减糖”行动,以菜谱、台桌卡片、线上小程序等介质向消费者宣传健康产品、健康营养知识。

4.2.3.4 宜配置专业营养配餐人员,对产品营养综合分析,研发绿色健康菜品,实行科学营养供餐。

4.2.3.5 服务人员在服务过程中宜根据消费者人数给予营养平衡的建议,引导健康饮食消费。

4.3 诚信经营

4.3.1 诚信承诺

4.3.1.1 应在消费场所显著位置公示营业执照、食品生产经营许可证、从业人员健康证明、食品安全量化分级管理信息。

4.3.1.2 应履行与消费者的约定义务,不应出现规避自身义务和各种商业欺诈行为。

4.3.1.3 在经营服务中不应出现供应产品短斤缺两、以次充好现象。

4.3.1.4 服务承诺应符合 SB/T 11043 的要求,在服务场所内公布服务质量投诉电话。

4.3.2 明码标价

4.3.2.1 餐厅、食堂经营服务不应设立最低消费,供应产品应明码标价,备有纸质菜单。

4.3.2.2 餐厅、食堂对消费者展示的菜单图片应与实际菜品基本一致,明确公示菜品主料数量规格。

4.3.2.3 餐厅、食堂应在供应菜谱或台卡卡片上明示服务收费项目与价格。

4.3.3 诚信服务

4.3.3.1 服务人员应基于经济实惠、合理搭配、减少浪费的要求推荐菜品,主动提供“光盘行动”相关服务,引导消费者不铺张浪费。

4.3.3.2 服务语言应首选普通话,在特殊服务需求下可采用地方语言。

4.3.3.3 服务过程宜遵循“要尊敬、要主动、要明了、要愉悦、要兑现”和“不要口语化、不要厌烦、不要窃

笑、不要旁听、不要盯瞅”的服务要求。

5 管理要求

5.1 餐厅、食堂应按照 DB31/T 495 的要求实施“六 T”实务现场管理方法,并满足以下要求:

- a) 通过“放心餐厅”达标评估或通过有资质的第三方对企业质量管理体系的认证;
- b) 政府监管部门对食品安全的动态监督评价为良好及以上等级,卡通形象为笑脸,并在显著位置公示。

5.2 餐厅、食堂应建立并实施绿色餐厅管理制度,包括但不限于:

- a) 应按照第 4 章基本要求,建立并落实绿色餐厅管理目标;
- b) 设置创建绿色餐厅的专门机构,并配备专、兼职餐饮管理人员;
- c) 企业经营所需的各项管理制度和实施绿色餐厅工作计划;
- d) 关键环节有操作规程,包括工作动员、岗位培训、制度订立、天天改进等;
- e) 实施检查 and 自我评价的制度。

5.3 在绿色餐厅管理过程中,餐厅、食堂应建立经营服务全过程的风险防范与应急管理机制,包括但不限于。

- a) 识别、分析潜在风险,针对不同风险类型制定相应的解决方案。
- b) 制定餐饮经营突发事件的应急预案,突发事件包括但不限于:食品安全事故、消防事故、社会治安事件、供水供电故障等。突发事件发生时,及时采取应急措施,防止和减少不良影响。
- c) 传染病流行期间,遵守当地政府有关抗疫防疫的规定,按照 DB31/T 1221 的要求执行防疫措施。
- d) 对相关人员进行应急预案的培训,定期进行模拟训练。

5.4 应制定并实施餐饮采购管理制度,不应采购不符合卫生标准的食品和国家法律规定的禁止类食品原料及其制品。餐饮采购管理制度包括但不限于:

- a) 制定原材料采购计划、计划审批及供应商选择、评价、遴选制度,验收和报损报丢制度;
- b) 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验单证和台账记录制度。

5.5 餐厅、食堂应制定并实施从业人员健康管理制度,包括但不限于:

