

上海市商务委员会

关于本市餐饮业创建 2024 年绿色餐厅、光盘行动示范店 申报工作的通知

各区商务主管部门、各相关餐饮企业：

为深入贯彻党的二十大和习近平总书记关于厉行节约反对浪费重要指示批示精神，落实绿色可持续发展理念，推动本市餐饮业高质量发展，现就开展绿色餐厅和光盘行动示范店创建申报工作有关事项通知如下。

一、申报范围

凡未曾入选过绿色餐厅、绿色餐厅示范店且自评符合条件的门店均可申报“绿色餐厅”，自评符合条件的餐饮门店均可申报“光盘行动示范店”。

二、申报条件

（一）申报企业

1. 在本市区域内依法登记注册，证照齐全。
2. 在行业中具有一定规模优势和竞争优势，示范效应强，具备一定品牌影响力。
3. 对网点进行统一管理，有完善的组织管理架构、财务管理制度及其他规章制度。
4. 餐饮经营场所达到“六T实务”建设标准。
5. 近两年无违法行为，在“信用中国”上无不良信用记录。

（二）申报门店

符合《绿色餐厅管理规范》(附件 1)、2023 年就餐消费和服务“光盘行动”操作规范(附件 2)的要求。

三、申报材料

(一) 材料内容要求

1.2024 年上海市餐饮企业实施绿色餐厅管理规范、实施光盘行动示范店申报表(附件 3)须企业法定代表人签字,并加盖企业公章。

2.各企业需对申报门店按照《2023 绿色餐厅管理规范》(附件 1)、2023 年就餐消费和服务“光盘行动”操作规范(附件 2)的要求进行自查,并将自查情况汇总至附件 3 中的自查表中。

3.申报材料包括申报表和自查表。

(二) 材料格式要求

1. 申报材料请用 A4 纸单面打印,一式两份,复印件需加盖企业公章,并提供 Word 版本的电子版。其他材料仅需提供电子版。

2. 材料上报截止时间为 2024 年 8 月 18 日。

3. 纸质材料提交至:延安东路 59 号 710 室。

电子材料发送至: SACA88@126.com

4.联系人: 金培华 王慈波

联系电话: 63212096 63232732

四、申报及审核流程

(一) **申报。**企业按照时间节点提交申报材料。各申报主体应对申报材料的真实性、合法性负责。

(二) **评审。**专家组将在 8-9 月开展对申报门店的实地评审。

(三) **公布。**10 月正式对外公布并授牌。

附件：

- 1、绿色餐厅管理规范
- 2、就餐消费和服务“光盘行动”操作规范
- 3、2024 年创建绿色餐厅、光盘行动示范店申报表



附件 1

绿色餐厅管理规范

1 范围

本文件规定了绿色餐厅的基本要求、管理要求、评价、复审与监督要求。

本文件适用于上海市餐饮业公共餐饮服务单位的餐厅（以下简称“餐厅”）、企事业单位食堂（以下简称“食堂”）。

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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 22337 社会生活环境噪声排放标准
GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 40042—2021 绿色餐饮经营与管理
SB/T 11043 餐饮业服务质量评估规范
DB31/T 495 餐饮企业现场管理规范
DB31 844 上海市饮食业油烟排放标准
DB31/T 1221 传染病流行期间餐饮服务经营单位安全操作指南
DB31/T 1222 餐饮服务单位分餐制管理规范
DB31/T 1239 餐饮服务单位公筷公勺服务规范
DB31 2009 食品安全地方标准 餐饮服务团体膳食外卖卫生规范
DB31 2023 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食
DB31 2024 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿色餐厅 green restaurant

以食品安全、低碳环保、诚信经营为理念，以科学的设计和有效管理为手段，以资源效率最大化、环境影响最小化为目标，为消费者提供安全、便利、优质的餐饮服务的就餐场所。

3.2

“六T”实务 six T practices

以“天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进”为核心步骤的餐厅现场管理方法。

3.3

小份菜 small servings

在常规标准计量规格上适度减量的餐厅供应菜点。

3.4

光盘行动 no-leftovers

餐饮消费者在用餐过程中吃完盘中菜点，或用餐结束后对盘中剩余菜肴、点心等食物打包带走的行

3.5

明厨亮灶 clean and open

餐厅采用电子显示屏、透明玻璃、矮墙等方式，向消费者展示厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、餐具类消毒等重点区域的做法。

