

GB/T 40042-2021

《绿色餐饮经营与管理》

2021年6月1日正式实施

GB/T 40042-2021 《绿色餐饮经营与管理》 2021年6月1日正式实施

- 一、落实习近平总书记关于“建立长效机制，坚决制止餐饮浪费行为”重要指示。
- 二、商务部等九部委《关于推动绿色餐饮发展的若干意见》。
- 三、按照“十四五”规划要求，加快餐饮行业新消费新模式发展，促进行业与消费双升级。
- 四、疫情常态化下消费者关注的餐饮焦点。（健康餐饮、放心餐饮）



01 基本要求

02 节约餐饮 03 环保餐饮

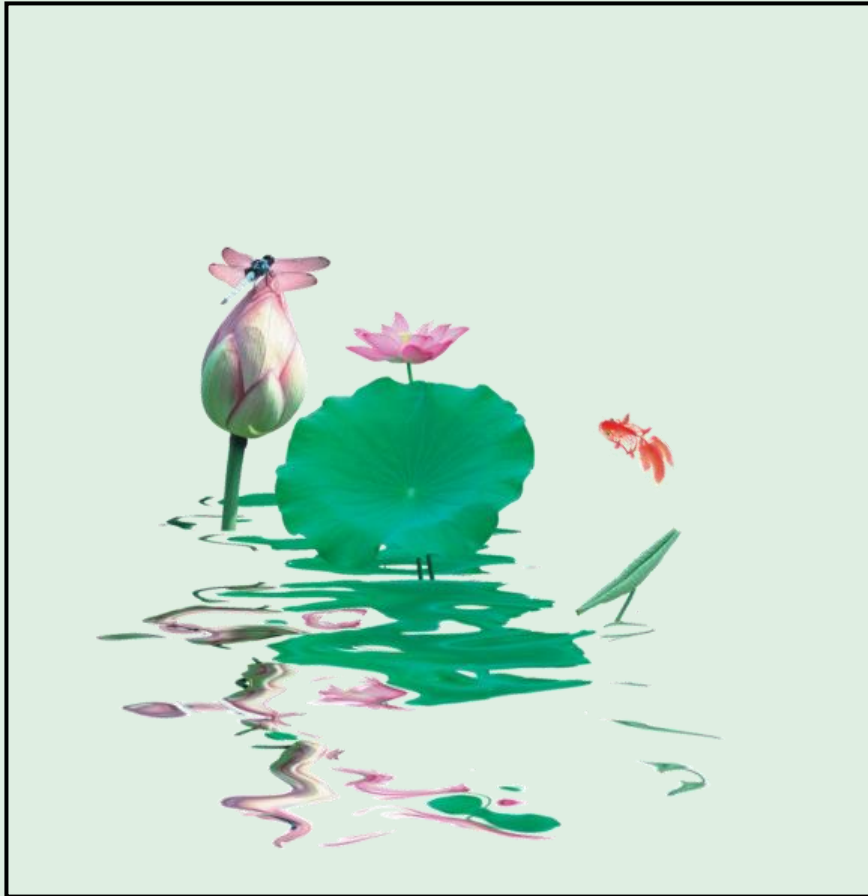
04 放心餐饮 05 健康餐饮

06 绿色餐饮街区

07 持续改进

绿色餐饮

- 餐饮企业和餐饮街区将节约、环保、放心、健康的经营理念贯穿于采购、仓储、加工、服务等多个环节，提供健康饮食及相关服务的经营服务活动。



基本要求

GB/T 40042-2021
《绿色餐饮经营与管理》



关键点

1. 一年以上
证照齐全

2. 绿色餐
饮行动方
案

3. 绿色餐
饮工作机
构

4. 应急预
案



卫生许可
检疫检验
消防安全
节能环保

明确行动目标
可量化指标
(食材出品率、能
耗收入比、)