- a) 从业人员在上岗前取得符合食品服务业所需的相关健康证明;
- b) 建立员工健康与流向档案,统一管理员工健康证信息,及时通知到期换证;
- c) 每年进行一次健康检查,必要时进行临时健康检查。对患有影响食品安全疾病的人员,不准许从事接触直接入口食品的工作。建立每日晨检制度,发现有影响食品安全与传染风险的人员,督促其立即离开岗位并启动应急预案。

5.6 餐厅、食堂应制定并实施绿色餐厅工作的从业人员培养制度,包括但不限于:

- a) 所有员工经过食品安全卫生、“六 T”实务、消防安全等知识培训,并且考试合格;
- b) 有计划地开展员工职业素质教育、服务技能和产品加工技能培训,或采取其他措施以满足创建绿色餐厅工作要求;
- c) 建立以提高现场管理水平为核心的激励机制;
- d) 建立并实施员工创建工作信息交流和创建质量满意度定期测评制度。

6 绿色餐厅评价

6.1 基本条件

6.1.1 餐厅、食堂经营应资质齐全,持续经营两年以上。

6.1.2 两年内无安全生产、食品安全重大的事故或事件。

6.1.3 获得“‘六 T’实务认定”和“放心餐厅认定”，或通过质量管理体系认证，证件在有效期内。

6.2 评价准则

6.2.1 应按照附录 A 给出的测评内容和评分要求，对第 4 章和第 5 章要求满足情况进行测评。

6.2.2 评审员测评时，应做好以下工作：

- a) 餐饮加工生产现场尚未实施“六 T”实务或未能提供质量管理体系认证证书的，评审员在表 A.1 中综合评述上签署意见；
- b) 对于因创新而有效提升管理质量或降低能源消耗、增强企业核心竞争力的可给予加分，可加分项及可加分分值见表 A.1；
- c) 评审从最小分值 0.5 分起打分，最后得分为应得分和加分总和。

6.3 评价结果

6.3.1 评价结果分为四个等级，分别是：

- a) 绿色餐厅(示范)，得分达到 90 分(含)以上；
- b) 绿色餐厅(达标)，得分达到 80 分(含)以上，90 分以下；
- c) 需改进复验，得分达到 75 分(含)以上，80 分以下；
- d) 不通过，得分达到 75 分以下。

6.3.2 测评结束后，应由评审员在表 A.1 评审员意见栏中给出评价结论和综合评述。

6.3.3 评价组织基于评审员给出的评价，结合 6.1 审查结果，授予相应等级的认定证书。

6.4 复审与监督管理

6.4.1 餐厅、食堂凡经评价组织认定为绿色餐厅(示范)、绿色餐厅(达标)获得证书的，证书有效期为 3 年。

6.4.2 评价组织对已经认定为绿色餐厅的餐厅、食堂应每年进行监督检查，证书到期前应进行复审。复审内容、方式应与首次评价一致。对需改进复验的，宜组织专家上门再次检查。

6.4.3 绿色餐厅认定证书有效期内，餐厅、食堂应每年按照本文件要求进行自查，接受评价组织每年度的监督检查，针对发现问题及时改进，并做好资料收集、整理工作。

6.4.4 餐厅、食堂在绿色餐厅认定证书有效期内发生以下任一情况的，应撤销绿色餐厅认定证书：

- a) 被所管辖区政府监管部门行政处罚而未能改进的；
- b) 因企业违纪违规的重大事项被媒体曝光，被政府查处的；
- c) 经评价组织年度监督检查，结论为不通过的。