4 基本要求

4.1 食品安全

4.1.1 现场制作

4.1.1.1 餐厅、食堂应按照 DB31/ T 495 规定实施“六 T 实务”现场管理方法。

4.1.1.2 餐厅、食堂在食品生产加工现场、仓库、冷藏库、生熟专间等区域，应按 DB31/T 495 要求实施物料、原料、物品、工用具（餐具）定位摆放并贴有标签。原材料盛放器皿、加工生熟砧板与刀具、桌面清洁抹布等宜以颜色区分。

4.1.1.3 餐厅、食堂食品原材料的贮存、加工应符合 GB 31654—2021 第 5 章和第 6 章要求。

4.1.2 食品卫生

4.1.2.1 餐厅、食堂卫生应符合 GB 31654—2021 第 6 章的要求。

4.1.2.2 餐厅、食堂使用食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

4.1.2.3 餐厅、食堂加工用水应符合 GB 5749 的要求。对用水水质有特殊需求的应符合相关规定。

4.1.2.4 餐厅、食堂应采用专用的消毒设备，洗刷消毒用洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 规定。工用具（餐具）的消毒应符合 GB 14934 的要求。

4.1.2.5 餐厅外卖食品应符合 DB31 2009、DB31 2023、DB31 2024 要求。

4.1.2.6 应按照 DB31/T 1222、DB31/T 1239 的要求，向消费者主动提供分餐制服务和公筷公勺服务。

4.1.3 明厨亮灶

4.1.3.1 餐厅、食堂应展示粗加工区、烹饪区、专间、专用操作区、餐饮具清洗消毒等区域，让消费者看到生产区域卫生状况、设施设备清洁程度、人员穿戴工作衣帽情况、食品加工流程、餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程。

4.1.3.2 有能力的企业宜实施“互联网+餐饮服务”。

4.1.3.3 宜以电视屏形式公示食品原料进货信息、消费者评价信息、监管部门举报电话等食品安全溯源信息。

4.2 低碳环保

4.2.1 节能减排

- 4.2.1.1 餐厅、食堂生产经营应使用节能灯、节能灶、节能排风、节能型水装置等节约能源,符合 GB/T 40042—2021 第 6 章的要求,能源消耗占营业收入比宜不超过 4%。
- 4.2.1.2 餐厅、食堂的油烟排放应符合 DB31 844 要求,噪音排放应符合 GB 22337 要求。
- 4.2.1.3 餐厅、食堂宜安装厨房油烟在线监测系统。
- 4.2.1.4 餐厅、食堂产品加工场所应配置油水分离池或油水分离器,备有废弃油脂专用器皿,与有资质的第三方签订企业废弃油脂的收购合同,并按合同要求实施闭环生产利用。

4.2.2 环境保护

- 4.2.2.1 餐厅、食堂不应使用不可降解的一次性塑料吸管、塑料餐具、塑料购物袋等制品。外卖外带、剩菜打包应使用可循环利用、可降解材质的盒(袋),不应过度包装。
- 4.2.2.2 餐厅、食堂应安装燃气报警器。在消费场所醒目位置张贴禁止吸烟标识。
- 4.2.2.3 餐厅、食堂应配备干垃圾、湿垃圾、可回收垃圾分类盛放专用盛器。加工场所应配备干垃圾、湿垃圾、可回收垃圾、有毒有害垃圾分类盛放专用盛器。
- 4.2.2.4 餐厅、食堂宜安置餐厨垃圾处理机器,最大限度减少餐厨垃圾量。
- 4.2.2.5 餐厅、食堂不应烹制野生动物和长江非法捕捞渔获物。生产的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》第二十八条的规定。