建立安全生
产制度。
预案培训与
演练。



关键点

5. 食品安全



建立食品安全体系。
配备食品安全管理人员。
开展食品安全培训。
源头可追溯制度。
索证、要票

6. 绿色标识

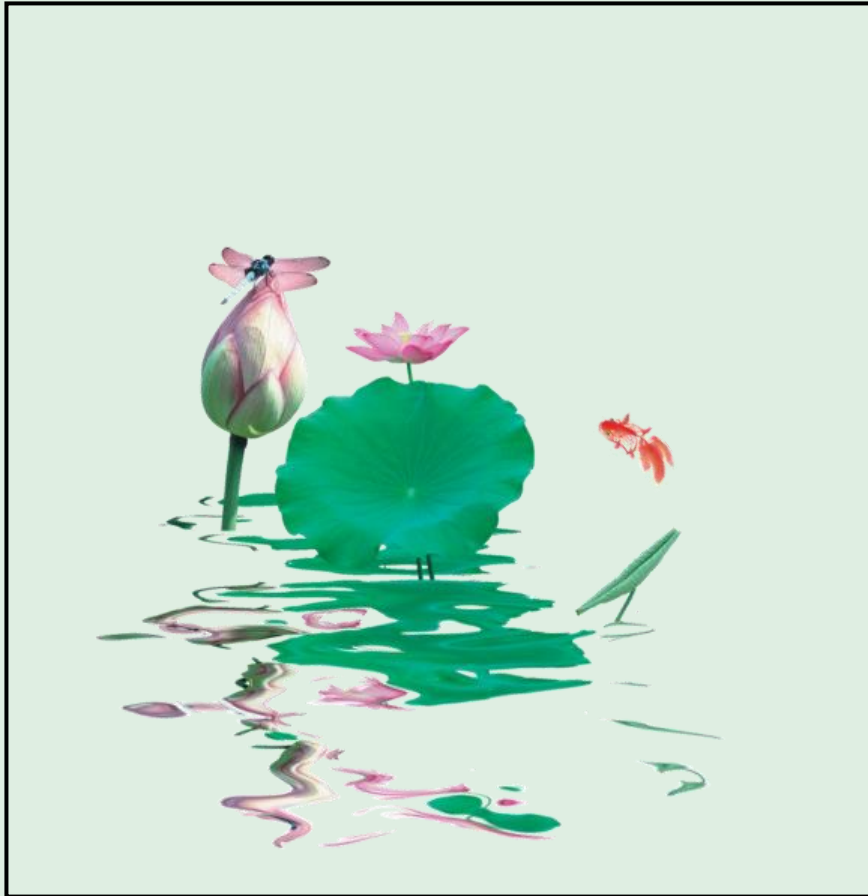


绿色餐饮标识
到位（前台、
餐桌、厨房）

7. 绿色包厢



绿色包厢达标
(绿色菜谱、分
餐服务、服务用
语、打包服务)



节约餐饮

GB/T 40042-2021

《绿色餐饮经营与管理》

关键点

- 企业节约
- 消费者节约

企业节约

1. 减少库存

- 1) 精准采购
- 2) 设定最低与最高库存量
- 3) 鼓励中央厨房或共享厨房

2. 节约能源

- 1) 计量仪表，按区域安装、检测
- 2) 建立水、电、气、油等主要能耗的台帐及评估制度
- 3) 定期对厨房设备设施以及空调供热照明等用能设备进行巡展和维护
- 4) 采用先进环保设备和技术

