

中华人民共和国认证认可行业标准

RB/T 153—2016

有机餐饮评价要求

Requirements for organic catering assessment

2016-12-01 发布

2017-06-01 实施



中国国家认证认可监督管理委员会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 菜品和原辅料	2
5 餐饮管理要求	2
5.1 通则	2
5.2 烹饪和制作方法	2
5.3 餐具和包装	3
5.4 储藏和处置	3
5.5 清洁、消毒和有害生物控制	3
5.6 产品标识	4
5.7 管理体系	4
6 有机餐饮等级	4
6.1 等级划分	4
6.2 铜牌有机餐饮	4
6.3 银牌有机餐饮	4
6.4 金牌有机餐饮	5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：南京国环有机产品认证中心、国家认证认可监督管理委员会认证认可技术研究所、中国烹饪协会、正谷(北京)农业发展有限公司、烟台欣和企业食品有限公司、上海多利农业发展有限公司、食全食美(上海)农业科技股份有限公司。

本标准主要起草人：汪云岗、张纪兵、肖兴基、张友廷、康艳丽、胡云峰、解卫华、王霞、邵军亚、王茂华、杨泽慧、孙春艳、丁乐、秦齐、江洪、姜伟。

引 言

消费有机产品的渠道除了直接购买认证的有机产品以外,还包括在餐饮企业消费采用有机原料制作的有机菜品和饮品,并享受餐饮企业提供的以有机餐饮为主题的服务。

有机餐饮服务与有机产品的生产一样,遵循健康、生态、公平、关爱的有机原则,尽可能采购有机认证的原辅料,采用本地新鲜食材,采取尽可能维持食物营养成分的健康烹饪方式,独立加工和处置有机原辅料和有机菜品,并保持采购、加工和销售活动的可追溯性,以保持有机餐饮服务的完整性。

餐饮服务除了向消费者提供有机原材料制作的菜品,还需要在原辅料、餐具、烹饪方法、包装、储藏、处置、清洁、消毒、有害生物控制、标识和管理体系等方面采取一系列区别于常规餐饮的方法和措施,方可满足有机餐饮服务的要求。

有机餐饮服务是有机产业链的延伸,有机餐饮服务技术要求可为有机餐饮企业提供技术和管理支持,在公开和统一标准的基础上,保障诚信服务、维持品牌信誉。



有机餐饮评价要求

1 范围

本标准规定了有机餐饮服务中菜品和原辅料、餐饮管理要求和有机餐饮等级。

本标准适用于提供以有机餐饮为主题的餐饮服务提供者,包括餐馆、酒店餐厅、小吃店、快餐店、饮品店、甜品站、单位食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 19630(所有部分) 有机产品

餐饮服务食品安全操作规范(国食药监食[2011]395号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

有机产品 **organic product**

按照 GB/T 19630 生产、加工、销售的供人类消费、动物食用的产品。

3.2

餐饮服务 **catering service**

通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等,向消费者提供食品 and 消费场所及设施的服务活动。

