

中华人民共和国国内贸易行业标准

XX/T 11070—2020

餐饮服务企业打包服务管理要求

Packaging requirements for restaurant service

文稿版次选择

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX

中华人民共和国商务部

发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替SB/T11070-2013《餐饮服务企业打包服务管理要求》，本标准与SB/T11070-2013相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

—更改了范围的表述内容（见第1章，2013版的第1章）

—增加了外卖要求（见第8章）

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位为：宁波石浦酒店管理发展有限公司、嘉兴隆聚餐饮集团有限公司、眉州东坡集团、全国酒家酒店等级评定委员会办公室、北京金鼎轩酒楼有限责任公司、天津渝湘江南餐饮管理有限公司、重庆市商业委员会、湖南省商务厅、湖北省烹饪酒店行业协会、辽宁省餐饮烹饪行业协会。

本标准主要起草人为：张丽君、李惠飞、盛静怡、王刚、王京红、焦勇、刘育、徐丰收、冯涛、张贤峰、张国玉。

餐饮服务企业打包服务管理要求

1 范围

本标准规定了餐饮服务企业打包服务管理的术语和定义、包装容器、服务规范、人员要求、监督管理、培训要求、外卖要求。

本标准适用于餐饮服务企业为减少浪费行为给消费者提供就餐后对于剩余食品的打包服务。餐饮服务企业外卖食品的打包服务可参照相关条款执行。

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，仅所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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求

GB/T 21661 塑料购物袋

GB/T 27589 纸餐具

GB/T 27590 纸杯

GB/T 27591 纸碗

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 打包服务 packaging service

由餐饮服务企业服务人员将食品装入符合卫生要求的合格容器，便于消费者携带和食用的服务行为。

4 包装容器

4.1 采购要求

4.1.1 应选择有资质的合格供应商，建立合格供应商评价规范，采购过程中应查看生产企业的营业执照、生产许可证、产品检验报告等相关证件，索要购货凭证，并建立台账。

4.1.2 包装容器生产企业应提供厂名、厂址、产品名称、生产日期、保质期等可追溯信息，并在产品明显位置注明“食品用”。

4.2 质量要求

4.2.1 一次性塑料打包餐具应符合 GB 4806.8 规定的要求。

4.2.2 一次性纸质打包餐具应符合 GB 11680、GB/T 27589、GB/T 27590 和 GB/T 27591 规定的要求。

4.2.3 食品塑料打包袋应符合 GB/T 21661 规定的要求。

4.2.4 塑料打包餐具宜使用可降解塑料材质，纸制打包餐具宜采用无印刷或少印刷的产品。

4.3 功能要求

应满足但不限于以下要求：

a) 便于携带;

b) 应适合不同食材、不同储存方式、不同加热方式的要求,如打包带汤汁食品的容器应有防外渗和洒漏的功能。

4.4 管理要求

餐饮服务企业应有专门储存包装容器的条件,有专门的管理人员及明确的工作职责,保证供应及时并防止在储存各环节的污染。

5 服务规范

5.1 服务人员应倡导文明就餐、杜绝浪费,引导消费者适度点餐,合理消费。

5.2 服务人员在点菜时应建议消费者主食后点,避免浪费。

5.3 对于有剩余食品的应主动征询消费者意见,按照消费者意愿提供打包服务。

5.4 打包的服务应包含在餐饮服务过程中,各种打包容器的收费标准,应明码标价,供消费者选择。

5.5 根据需要打包食品的品种及数量选择合适盛装的容器。(参见附录 A)

5.6 打包服务时不应采用使用过的餐具。

5.7 打包服务建议在消费者视线范围内进行。

5.8 打包后应提供便于消费者携带的环保外包装。

5.9 应提示消费者,打包食品的储存条件和食用要求,提示信息参见附录 B。

6 监督管理

餐饮服务企业应建立打包服务监督管理制度,规定检查的时间、频率、范围,并对检查出来的问题采取纠正和预防措施。

7 培训要求

7.1 餐饮服务单位应将餐饮节约理念作为员工培训的重要内容,加强餐饮服务人员职业道德培训,并纳入考核范畴。

7.2 培训应在服务提供前开展,要建立培训记录,并评价培训的有效性。

7.3 服务人员岗位发生变化时,应接受再培训。

8 外卖要求

餐饮企业接受订单后,应即时安排配货流程并对配送商品采用安全防护措施,宜对食品盛放容器或包装进行封签,防止配送过程中的人为或意外开启。

餐饮企业在提供外卖服务时,应以卡片形式或外包装上宣传杜绝浪费,文明就餐的字样。

附录 A

(资料性附录)
打包食品的容器要求

A.1 打包食品的容器要求

见表A.1。

表A.1 打包食品的容器要求

品种	包装要求
热菜类	密闭、不渗漏，耐热
凉菜类	密闭、不渗漏
主食类（含点心）	不漏油
汤类	密闭、不渗漏，耐热

附录B
(资料性附录)
打包食品储存与再加热的建议

B.1 打包食品的储存

见表B.1。

表B.1 打包食品的储存

品种	保存条件与时间
热菜类	0℃~5℃冷藏储存, 保存期≤24h
凉菜类	0℃~5℃冷藏储存, 保存期≤24h
主食类(含点心)	0℃~5℃冷藏储存, 保存期≤24h -14℃~-18℃冷冻储存, 保存期为一周
汤类	0℃~5℃冷藏储存, 保存期≤24h

B.2 打包食品的再加热

B.2.1 使用微波炉加热打包食品, 应使用微波炉专用容器。

B.2.2 蔬菜类食品不宜反复加热食用。