4.2.3 健康餐饮

- 4.2.3.1 应加工烹制健康、卫生、美味、营养搭配的菜品。应减少供应重油、高糖、腌熏、多盐等不利健康的产品。
- 4.2.3.2 宜推行小份菜、拼盆菜等不同规格产品,满足消费者的多样性、节约型消费需求。
- 4.2.3.3 应结合自身经营特色,开展“减油、减盐、减糖”行动,以菜谱、台桌卡片、线上小程序等介质,向消费者宣传健康产品、健康营养知识。
- 4.2.3.4 宜配置专业营养配餐人员,对产品营养综合分析,研发绿色健康菜品,实行科学营养供餐。
- 4.2.3.5 服务人员在服务过程中宜根据消费者人数给予营养平衡的建议,引导健康饮食消费。
- 4.2.3.6 服务人员在服务过程中应引导消费者在就餐过程中“适度点菜,减少浪费”,主动提供“光盘行动”相关服务。

4.3 诚信经营

4.3.1 诚信承诺

- 4.3.1.1 餐厅、食堂应在消费场所显著位置公示营业执照、食品生产经营许可证、从业人员健康证明、食品安全量化分级管理信息。
- 4.3.1.2 餐厅、食堂应履行与消费者的约定义务,不应出现规避自身义务和各种商业欺诈行为。
- 4.3.1.3 餐厅、食堂在经营服务中不应出现供应产品短斤缺两、以次充好现象。

4.3.2 明码标价

- 4.3.2.1 餐厅、食堂经营服务不应设立最低消费,供应产品应明码标价,备有纸质菜单。
- 4.3.2.2 餐厅、食堂对消费者展示的菜单图片应与实际菜品基本一致,明确公示菜品主料数量规格。
- 4.3.2.3 餐厅、食堂应在供应菜谱或台卡卡片上明示服务收费项目与价格。

4.3.3 诚信服务

- 4.3.3.1 服务人员应基于经济实惠、合理搭配、减少浪费的要求推荐菜品，引导消费者不铺张浪费。
- 4.3.3.2 服务语言首选应为普通话，在特殊服务需求下可采用地方语言。
- 4.3.3.3 服务过程宜遵循“要尊敬、要主动、要明了、要愉悦、要兑现”和“不要口语化、不要厌烦、不要窃笑、不要旁听、不要盯瞅”的服务要求。
- 4.3.3.4 服务承诺应符合 SB/T 11043 的要求，在服务场所内公布服务质量投诉电话。

5 管理要求

- 5.1 餐厅、食堂应按 DB31/T 495 规定实施六 T 实务现场管理，并满足以下要求：
 - a) 通过“放心餐厅”达标评估或通过有资质的第三方对企业质量管理体系的认证。
 - b) 政府监管部门对食品安全的动态监督评价为良好及以上等级，卡通形象为笑脸，并在显著位置公示。
- 5.2 餐厅、食堂应建立并实施绿色餐厅的管理制度，包括但不限于：
 - a) 设置创建绿色餐厅的专门机构，并配备专兼职餐饮管理人员；
 - b) 企业经营所需的各项管理制度和实施绿色餐厅工作计划；
 - c) 关键环节有操作规程，包括工作动员、岗位培训、制度订立、天天改进等；
 - d) 实施检查 and 自我评价的制度。
- 5.3 餐厅、食堂应建立并落实绿色餐厅的管理目标，包括但不限于：
 - a) 食品安全达标率，满足 4.1 要求的程度；
 - b) 低碳环保达标率，满足 4.2 要求的程度；
 - c) 诚信经营达标率，满足 4.3 要求的程度。
- 5.4 餐厅、食堂在绿色餐厅管理过程中，应建立经营服务全过程的风险防范与应急管理机制，包括但不限于：
 - a) 识别、分析潜在风险，针对不同风险类型制定相应的解决方案；
 - b) 制定餐饮经营突发事件的应急预案，突发事件包括但不限于：食品安全事故、消防事故、社会治安事件、供水供电故障等。突发事件发生时，及时采取应急措施，防止和减少不良影响；
 - c) 传染病流行期间，遵守本地政府有关抗疫防疫的规定，按照 DB31/T 1221 指南执行防疫措施；
 - d) 对相关人员进行应急预案的培训，定期进行模拟训练。
- 5.5 餐厅、食堂应制定并实施餐饮采购管理制度，不应采购不符合卫生标准的食品和国家法律规定的禁止类食品原料及其制品。采购管理制度包括但不限于：
 - a) 制定原材料采购计划、计划审批及供应商选择、评价、遴选制度，验收和报损报丢制度；
 - b) 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验单证和台账记录制度。
- 5.6 餐厅、食堂应制定并实施从业人员健康管理制度，包括但不限于：
 - a) 从业人员在上岗前取得符合食品服务业所需的相关健康证明；
 - b) 建立员工健康与流向档案，统一管理员工健康证信息，及时通知到期换证；
 - c) 每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查。对患有影响食品安全疾病的人员，不准许从事接触直接入口食品的工作。建立每日晨检制度，发现有影响食品安全与传染风险的人员，督促其立即离开岗位并启动应急预案。
- 5.7 餐厅、食堂应制定并实施绿色餐厅工作的从业人员培训计划，包括但不限于：
 - a) 所有员工经过食品安全卫生、六 T 实务、消防安全等知识培训，并且考试合格；
 - b) 有计划地开展员工职业素质教育、服务技能和产品加工技能培训，或采取其他措施以满足创建绿色餐厅工作要求；
 - c) 建立以提高现场管理水平为核心的激励机制；