评价组织对撤销绿色餐厅认定证书的餐厅、食堂，应出具书面通知以邮政快递形式告知餐饮服务单位。

附录 A
(规范性)
绿色餐厅认定现场评价表

表 A.1 给出了绿色餐厅认定现场评价的内容和评分要求。

表 A.1 绿色餐厅认定现场评价表

序号	项目 分值	评价 子项目	评价内容	计 分	加 分	评 分
1	4.1 食品 安全 30分	4.1.1 现场制作 15分	4.1.1.1 应按照 DB31/T 495 的要求实施“六 T”实务现场管理方法	3	—	—
2			4.1.1.2 在食品生产加工现场、仓库、冷藏库、生熟专间等区域,应按照 DB31/T 495 的要求实施物料、原料、物品、工用具(餐具)定位摆放并贴有标签。原材料盛放器皿、加工生熟砧板与刀具、桌面清洁抹布等宜以颜色区分	10	—	—
3			4.1.1.3 食品原材料的贮存、加工、卫生应符合 GB 31654—2021 的要求	2	2	—
4			4.1.2.1 使用食品添加剂应符合 GB 2760 的要求	1	—	—
5			4.1.2.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。对用水水质有特殊需求的应符合相关规定	1	—	—
6		4.1.2 食品卫生 10分	4.1.2.3 应采用专用的消毒设备,洗刷消毒用洗涤剂应符合 GB 14930.1 的要求,消毒剤应符合 GB 14930.2 的要求,工用具(餐具)的消毒应符合 GB 14934 的要求	3	—	—
7			4.1.2.4 外卖食品应符合 DB31/2009—2012、DB31/2024—2014 的要求	2	—	—
8			4.1.2.5 应按照 DB31/T 1222、DB31/T 1239 的要求,主动向消费者提供分餐制服务和公筷公勺服务	3	—	—
9			4.1.3.1 应展示粗加工区、烹饪区、专间、专用操作区、餐饮具清洗消毒区等,让消费者看到生产区域卫生状况、设施设备清洁程度、人员穿戴工作衣帽情况、食品加工流程,以及餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程	3	—	—
10			4.1.3.2 有能力的企业宜实施“互联网+餐饮服务”	—	1	—
11		4.1.3.3 宜以电视屏形式公示食品原料进货信息、消费者评价信息、监管部门举报电话等食品安全溯源信息	2	1	—	
12	4.2 低碳 环保 25分	4.2.1 节能减排 10分	4.2.1.1 生产经营应使用节能灯、节能灶、节能排风、节能型水装置等节约能源,符合 GB/T 40042—2021 中第 6 章的要求,能源消耗占营业收入比率不超过 4%	5	—	—
13			4.2.1.2 餐厅、食堂的油烟排放应符合 DB31/ 844 的要求,噪声排放应符合 GB 22337 的要求	2	—	—
14			4.2.1.3 餐厅、食堂宜安装厨房油烟在线监测系统	—	1	—

表 A.1 绿色餐厅认定现场评分表 (续)

