

DB32

江苏省地方标准

DB32/T 4332—2022

绿色有机餐饮评价通则

General principles for evaluation of green organic catering

2022-08-16 发布

2022-09-16 实施

江苏省市场监督管理局 发布
中国标准出版社 出版

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。

本文件由江苏省餐饮服务标准化技术委员会提出并归口。

本文件起草单位：江苏省餐饮行业协会、江苏省绿色食品协会、江苏食品药品职业技术学院。

本文件主要起草人：于学荣、葛旭东、杨谊、胡畅、秦俊、燕东峰、丁玉勇。

绿色有机餐饮评价通则

1 范围

本文件规定了绿色有机餐饮的基本要求、经营环境、原料和菜品、生产和加工、储藏及包装、管理要求、评价规则。

本文件适用于提供以绿色有机餐饮为主题的餐饮服务提供者。

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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿色有机餐饮 green organic catering

以绿色有机产品为原料制作，按照特定的方式和环境进行烹饪或加工，为消费者提供绿色有机餐食、良好的就餐环境和服务。

4 餐饮服务提供者基本要求

- 4.1 应依法取得餐饮服务资质。
- 4.2 应建立食品安全管理体系，配备专职食品安全管理员。
- 4.3 应有相应组织机构和人员保障绿色有机餐饮创建实施。
- 4.4 近三年未发生安全生产事故和食品安全事件。

5 经营环境

- 5.1 选址应远离高辐射、高污染地区。
- 5.2 布局设计应遵循当地自然资源、气候特点，不应有高耗能结构设计。
- 5.3 宜自然采光的设计与运用。
- 5.4 应有隔热、降噪、保温材料的设计与运用。
- 5.5 应推行绿色环保装修，采用环保、安全、健康的建筑、装修、装饰材料。