- d) 建立并实施员工创建工作信息交流和创建质量满意度定期测评制度。

6 绿色餐厅评价

6.1 基本条件

- 6.1.1 餐厅、食堂经营应资质齐全，持续经营两年以上。
- 6.1.2 两年内无安全生产、食品安全重大的事故或事件。
- 6.1.3 获得“六 T 实务认定”和“放心餐厅认定”，或通过质量管理体系认证，证件在有效期内。

6.2 评价准则

- 6.2.1 应按照附录 A 给出的测评内容和评分要求，对第 4 章和第 5 章要求满足情况进行测评。
- 6.2.2 评审员测评时，应做好以下工作：
 - a) 餐饮加工生产现场尚未实施六 T 实务或未能提供质量管理体系认证证书的，评审员在表 A.1 中综合评述上签署意见；
 - b) 对于因创新而有效提升管理质量或降低能源消耗、增强企业核心竞争力的可给予加分，可加分项及可加分值见表 A.1；
 - c) 评审从最小分值 0.5 分起打分，最后得分为应得分和加分总和。

6.3 评价结果

- 6.3.1 评价结果分为四个等级，分别是：
 - a) 可示范绿色餐厅，得分达到 90 分（含）以上；
 - b) 绿色餐厅（合格通过），得分达到 80 分（含）以上，90 分以下；
 - c) 需改进复验，得分达到 75 分（含）以上，80 分以下；
 - d) 不通过，得分达到 75 分以下。
- 6.3.2 测评结束后，应由评审员在表 A.1 评审员意见栏中给出评审结论和综合评述。
- 6.3.3 评价组织基于评审员给出的评价，结合 6.1 审查结果，授予相应等级的认定证书。

6.4 复审与监督管理

- 6.4.1 餐厅、食堂凡经评价组织认定为可示范绿色餐厅、绿色餐厅（合格通过）获得证书的，证书有效期为三年。
- 6.4.2 评价组织对已经认定为绿色餐厅的餐厅、食堂应每年进行监督检查，证书到期前应进行复审。复审内容、方式应与首次评价一致。对需改进复验的，宜组织专家上门再次检查。
- 6.4.3 绿色餐厅认定证书有效期内应每年按照本文件要求进行自查，接受评价组织每年度的监督检查，针对发现问题及时改进，并做好资料收集整理工作。
- 6.4.4 餐厅、食堂在绿色餐厅认定证书有效期内发生以下任一情况的，应撤销绿色餐厅认定证书。
 - a) 被所管辖区政府监管部门行政处罚而未能改进的；
 - b) 因企业违纪违规的重大事项被媒体曝光，被政府查处的；
 - c) 经评价组织年度监督检查，结论为不通过的；

评价组织对撤销认定证书的餐厅、食堂，应出具书面通知以邮政快递形式告知餐饮服务单位。

附录 A
(规范性)