序号	项目分值	评价子项目	评价内容	计分	加分	评分
15	4.2 低碳环保 25分	4.2.1 节能减排 10分	4.2.1.4 产品加工场所应配置油水分离池或油水分离器,备有废弃油脂专用器皿,与有资质的第三方签订企业废弃油脂收购合同,并按合同要求实施闭环生产利用	3	—	—
16		4.2.2 环境保护 8分	4.2.2.1 餐厅、食堂不应使用不可降解的一次性塑料吸管、塑料餐具、塑料购物袋等制品。外卖外带、剩菜打包应使用可循环利用、可降解材质的盒(袋),不应过度包装	2	—	—
17			4.2.2.2 餐厅、食堂应安装燃气报警器。在消费场所醒目位置张贴禁止吸烟标识	2	—	—
18			4.2.2.3 餐厅、食堂应配备干湿垃圾、湿垃圾、可回收垃圾分类盛放专用盛器。加工场所应配备干湿垃圾、湿垃圾、可回收垃圾、有毒有害垃圾分类盛放专用盛器	3	—	—
19			4.2.2.4 餐厅、食堂宜设置餐厨垃圾处理机器,最大限度减少餐厨垃圾量	—	2	—
20			4.2.2.5 餐厅、食堂不应烹制野生动物和长江非法捕捞渔获物。生产的食品应符合《中华人民共和国食品安全法》第二十八条的规定	1	—	—
21	4.2.3 健康餐饮 7分		4.2.3.1 应加工烹制健康、卫生、美味、营养搭配的菜品。应减少供应重油、高糖、腌渍、多盐等不利健康的菜品	2	—	—
22			4.2.3.2 宜推行小份菜、拼盘菜等不同规格产品,满足消费者的多样性、节约型消费需求	2	—	—
23			4.2.3.3 应结合自身经营特色,开展“减油、减盐、减糖”行动,以菜谱、台桌卡片、线上小程序等介质向消费者宣传健康产品、健康营养知识	1	—	—
24			4.2.3.4 宜配置专业营养师人员,对产品营养综合分析,研发绿色健康菜品,实行科学营养供餐	1	—	—
25			4.2.3.5 服务人员应在服务过程中宜根据消费者人数给予营养平衡的建议,引导健康饮食消费	1	—	—
26	4.3 诚信经营 25分	4.3.1 诚信承诺 8分	4.3.1.1 应在消费场所显著位置公示营业证照、食品生产经营许可证、从业人员健康证明、食品安全量化分级管理信息	3	—	—
27			4.3.1.2 应履行与消费者的约定义务,不应出现规避自身义务和各种商业欺诈行为	2	—	—
28			4.3.1.3 在经营服务中不应出现供应产品短斤缺两、以次充好现象	1	—	—
28			4.3.1.4 服务承诺应符合 SB/T 11043 的要求,在服务场所内公布服务质量投诉电话	2	—	—
29		4.3.2 明码标价 9分	4.3.2.1 餐厅、食堂经营服务不应设立最低消费,供应产品应明码标价,备有纸质菜单	3	—	—
30			4.3.2.2 餐厅、食堂对消费者展示的菜单图片应与实际菜品基本一致,明确公示菜品主料数量规格	4	—	—
31			4.3.2.3 餐厅、食堂应在供应菜谱或台卡卡片上明示服务收费项目与价格	2	—	—

表 A.1 绿色餐厅认定现场评价表 (续)

序号	项目 分值	评价 子项目	评价内容	计分	加分	评分
32	4.3 诚信 经营 25 分	4.3.3 诚信服务 8 分	4.3.3.1 服务人员应基于经济实惠、合理搭配、减少浪费的要求推荐菜品,主动提供“光盘行动”相关服务,引导消费者不铺张浪费	3	—	—
33			4.3.3.2 服务语言首选应为普通话,在特殊服务需求下可采用地方语言	2	—	—
34			4.3.3.3 服务过程宜遵循“要尊敬、要主动、要明了、要愉悦、要兑现”和“不要口语化、不要厌烦、不要窃笑、不要旁听、不要盯瞅”的服务要求	3	—	—
35	5 管理 要求 20 分	5.1 5 分	5.1 应按照 DB31/T 495 的要求实施“六 T”实务现场管理方法,并满足以下要求: a) 通过“放心餐厅”达标评估或通过有资质的第三方对企业质量管理体系的认证; b) 政府监管部门对食品安全的动态监督评价为良好及以上等级,卡通形象为笑脸,并在显著位置公示	5	—	—
36		5.2 5 分	5.2 餐厅、食堂应建立并实施绿色餐厅管理制度,包括但不限于: a) 应依照第 4 章的要求,建立并落实绿色餐厅管理目标; b) 设置创建绿色餐厅的专门机构,并配备专、兼职餐饮管理人员; c) 企业经营所需的各项管理制度和实施绿色餐厅工作计划; d) 关键环节有操作规程,包括工作动员、岗位培训、制度订立、天天改进等; e) 实施检查 and 自我评价的制度	5	1	—
37		5.3 3 分	5.3 在绿色餐厅管理过程中,餐厅、食堂应建立经营服务全过程的风险防范与应急管理机制,包括但不限于: a) 识别、分析潜在风险,针对不同风险类型制定相应的解决方案。 b) 制定餐饮经营突发事件的应急预案,突发事件包括但不限于:食品安全事故、消防事故、社会治安事件、供水供电故障等。突发事件发生时,及时采取应急措施,防止和减少不良影响。 c) 传染病流行期间,遵守当地政府有关抗疫防疫的规定,按照 DB31/T 1221 的要求执行防疫措施。 d) 对相关人员进行应急预案的培训,定期进行模拟训练	3	—	—