企业节约

3. 人力成本

4. 菜品品质与创新

现场审核：烹饪技艺、网络评价、创新菜品品质、服务流程规范

5. 减少垃圾

1) 光盘行动、打包专区

2) 宴席团餐

3) 自助餐

6. 剩余菜品分析

消费者节约

1. 倡导“光盘行动”，反对餐饮浪费

光盘行动实行奖励机制：精美小吃、怀旧小礼品、抽奖等。

2. 提醒服务：订餐、点餐、加餐

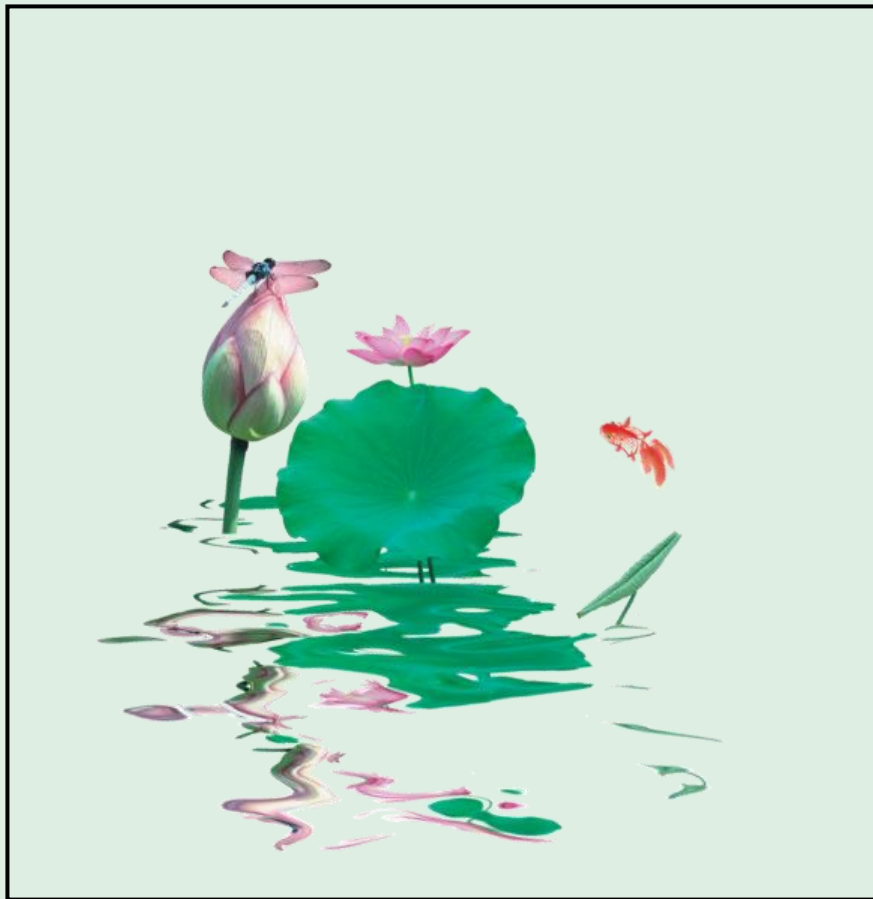
点餐：实行“N-1”提醒服务

3. 提供小份菜和套餐产品

实行分量定餐制度，例如一盘13块的红烧肉四人摄入量，一盘只提供6块。



中国饭店协会
CHINA HOSPITALITY ASSOCIATION



环保餐饮

GB/T 40042-2021

《绿色餐饮经营与管理》

关键点

1. 外卖：企业应优化外卖包装，使用环保餐盒，纸袋代替不可降解的塑料餐盒，使用封签对食品封口，避免或减少过度包装。
2. 菜单：电子菜谱取代传统的纸质菜单。
3. 点餐：引导合理点餐，提倡光盘行动。