绿色餐厅认定现场评价表

表A.1给出了绿色餐厅认定现场评价的内容和评分要求。

表 A.1 绿色餐厅认定现场评价表

评 价 内 容				计 分	加 分	评 分
序号	项目 分值	评价 子项目				
1	4.1 食品 安全 30 分	4.1.1 现场制作 15 分	4.1.1.1 餐厅、食堂应按照 DB31/ T 495 规定实施“六 T 实务”现场管理方法。	3		
2			4.1.1.2 餐厅、食堂在食品生产加工现场、仓库、冷藏库、生熟专间等区域，应按 DB31/T 495 要求实施物料、原料、物品、工用具（餐具）定位摆放并贴有标签。原材料盛放器皿、加工生熟砧板与刀具、桌面清洁抹布等宜以颜色区分。	10		
3			4.1.1.3 餐厅、食堂食品原材料的贮存、加工应符合 GB 31654—2021 第 5 章和第 6 章要求。	2	2	
4			4.1.2.1 餐厅、食堂卫生应符合 GB 31654—2021 第 6 章的要求。	1		
5			4.1.2.2 餐厅、食堂使用食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。	1		
6		4.1.2 食品安全 10 分	4.1.2.3 餐厅、食堂加工用水应符合 GB 5749 的要求。对用水水质有特殊需求的应符合相关规定。	1		
7			4.1.2.4 餐厅、食堂应采用专用的消毒设备，洗刷消毒用洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 规定。工用具（餐具）的消毒应符合 GB 14934 的要求。	3		
8			4.1.2.5 餐厅外卖食品应符合 DB31 2009、DB31 2023、DB31 2024 要求。	2		
9			4.1.2.6 应按照 DB31/T 1222、DB31/T 1239 的要求，向消费者主动提供分餐制服务和公筷公勺服务。	2		
10		4.1.3 明厨亮灶 5 分	4.1.3.1 餐厅、食堂应展示粗加工区、烹饪区、专间、专用操作区、餐具清洗消毒等区域，让消费者看到生产区域卫生状况、设施设备清洁程度、人员穿戴工作情况、食品加工流程、餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程。	3		
11			4.1.3.2 有能力的企业宜实施“互联网+餐饮服务”。		1	
12			4.1.3.3 宜以电视屏形式公示食品原料进货信息、消费者评价信息、监管部门举报电话等食品安全溯源信息。	2	1	
13	4.2 低碳 环保 25 分	4.2.1 节能减排 7 分	4.2.1.1 餐厅、食堂生产经营应使用节能灯、节能灶、节能排风、节能型水装置等节约能源，符合 GB/T 40042—2021 第 6 章的要求，能源消耗占营业收入比重不超过 4%。	3		
14			4.2.1.2 餐厅、食堂的油烟排放应符合 DB31 844 要求，噪音排放应符合 GB 22337 要求。	1		
15			4.2.1.3 餐厅、食堂宜安装厨房油烟在线监测系统。		1	

