

ICS 03.100.01

A 10

备案号:

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11166—2020

餐饮企业节约管理规范

Specification of building economical catering enterprises

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替SB/T 11166-2016《餐饮企业节约管理规范》。

本标准与SB/T 11166-2016相比主要变化如下：

- 删除了：节约型餐饮企业的定义；
- 修改了：节约型餐饮企业管理规范的基本要求；
- 增加了：“厉行节约，反对浪费”的宣传方式；
- 删除了：建议采用自然方式解冻或冷藏解冻的解冻方式；
- 增加了：自助餐的服务规范；
- 增加了：团餐的服务规范；
- 增加了：外卖小份、半份菜品或主食的选择。

本标准由中华人民共和国商务部服贸司提出并归口。

本标准起草单位：中国烹饪协会。

本标准起草人：姜俊贤、冯恩援、佟琳、吴颖、凡亮、张旸、高洁。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 11166-2016。

引 言

勤俭节约是中华民族的传统美德。在新冠肺炎疫情对餐饮业产生巨大冲击的特殊时期，需要加快健全“厉行节约、反对浪费”相关标准的制定与修订，号召广大餐饮服务单位响应习近平总书记的重要批示，建立长效机制，加强宣传教育，在全社会营造节约为荣，浪费可耻的氛围，推动全社会深入推进制止餐饮浪费工作。

本标准对烹饪操作、餐厅服务、能源使用、设备操作、垃圾分类、外卖外送等环节提出了具体的节约要求，同时兼顾了避免食物浪费的合理规定，为餐饮企业达到节能环保、降低成本提供了管理依据。

餐饮企业节约管理规范

1 范围

本标准规定了餐饮企业节约的各环节操作要求、管理监督等方面的要求。
本标准适用所有餐饮企业。

2 规范性引用文件

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

GB 18483 饮食业油烟排放标准

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局，2018年第12号）

3 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

- 4.1 应建立“厉行节约、反对浪费”的企业文化，将节约的理念贯穿于企业的生产经营活动。
- 4.2 应建立企业节约制度，责任到人，并制定评价、奖励机制鼓励节约行为。
- 4.3 应建设“厉行节约、反对浪费”的消费环境，在餐厅、餐桌和菜单显著位置设置相关消费提示。
- 4.4 积极利用新技术、新工具，优化业务流程和管理，降低资源消耗。
- 4.5 食品安全要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》。

5 制度建设与落实

5.1 制度建设

- 5.1.1 应建立并实施本企业的节约制度，设置包括但不限于关于水、电、气、食材原料、餐厨垃圾等的节约指标。
- 5.1.2 应有专职或兼职人员专门负责节约制度的落实。
- 5.1.3 各个岗位落实节约责任制。
- 5.1.4 定期对节约成效指标进行监测和对比分析，在企业内部公示，定期对节约制度落实情况进行考核测评。
- 5.1.5 根据节约成效，实施奖惩措施。

5.2 培训与考核

- 5.2.1 将节约内容纳入员工培训中，保留培训记录。
- 5.2.2 将培训内容纳入考试，保留考试记录。
- 5.2.3 将培训内容纳入日常考核。

6 能源节约规范

- 6.1 倡导利用自然光，减少开灯数量。杜绝使用高能耗低效光源，鼓励使用节能灯。
- 6.2 使用空调制冷时，公共区域空调温度设置保持在26℃。减少空调频繁开启时电能的损耗。
- 6.3 室内采暖温度不高于20℃，供暖时关闭门窗。为避免消费者频繁开关门宜采用自动闭合器、门帘等减少热能消耗。
- 6.4 鼓励采用外墙保温措施，避免温差能耗。
- 6.5 鼓励采用能源转换设备，提高能源转换利用。
- 6.6 宜使用感应式自动控制水龙头，节约用水。有条件的企业可安装废水处理设备，提高水资源的利用率。
- 6.7 优先采用节能型厨具、灶具、电器、节水型水龙头等设备。节能型厨具、灶具应符合国家节能标准的要求。
- 6.8 塑料袋可以二次使用的，尽量不要损坏浪费。减少一次性用品的消耗，菜品制作中可以加盖的情形，尽量不用保鲜膜。

7 设备操作环节节约规范

7.1 一般要求

- 7.1.1 鼓励安装油水分离装置，依法处置废弃油脂，废弃油脂不应重复使用。
- 7.1.2 定期进行设备维护保养，保持设备及管道完好。
- 7.1.3 选用低能耗办公设备，规范办公用品的配备、采购和领用流程。

7.2 设备维护要求

- 7.2.1 烹饪完毕后要关闭所有气阀、电器、排风扇等设备。
- 7.2.2 合理安排工作程序，尽量将需蒸制的菜品一起蒸制；少量蒸菜时，改由液化气加小蒸锅蒸制。
- 7.2.3 尽量减少冰箱冰柜的开关次数，开门取用后要及时关闭。冰箱要定期除霜，降低耗电提高使用寿命。冰箱冰柜门缝垫圈损坏应立即维修更换，防止冷气泄漏。经常清理冷冻冷藏柜内外、冷却盘管及散热网，以保持较好的热交换效果。
- 7.2.4 加强对阀门、构件等的维护，防止冷热水和冷热风的跑、冒、滴、漏现象，保持设备高效运行。
- 7.2.5 定期检查水池、水龙头、抽水马桶或其他水管接头以及墙壁或地下管路有无漏水情形。
- 7.2.3 油烟净化设施要定期维护，通风排烟宜采用调节装置，不使用时应关闭设备，排烟符合GB 18483要求。
- 7.2.4 公共区域无人时应关闭照明设备。定期擦拭灯具、灯管，以避免污染物累积而降低灯具的照明效率，并依环境条件如落尘量多寡来决定灯具的清洁周期。
- 7.2.5 根据营业状况和设备使用说明书，制定电力设备的开关时间，宜采用分区开关等能源控制方案或采用自动开关控制设备，减少电能消耗。
- 7.2.6 爱护卫生工具，节约使用钢丝球、洗洁精等清洁用品。
- 7.2.7 对常用的油壶、去皮器、小刀等工具要妥善保管，减少损毁和丢失。
- 7.2.8 消费者就餐完毕应及时关闭空调、电视机等用电设备。