关键点

4. 经营：生产经营贯穿低碳全过程

1) 原料采购低碳化：

- 由传统的临时性、比较式采购，转变为委托式，网络式采购。

- 贯彻“当地当季”的思想，坚持采购本地化，减少食物原料运输过程产生的碳排放，不购买野生动物及其制品。

2) 原料储存低碳化，减少库房、冰箱。

3) 菜品加工，可以明确净料率以保证原料最大程度利用，减少废料丢弃。

4) 菜品烹饪不过度加工。

关键点

5. 设施设备：引入低碳技术，实现低碳餐饮。

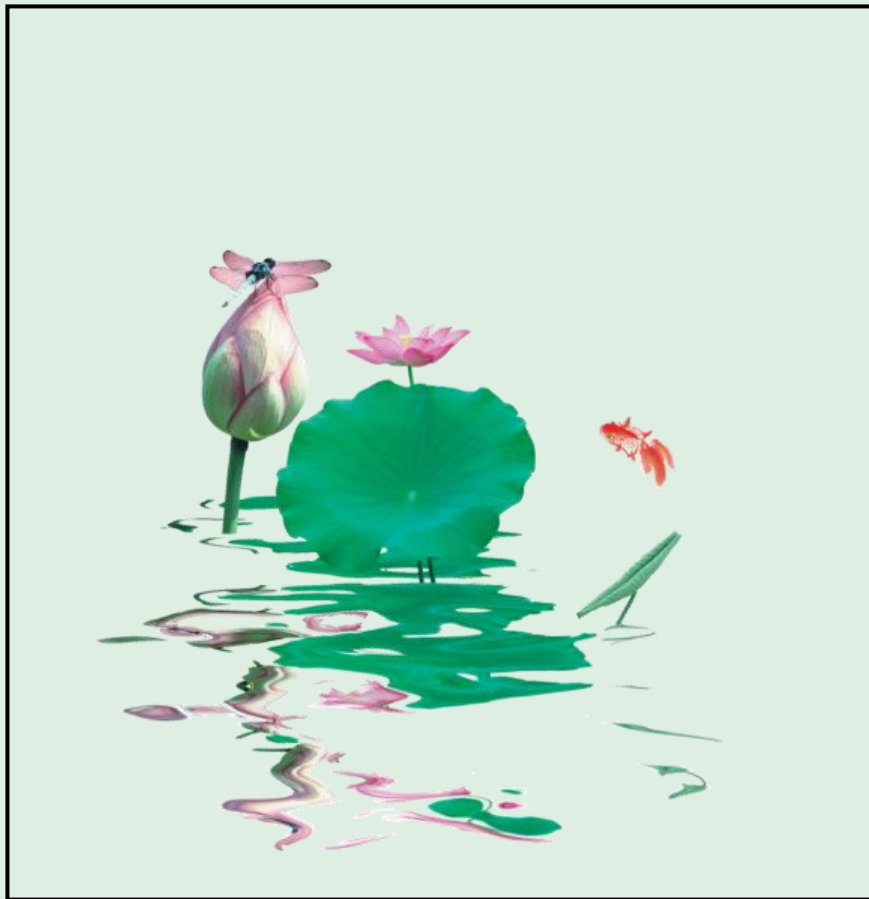
1) 引入电磁炉、焖烧锅、分层蒸锅。

2) 餐厅引入环保节能技术，在建筑装潢、室内空调、灯光照明等设施上实现绿色环保。

6. 垃圾处理：干湿垃圾分开；湿垃圾房密封，垃圾箱加盖；温度控制；紫外线杀菌；鼓励无害化处理；与有资质单位合作。



中国饭店协会
CHINA HOSPITALITY ASSOCIATION



放心餐饮

GB/T 40042-2021

《绿色餐饮经营与管理》

关键点

1. 放心厨房：

- 1) 规范管理 六T管理。
- 2) 卫生消毒 刀具冰箱。
- 3) 添加剂单独存放专人管理。
- 4) 工作区域，消毒区域无死角，整洁卫生。

2. 诚信经营：

- 1) 价格：标价清晰 接受监督。
- 2) 食材健康：源头储存加工产品 公示制度 接受监督 确保进货食品及原材料100%可追溯，并在第三方公共平台可查询实时溯源数据。