3.3

有机餐饮 **organic catering**

按照本标准的要求,向消费者提供以有机产品为原料制作或烹饪的食品或饮料的餐饮服务。

3.4

集体用餐配送单位 **group meal distributor**

根据集体服务对象订购要求,集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

3.5

中央厨房 **central kitchen**

由餐饮连锁企业建立的,具有独立场所及设施设备,集中完成食品成品或半成品加工制作,并直接配送给餐饮服务单位的餐饮服务提供者。

3.6

菜品 **dish**

餐饮服务提供者通过菜谱/菜单等规定了原料、辅料和调料及用量和烹饪制作方法的菜肴品种。

3.7

有机菜品 **organic dish**

以有机原料为主烹饪制作的菜品,其中至少 95% 的原料为获得 GB/T 19630 认证并使用中国有机

产品认证标志的产品。

3.8

饮品 drink

餐饮服务提供者规定了原料、辅料和调料及用量和制作方法的饮料品种。

3.9

原料 raw material

供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质和材料,辅料和调料除外。

3.10

辅料 supplement

烹调加工工艺所需的辅助原料,包括水和食用油。

3.11

调料 flavouring

被用来少量加入其他食物中用来改善味道的食品成分,包括食盐、糖、酱油、醋、料酒、酱料和香辛料等。

4 菜品和原辅料

4.1 每一有机菜品的原料应至少 95%(以重量计)是获得 GB/T 19630 认证并使用中国有机产品认证标志的产品。

4.2 不应同时存在有机和非有机的同一菜品。

4.3 烹任用水和清洁食品接触面的用水水质应符合 GB 5749 的要求。

4.4 应优先采用有机认证的调料,如糖、酱油、醋、料酒、酱料和香辛料。

4.5 有机菜品加工中不应使用未列入 GB/T 19630.2 的食品添加剂和加工助剂,如着色剂、甜味剂和防腐剂等。

4.6 以经营有机饮品或甜品为主的餐饮服务提供者,其有机饮品或甜品中有机配料的比例应不低于 95%(水和盐除外)。配料均为液态产品时,比例以体积计;含固体配料时,比例以重量计。

4.7 应采取书面的计划或程序,避免使用转基因原料生产的食品原料、调料和饮料。

5 餐饮管理要求

5.1 通则

5.1.1 有机餐饮服务提供者应遵守《餐饮服务食品安全操作规范》(国食药监食[2011]395号)的要求。

5.1.2 有机餐饮服务提供者应在就餐场所的显著位置为消费者提供有机食品理念、规范和有机餐饮常识的介绍。

5.1.3 有机餐饮服务提供者应实践并向顾客倡导本地消费、新鲜、营养的理念。有机餐饮服务提供者应建立有机农场或与本地有机农场合作,保障稳定的有机原料供应。

5.1.4 有机餐饮服务提供者应采取有效措施减少一次性餐具、包装材料的使用,妥善回收处理餐厨垃圾。

5.2 烹饪和制作方法

5.2.1 有机餐饮服务提供者应优先采用蒸、煮、炖、凉拌等有利于保存食品原料营养特性和自然风味的方法加工食品。因为风味的需要,可采取其他烹饪方法。

5.2.2 有机餐饮服务提供者不应采用未列入 GB/T 19630.2 的方法和物质处理食品原料和成品。

5.2.3 处理和烹饪菜品时,应采用有机专用器具并对其进行标识。

5.3 餐具和包装

5.3.1 餐具和包装材料应是食品级的,宜采用可降解或可循环材料。包装设计应恰当,可在运输、储藏和展示过程中保护有机产品的完整性。

5.3.2 不应使用含氟氯化碳(CFC)发泡聚苯乙烯、聚氯乙烯(PVC)的餐具和包装材料。

5.3.3 不应过度包装。

5.4 储藏和处置

5.4.1 散装有机原辅料和菜品的储藏及处置(包括包装)应在时间或空间上与常规产品的处置分开进行。

5.4.2 储藏及处置有机原辅料和菜品时应避免被下列污染物污染:

- a) 清洁消毒用品;
- b) 非有机原辅料和菜品的残留物;
- c) 禁止使用的添加剂;
- d) 害虫、病原体及其残留物。

5.4.3 储藏、处置以及展示区的原辅料、调料和菜品应明确标识有机或非有机的状态,并对其采取隔离措施。

5.4.4 可使用下列储藏方法:

- a) 气调(如调节贮藏库氮、氧、二氧化碳浓度);
- b) 冷藏;
- c) 冷冻;
- d) 湿度控制。

5.5 清洁、消毒和有害生物控制

5.5.1 餐具应优先采用热力消毒,如煮沸、蒸汽、红外线消毒。

5.5.2 为食品卫生的目的,可在食品操作台面、餐桌、餐具、储藏库使用下列产品,但在使用之后应用清水冲洗干净,

- a) 醋酸;
- b) 天然酸(如食醋、乳酸);
- c) 酒精(乙醇);
- d) 碳酸钠/碳酸钾;
- e) 小苏打(碳酸氢钠);
- f) 氢氧化钾/氢氧化钠;
- g) 漂白剂(包括次氯酸钙、二氧化氯或次氯酸钠,食品操作台面的冲洗水中余氯含量应符合 GB 5749 的要求);
- h) 过氧化氢;
- i) 石灰;
- j) 高锰酸钾(浓度不超过 1% 的溶液);
- k) 肥皂。

