

附件：

绿色餐饮主体建设指南

一、总体要求

（一）本建设指南主要指餐饮主体在规划、建设和运营过程中，以安全健康、低碳环保、诚实守信为理念，以科学的设计、高效的管理和贴心的服务为基础，以资源效率最大化、环境影响最小化为目标，为用餐者提供规范、便利、优质的服务。

（二）绿色餐饮主体必须符合国家城市规划、节能环保、卫生消防等相关法律法规，综合考虑当前资源环境条件和经济社会发展水平，逐步形成绿色生产方式，引导用餐者形成节约适度、文明健康的生活方式，做到设计合理、管理科学、服务到位、低碳文明。

本建设规范适用于餐饮企业、机关事业单位、高校等单位餐厅的新建、改造及运营。

二、采购要求

（一）餐饮企业（单位）应建立稳定的原辅料采购渠道，按照食品安全管理法规的要求落实索证索票和进货查验制度，实现所有原辅料有发票可查证、有台账可查询，确保原辅料的质量符合国家食品安全标准。

（二）餐饮企业（单位）应优先采购符合可追溯要求的肉类、蔬菜，依法依规向用餐者和社会公众公开肉类、蔬菜来源和仓储配送节点等重要信息，确保用餐者放心消费。

三、餐厅要求

(一) 餐厅应充分考虑节约资源、保护环境、卫生安全的要求，实现厨房可视可感可知，安装油水分离装置、油烟净化设施，设置垃圾分类回收设施，采用清洁、高效的工艺技术和设备。

(二) 餐厅的厨房灶具等设备能耗效率应符合国家节能标准的要求，每万元营业收入（纳税额）的用电、用水、用气、用热的数量逐年下降5%以上。

(三) 餐厅应对空调室外机、排烟通风机等噪声源采取必要的降噪措施，确保达标，避免噪声扰民。

四、运行操作要求

(一) 餐厅应定期清洗和维护设施设备，严格执行餐饮服务食品安全操作规范和餐饮器具卫生规范，严把环境卫生控制关，食品安全量化等级达到良好以上，并在餐厅醒目位置进行公示。

(二) 餐厅应根据销售情况对原辅料的需求量进行科学测算，及时处理临近保质期的原辅料，实现精准采购、集中管控、合理配餐，有效提升原辅料利用率。

(三) 餐厅应依法处置废弃油脂、规范收集餐厨垃圾，减少食材加工过程中污染物的产生和排放，每万元营业收入（纳税额）的餐厨垃圾消纳处理量逐年下降5%以上。

(四) 餐厅应定期完成油烟净化设施的清洗维护，确保净化设施稳定运行，烹饪过程中产生的大气污染物得到有效控制，避免油烟异味扰民。

五、服务要求

(一) 通过在餐厅醒目位置张贴节约标识和条幅、设置公益告示牌、

LED屏幕播放公益广告、举办绿色消费活动等方式，引导顾客文明用餐、节俭消费，对节约用餐者给予一定奖励。

（二）餐厅应根据消费者数量和餐品份量主动提醒用餐者适量点餐、对餐品种类提出合理建议，按照用餐者要求提供大、中、小份量的餐品，提供分餐服务和打包餐盒，适时提醒用餐者打包。

（三）餐厅应制作规范菜单，明确每种菜品和服务价格，标明菜品主要食材份量，不设最低消费，无虚假宣传。

（四）餐厅应根据消费人群的特点，合理安排 2-3 人、4-6 人、7-10 人等各类餐台的数量和比例，并在此基础上科学设计大、中、小份菜肴的分量，充分照顾用餐者的个性化需求，尽可能减少浪费。

（五）餐饮企业（单位）应积极参与绿色餐饮宣传活动，用餐者对餐厅环境、诚信水平、服务满意度的优秀评价率应达到 80%以上（开展随机抽样调查）。

（六）餐饮企业（单位）应将厉行节约作为职工培训的重要内容，加强餐饮服务人员职业道德培训，并纳入员工考核范畴，提升服务人员的职业道德水平。

六、网络订餐要求

（一）餐饮企业（单位）应在订餐过程中主动向消费者提示“尽量少选用一次性餐盒、筷子等餐具”，并制定配套奖励措施，倡导绿色消费理念。

(二) 餐饮企业(单位)应在保障员工安全和隐私、商业秘密的前提下,依法依规向用餐者实时直播餐饮服务过程,公开厨房环境、食材加工、清洗消毒、原辅料储存状态等信息。

七、绿色连锁餐饮企业的要求

连锁餐饮企业的所有门店原则上应符合上述采购、加工、服务等要求,本年度内未发生较大以上安全生产事故,未因食品安全事故接受政府主管部门处罚。

八、绿色餐饮街区的要求

绿色餐饮街区应符合国家城市规划、节能环保、卫生消防等相关法律法规要求,本年度内未发生较大以上安全生产事故,未因食品安全事故接受政府主管部门处罚,街区内所有餐饮企业(单位)应符合上述采购、加工、服务等要求。