表 A.1 绿色餐厅认定现场评价表（续）

序号	项目分值	评价子项目	评价内容	计分	加分	评分
16	4.2 低碳环保 25分	4.2.1 节能减排 7分	4.2.1.4 餐厅、食堂产品加工场所应配置油水分离池或油水分离器，备有废弃油脂专用器皿，与有资质的第三方签订企业废弃油脂的收购合同，并按合同要求实施闭环生产利用。	3		
17		4.2.2 餐厅环境保护 8分	4.2.2.1 餐厅、食堂不应使用不可降解的一次性塑料吸管、塑料餐具、塑料购物袋等制品。外卖外带、剩菜打包应使用可循环利用、可降解材质的盒（袋），不应过度包装。	2		
18			4.2.2.2 餐厅、食堂应安装燃气报警器。在消费场所醒目位置张贴禁止吸烟标识。	2		
19			4.2.2.3 餐厅、食堂应配备干垃圾、湿垃圾、可回收垃圾分类盛放专用盛器。加工场所应配备干垃圾、湿垃圾、可回收垃圾、有毒有害垃圾分类盛放专用盛器。	3		
20			4.2.2.4 餐厅、食堂宜安置餐厨垃圾处理机器，最大限度减少餐厨垃圾量。		2	
21		4.2.3 健康餐饮 10分	4.2.2.5 餐厅、食堂不应烹制野生动物和长江非法捕捞渔获物。生产的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》第二十八条的规定。	1		
22			4.2.3.1 应加工烹制健康、卫生、美味、营养搭配的菜品种。应减少供应重油、高糖、腌熏、多盐等不利健康的产品。	2		
23			4.2.3.2 宜推行小份菜、拼盘菜等不同规格产品，满足消费者的多样性、节约型消费需求。	2		
24			4.2.3.3 应结合自身经营特色，开展“减油、减盐、减糖”行动，以菜谱、台桌卡片、线上小程序等介质，向消费者宣传健康产品、健康营养知识。	2		
25			4.2.3.4 宜配置专业营养师或营养师，对产品营养综合分析，研发绿色健康菜品，实行科学营养供餐。	1		
26			4.2.3.5 服务人员或服务过程中应根据消费者人数给予营养平衡的建议，引导健康饮食消费。	1		
27		4.3 诚信经营 20分	4.2.3.6 服务人员或服务过程中应引导消费者在就餐过程中“适度点菜，减少浪费”，主动提供“光盘行动”相关服务。	2		
28			4.3.1.1 餐厅、食堂应在消费场所显著位置公示营业执照、食品生产经营许可证、从业人员健康证明、食品安全量化分级管理信息。	2		
29			4.3.1.2 餐厅、食堂应履行与消费者的约定义务，不应出现规避自身义务和各种商业欺诈行为。	1		
30			4.3.1.3 餐厅、食堂在经营服务中不应出现供应产品短斤缺两、以次充好现象。	2		
31			4.3.2.1 餐厅、食堂经营服务不应设立最低消费，供应产品应明码标价，备有纸质菜单。	2		
32			4.3.2.2 餐厅、食堂对消费者展示的菜单图片应与实际菜品基本一致，明确公示菜品主料数量规格。	3		
33			4.3.2.3 餐厅、食堂应在供应菜谱或台卡卡片上明示服务收费项目与价格。	2		

表 A.1 绿色餐厅认定现场评价表（续）

序号	项目分值	评价子项目	评价内容	计分	加分	评分
34	4.3 诚信经营 营	4.3.3 诚信服务 8分	4.3.3.1 服务人员应基于经济实惠、合理搭配、减少浪费的要求推荐菜品，引导消费者不铺张浪费。	1		
35			4.3.3.2 服务语言首选应为普通话，在特殊服务需求下可采用地方语言。	2		
36			4.3.3.3 服务过程宜遵循“要尊敬、要主动、要明了、要愉悦、要兑现”和“不要口语化、不要厌烦、不要窃笑、不要旁听、不要盯瞅”的服务要求。	3		

37	20 分		4.3.3.4 服务承诺应符合 SB/T 11043 的要求，在服务场所内公布服务质量投诉电话。	2		
38	5 管理要求 25 分	5.1 5 分	5.1 餐厅、食堂应按 DB31/T 495 规定实施六 T 实务现场管理，并满足以下要求： a) 通过“放心餐厅”达标评估或通过有资质的第三方对企业质量管理体系的认证。 b) 政府监管部门对食品安全的动态监督评价为良好及以上等级，卡通形象为笑脸，并在显著位置公示。	5		
39		5.2 4 分	5.2 餐厅、食堂应建立并实施绿色餐厅的管理制度，包括但不限于： a) 设置创建绿色餐厅的专门机构，并配备专兼职餐饮管理人员； b) 企业经营所需的各项管理制度和实施绿色餐厅工作计划； c) 关键环节有操作规程，包括工作动员、岗位培训、制度订立、天天改进等； d) 实施检查 and 自我评价的制度。	4	1	
40		5.3 3 分	5.3 餐厅、食堂应建立并落实绿色餐厅的管理目标，包括但不限于： a) 食品安全达标率，满足 4.1 要求的程度； b) 低碳环保达标率，满足 4.2 要求的程度； c) 诚信经营达标率，满足 4.3 要求的程度。	3		
41		5.4 4 分	5.4 餐厅、食堂在绿色餐厅管理过程中，应建立经营服务全过程的风险防范与应急管理机制，包括但不限于： a) 识别、分析潜在风险，针对不同风险类型制定相应的解决方案； b) 制定餐饮经营突发事件的应急预案，突发事件包括但不限于：食品安全事故、消防事故、社会治安事件、供水供电故障等。突发事件发生时，及时采取应急措施，防止和减少不良影响； c) 传染病流行期间，遵守本地政府有关抗疫防疫的规定，按照 DB31/T 1221 指南执行防疫措施； d) 对相关人员进行应急预案的培训，定期进行模拟训练。	4		