5.5.3 在操作台面、餐桌和储藏库存在未密封的有机产品时,不应进行清洁和消毒。

5.5.4 优先采用预防措施和物理方法控制有害生物,必要时也可采用化学方法,但当餐饮服务场所存在未密封的有机产品时,不应使用未列入 GB/T 19630.2 的物质来控制有害生物,包括毒饵盒。

5.5.5 清洁、消毒用品和有害生物控制用品应与食品分开存放,并可清楚识别。

5.6 产品标识

5.6.1 有机菜品、主食、甜点和饮料的包装容器的标识方案(如颜色或式样)应与非有机菜品有明显区分,

5.6.2 用来区分有机和非有机菜品、主食、甜点和饮料的标识方案应具有一致性,

5.6.3 应有单独的有机菜单列出有机菜品、主食、甜点和饮料,

5.7 管理体系

5.7.1 应有有机餐饮服务管理体系和技术规程,内容包括有机/非有机菜单、有机餐饮烹饪和/或制作方法、原材料控制、包装、贮藏和处置、清洁消毒、有害生物控制、产品和店面标识方案、员工福利和劳动保护、人员培训、环境保护和废弃物处置等方面,

5.7.2 应指定专人负责有机餐饮管理体系的实施,

5.7.3 应对员工进行下列几方面的培训:

- a) 食品安全常识;
- b) 有机食品基本知识;
- c) 有机餐饮服务技术要求;
- d) 企业有机餐饮技术规程;
- e) 烹调方式与营养、健康。

5.7.4 应保留所有认证有机产品的采购和验收记录,至少包括:

- a) 购买产品及认证信息(包括供应商、认证机构和证书编号、销售证等);
- b) 购买日期;
- c) 购买数量。

5.7.5 应保存所有提供有机产品供应商的最新有效的有机产品认证证书复印件,

5.7.6 应保持包装、储存、清洁、有害生物控制、废弃物处置、投诉处理、产品召回、人员培训的记录,

5.7.7 应保存所有有机菜品、主食、甜点或饮料的销售记录,

5.7.8 产品的跟踪或追溯体系(如条码、生产批号、生产日期、数量等)应可清晰跟踪从原料接收、贮存、加工、包装到销售给顾客的全过程,

5.7.9 记录应可供检查和评估,并且至少保存3年,

6 有机餐饮等级

6.1 等级划分

6.1.1 根据所提供有机菜品(或甜品、饮料)的比例,可将有机餐饮从低至高依次分为铜牌、银牌和金牌有机餐饮3个等级,

6.2 铜牌有机餐饮

6.2.1 菜单上至少30%为有机菜品。经营甜品或饮料为主的餐饮服务,其菜单上至少30%的甜品或饮料应为有机甜品或饮料,

6.2.2 当提供主食时,应至少提供一种有机原料制作的主食,如米饭、面食,

6.3 银牌有机餐饮

6.3.1 菜单上至少60%为有机菜品。经营甜品或饮料为主的餐饮服务,其菜单上至少60%的甜品或饮料应为有机甜品或饮料。

6.3.2 当提供主食时,至少 50%的主食品种应由有机原料制作。

6.3.3 应至少提供一种经获得 GB/T 19630 认证并使用中国有机产品认证标志的佐餐饮料或以有机原料制作的佐餐饮料,如茶、咖啡、果汁。

6.4 金牌有机餐饮

6.4.1 菜单上至少 90%为有机菜品。经营甜品或饮料为主的餐饮服务,其菜单上至少 90%的甜品或饮料应为有机甜品或饮料,

6.4.2 当提供主食时,主食如米饭、面食应全部由有机原料制作。

6.4.3 应提供至少一种获得 GB/T 19630 认证并使用中国有机产品认证标志的佐餐饮料或以有机原料制作的佐餐饮料,如茶、咖啡、果汁。

6.4.4 应使用有机食用油和调料进行烹饪或制作。