表 A.1 绿色餐厅认定现场评价表 (续)

序号	项目分值	评价子项目	评价内容	计分	加分	评分
38		5.4 2分	5.4 应制定并实施餐饮采购管理制度,不应采购不符合卫生标准的食品和国家法律规定的禁止类食品原料及其制品。餐饮采购管理制度包括但不限于: a) 制定原材料采购计划、计划审批及供应商选择、评价、遴选制度,验收和报损报丢制度; b) 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验单证和台账记录制度	2	—	—
39	5 管理 要求 20分	5.5 2分	5.5 餐厅、食堂应制定并实施从业人员健康管理制,包括但不限于: a) 从业人员在上岗前取得符合食品服务业所需的相关健康证明; b) 建立员工健康与流向档案,统一管理员工健康证信息,及时通知到期换证; c) 每年进行一次健康体检,必要时进行临时健康检查。对患有影响食品安全疾病的人员,不准许从事接触直接入口食品的工作。建立每日晨检制度,发现有影响食品安全与传染风险的人员,督促其立即离开岗位并启动应急预案	2	—	—
40		5.6 3分	5.6 餐厅、食堂应制定并实施绿色餐厅工作的从业人员培养制度,包括但不限于: a) 所有员工经过食品安全卫生、“六T”实务、消防安全等知识培训,并且考试合格; b) 有计划地开展员工职业素质教育、服务技能和产品加工技能培训,或采取其他措施以满足创建绿色餐厅工作要求; c) 建立以提高现场管理水平为核心的激励机制; d) 建立并实施员工创建工作信息交流和创建质量满意度定期测评制度	3	2	—
合计分:				100	10	—
评分: 食品安全 分; 低碳环保 分; 诚信经营 分; 管理要求 分; 合计: 分。						
评审员意见: <input type="checkbox"/> 绿色餐厅(示范) <input type="checkbox"/> 绿色餐厅(达标) <input type="checkbox"/> 需改进复验 <input type="checkbox"/> 不通过						
综合评述: <div>评审员签名: 日期:</div>						

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法（中华人民共和国主席令第二十一号）
 - [2] 中华人民共和国节约能源法（中华人民共和国主席令第七十七号）
 - [3] 中华人民共和国反食品浪费法（中华人民共和国主席令第七十八号）
 - [4] 上海市环境保护条例（根据 2021 年 11 月 25 日上海市第十五届人民代表大会常务委员会第三十七次会议《关于修改〈上海市献血条例〉等 4 件地方性法规的决定》第六次修正）
 - [5] 上海市食品安全条例（上海市人民代表大会公告第 18 号）
 - [6] 上海市公共场所控制吸烟条例（上海市人民代表大会常务委员会公告第 47 号）
 - [7] 上海市餐厨垃圾处理管理办法（上海市人民政府令第 98 号）
 - [8] 上海市餐厨废弃油脂处理管理办法（上海市人民政府令第 97 号）
 - [9] 上海市生活垃圾管理条例（上海市人民代表大会公告第十一号）
 - [10] 上海市食品安全信息追溯管理办法（上海市人民政府令第 33 号）
 - [11] 上海市大气污染防治条例（根据 2018 年 12 月 20 日上海市第十五届人民代表大会常务委员会第八次会议《关于修改〈上海市大气污染防治条例〉的决定》第二次修正）
 - [12] 上海市餐饮服务食品安全监督量化分级管理办法（沪食药监规〔2017〕11 号）
-

上海市地方标准

绿色餐厅管理规范

DB31/T 1398—2023

*

中国标准出版社出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 27 千字
2023年5月第1版 2023年5月第1次印刷

*

书号: 155066·5-5844 定价 26.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68510107



DB31/T 1398—2023



码上扫一扫 正版服务到