表 A.1 绿色餐厅认定现场评价表（续）

序号	项目分值	评价子项目	评 价 内 容	计 分	加 分	评 分
42	5 管理要求 25 分	5.5 3 分	5.5 餐厅、食堂应制定并实施餐饮采购管理制度，不应采购不符合卫生标准的食品和国家法律规定的禁止类食品原料及其制品。采购管理制度包括但不限于： a) 制定原材料采购计划、计划审批及供应商选择、评价、遴选制度，验收和报损报丢制度； b) 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验单证和台账记录制度。	3		
43		5.6 3 分	5.6 餐厅、食堂应制定并实施从业人员健康管理制，包括但不限于： a) 从业人员在上岗前取得符合食品服务业所需的相关健康证明； b) 建立员工健康与流向档案，统一管理员工健康证信息，及时通知到期换证；	3		

			c) 每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查。对患有影响食品安全疾病的人员，不准许从事接触直接入口食品的工作。建立每日晨检制度，发现有影响食品安全与传染风险的人员，督促其立即离开岗位并启动应急预案。							
44	5.7	5.7 餐厅、食堂应制定并实施绿色餐厅工作的从业人员培训计划，包括但不限于：								
	3分	a) 所有员工经过食品卫生、六T实务、消防安全等知识培训，并且考试合格； b) 有计划地开展员工职业素质教育、服务技能和产品加工技能培训，或采取其他措施以满足创建绿色餐厅工作要求； c) 建立以提高现场管理水平为核心的激励机制； d) 建立并实施员工创建工作信息交流和创建质量满意度定期测评制度。	3	2						
合计分：							100	10		
评分：	食品安全	分：	低碳环保	分：	诚信经营	分：	管理要求	分：	合格率	%（实际得分与设定总分的比率）
评审员意见（√）：		☐ 可示范绿色餐厅		☐ 绿色餐厅（合格通过）		☐ 需改进复验		☐ 不通过		
综合评述：										
评审员签名：_____ 日期：_____										

附件 2

就餐消费和服务“光盘行动”操作规范

上海市餐饮烹饪行业协会发布

2023 年 10 月 16 日

为贯彻落实上海市商务委、市市场监管局、市文明办、市文化旅游局、市绿化市容局、市财政局《关于在社会餐饮服务领域开展光盘行动的工作方案》（沪商服务 2023.255 号文），更好推进和实现上海餐饮业“实施光盘行动，制止餐饮浪费”的机制运作和规范操作，特制订发布《就餐消费和服务“光盘行动”操作规范》如下：

一、基本要求

第一条：光盘行动的基本要求是：前厅“适度点菜，剩余打包”；后厨“健康餐饮，美味佳肴”；食材“源头追溯，安全保障”；管理“模式先进，操作规范”；责任“主体明确，实施到位”。要做到“光盘行动”在生产、经营、服务的各个场所、各个环节全覆盖，不留死角，没有盲区。

第二条：光盘行动的菜单要求是：品名相符，计量明示；提供并标明“小盆菜”和“小碗饭”；明码标价，按实结账。

第三条：光盘行动要求各餐饮经营服务单位依法循规，执行与餐饮，以及与光盘行动相关的标准（见附：|“本规范依据并必须遵循的文件”）。

二、操作流程

第四条：各餐饮服务单位要以“光盘行动，全链落实”的管理流程和操作规范，将制止餐饮浪费纳入到餐饮生产、加工、服务、回收的全过程，尤其要重视菜肴出品和后厨管理，通过“食材抓源头，烹饪重品质”的匠心操作，实施对安全食材的综合配制，杜绝生产过程的浪费。