8 原料采购环节节约规范

8.1 原料采购

- 8.1.1 相关负责人员应根据次日需要开具采购清单，当日所购易腐食材需当日用完。

- 8.1.2 鼓励餐饮企业建立原料生产基地,或与原料生产基地建立直采关系,向种养殖等产业链的上游延伸,打造“生产基地+餐饮门店”采购链,规范运输,避免原料在配送过程中因变质而导致的浪费。
- 8.1.3 鼓励餐饮企业制定中长期原料采购计划,通过订单生产等方式,引导上游企业合理安排生产,控制总量,减少因生产过剩导致的浪费。
- 8.1.4 鼓励餐饮企业建立供应商评价和退出机制,及时更换不符合要求的供应商,避免因原材料退货导致的原材料浪费。
- 8.1.5 鼓励餐饮企业建设或共享中央厨房,打造“中央厨房+冷链配送+餐饮门店”模式,规范配送,避免原材料在配送过程中出现变质而导致浪费。
- 8.1.6 餐饮企业应全面落实进货查验制度,特别是外观查验和温度查验,避免因原材料不符合要求而导致的浪费。

8.2 原料储存

- 8.2.1 食材要在保质期内使用,及时查看库存,减少损耗。
- 8.2.2 鼓励使用新技术,建立销量预估及库房智能化管控系统,确定库存数量及编制进货数量,优化存储空间和储藏时间,杜绝因长期储藏而引发浪费。
- 8.2.3 原料储存区应张贴明显的区分标识,防止交叉污染,有具体的控制措施,定期巡检,建立突发性应急处理保障措施及预案,确保储存食品安全。
- 8.2.4 库房管理工作流程应遵循先进、先出、先用的原则,严格控制使用食品添加剂及相关食品。

9 烹饪操作环节节约规范

9.1 粗加工

- 9.1.1 鼓励用菜篮洗菜,化冻食品可以提前取出自然化冻,尽量不用水龙头冲洗。如必须冲洗时,不要大开龙头。
- 9.1.2 应对原料进行科学加工,提高原料利用率,减少原料的浪费。
- 9.1.3 后厨醒目位置张贴有关“节约粮食”的标识。
- 9.1.4 在保证食品安全的前提下,合理保留边角料。
- 9.1.5 在原料处理环节中,杜绝长流水、大水量操作方式。
- 9.1.6 鼓励通过采用预估销售额的方式,合理安排预处理原料的数量和频次(如解冻原料),宜采取少量多次的方式,减少因预处理过多原料或原料放置时间过长而造成的食材变质。

9.2 烹饪

- 9.2.1 调味品不随意扬洒丢弃。
- 9.2.2 鼓励改进菜肴的制作方法,对部分菜肴开发制售小份、半份菜品。
- 9.2.3 鼓励开展“减油、减盐、减糖”行动,为消费者提供健康营养的菜品。
- 9.2.4 鼓励合理利用边角料,研发新菜品。
- 9.2.5 开展每日餐厨垃圾定量及监测分析,如出现浪费现象,根据原因对相关责任人实行惩戒。

10 餐厅服务环节节约规范

- 10.1 丰富菜品规格设计,给消费者更多的选择空间。
- 10.2 宜在菜单上标示菜品份量。
- 10.3 鼓励餐饮企业根据菜品特色,推出2人餐、4人餐等套餐,合理配餐,避免浪费。
- 10.4 主动提示消费者理性消费,引导消费者适量、适度点菜。

- 10.5 鼓励外卖平台运用技术，主动提示消费者点餐是否过量。
- 10.6 鼓励餐饮企业提供分餐服务。
- 10.7 主动提示消费者打包剩菜，并提供打包服务。
- 10.8 减少一次性用品的使用，宜使用可降解餐盒、包装袋等环保用品。
- 10.9 鼓励餐饮企业面向消费者开展节约奖励活动。
- 10.10 提示消费者按需取用餐纸，节约用纸。
- 10.11 自助餐要提醒消费者少加勤加方式取用菜品，对于取用自助餐造成的浪费行为，餐饮企业应在显著位置告知消费者需加收餐费或服务费。
- 10.12 团餐应针对特定人群开发制作适应其营养需要和口味特点的菜品，定期更新菜单，适时调整菜式，按照团餐服务合同，满足服务群体安全、健康、合理的餐饮需求，应在显著位置设置合理取餐、禁止浪费等提示。
- 10.13 提供外卖服务时应减少不必要的包装，宜使用可降解绿色包装材料，根据消费者需求提供餐具，避免过度使用一次性餐具。应积极研发外卖食品品种和品类，供消费者选择。

11 垃圾处理环节节约规范

- 11.1 垃圾应进行有效分类处理，鼓励配置垃圾处理设施。
 - 11.2 餐厨垃圾应由有资质的废弃物收运者处理，餐饮企业要事前查看其相关资质证明。
 - 11.3 餐饮企业应建立餐厨垃圾处置台账。
 - 11.4 开展每日用餐餐厨垃圾定量分析及监测，对废弃较多的菜品，考虑优化菜品口味。
 - 11.5 鼓励参与废塑料、废电器、包装废弃物的循环利用。
-