- 3) 明厨亮灶，建立投诉处理机制。



中国饭店协会
CHINA HOSPITALITY ASSOCIATION



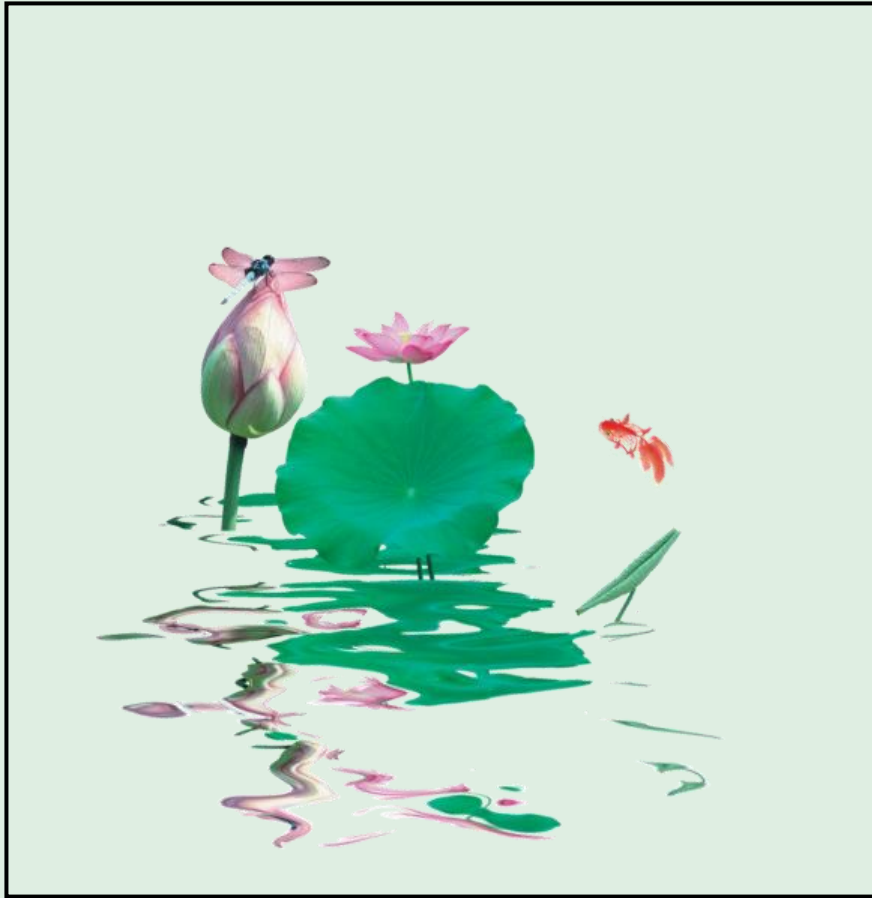
健康餐饮

GB/T 40042-2021

《绿色餐饮经营与管理》

关键点

1. 避免过度加工，减少营养流失。
2. 有营养配餐人员，进行营养分析。
3. 特定人群推出不同营养菜品，做出营养均衡建议。
4. 食材标注来源地、营养成分和卡路里，倡导健康膳食。
5. 台账健全 严格管理。
6. 环境卫生、空气清新、温度适宜。
7. 团餐企业定期对食谱进行评价，不断改进经营模式。



绿色餐饮 街区

GB/T 40042-2021

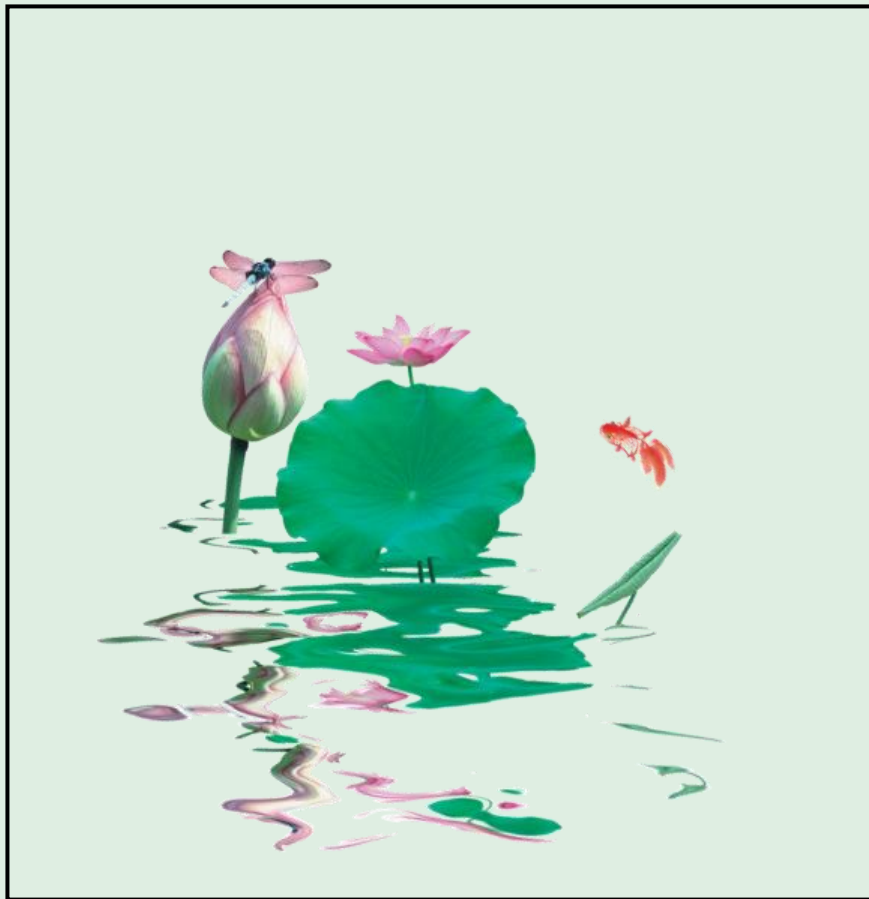
《绿色餐饮经营与管理》

关键点

1. 监督管理机构：绿色行动计划、宣传活动
2. 统一实施公共垃圾分类收运、处置
3. 街区内餐饮企业应符合企业标准要求



中国饭店协会
CHINA HOSPITALITY ASSOCIATION



持续改进

GB/T 40042-2021

《绿色餐饮经营与管理》

关键点

1. 定期收集
2. 分析信息
3. 自我评价及评价
4. 采取改进措施
5. 验证并记录



中国饭店协会
CHINA HOSPITALITY ASSOCIATION



结束语

GB/T 40042-2021

《绿色餐饮经营与管理》



中国饭店协会
CHINA HOSPITALITY ASSOCIATION

耕耘更知韶光贵
不待扬鞭自奋蹄
九牛爬坡 个个出力
不负春光 辛勤耕耘