第五条：要重视前厅管理和餐桌服务，引导带动顾客一起成为行业“光盘行动”的践行者。迎客服务要“敬语在先，引位有礼”，确保顾客进入餐厅，坐上餐桌的安全；点菜服务要“讲究技巧、标准规范”；要顺势引导顾客适度点餐、以免浪费；要主动告知菜单数量、份量，“按量点餐”，

询问是否需要“小盆菜、小碗饭”，如单客询问是否需要“一人套餐”。

第六条：菜品上桌要体现“味道和品质”让顾客满意，避免口感不好而产生浪费，避免品质问题而引发投诉和导致餐饮浪费。实施分餐服务应做到菜点分发规范准确，分餐到位或主动提供分餐用具，提供公筷公勺。

第七条：要保持餐厅（食堂）干净、整洁、卫生，符合 GB31654-2021、DB31/T1221-2020、DB31/2009—2012、DB31/2024—2014 的要求；也可选择达到 DB31/T495-2010 的要求；有条件的可达到 GB/T40042-2021、DB31/T1398-2023 的要求。同时可在保持“文明和美观”的前提下，就“光盘行动”布置宣传内容。

第八条：宴席服务时要实施 T/SRCA 00008—2023，做到宴席从菜单设计到菜品制作，体现品质、避免浪费，用餐，并做好餐后剩余食品处置。

第九条：自助餐的经营服务，要重视“需求预知，供需平衡”，要引导顾客勤拿少取，服务操作尽可能做到定制科学，并参照 T/SRCA 00008—2023 做好餐后剩余食品处置。

第十条：餐后服务时，要提醒顾客“剩余打包”，主动配合提供符合地方标准的打包餐盒、袋，并倡导有条件的单位给与免费提供。

第十一条：餐饮外卖的门店或平台，要按照 DB31/2009—2012 和 DB31/2024—2014 规范操作，要依法合规地对外卖餐饮予以量化，把牢点餐、送餐环节，避免过量送餐，杜绝过度包装，适合消费需求。

第十二条：各餐饮经营服务单位要注重对“餐后剩余”品类的因素分析，推出菜肴好品类；要注重“餐余垃圾减量化”的措施落实，有条件的实现“餐余垃圾智能化处理”。

三、责任机制

第十三条：“企业法人”是“光盘行动”第一责任人，对“制止餐饮浪费，全力践行光盘行动”负首要责任，首在全面抓、系统抓，做有制度，行有机制，施有计划。第一责任人对本企业实施、实现“光盘行动”赋有“纳入管理，融入经营，引入服务”的系统建设和全面落实的责任。对本企业“光盘行动”全覆盖、无盲区、无死角，负有领导责任。

第十四条：各对外经营服务窗口（餐厅、食堂、外卖平台、柜台等）的管理层和各岗各位群体，分别是“光盘行动”具体责任人、组织者、宣传者、监督者和规范操作者，应负起责任，有

效推进“光盘行动”。

第十五条：商务宴请、家庭宴请、自助餐和餐饮外卖场景是“光盘行动”的重点责任区，在制止餐饮浪费上具有“典型示范”的意义，务必“标准先行”，责任担当，达到“光盘行动”在经营服务上顾客满意，在厨余垃圾上明显减量……为餐饮品牌添彩，展管理领先风采。

第十六条：各的管理部门，应依据其经营服务的性质，从食材源头追溯、经营管理契约和现场操作规范上，落实好“光盘行动”的责任和举措。并在餐厅、食堂内顾客易看清的位置（标识、菜单，外卖包装）处注明“投诉电话”，由专人负责，有问必答，投诉妥当解决。

三、奖惩机制

第十七条：各餐饮经营服务单位都要以“奖惩机制”来促进实现“光盘行动”和制止餐饮浪费的全面落实。奖励节约，惩处浪费要体现和落实到餐饮营运的采购、加工、销售等各个环节，有助于形成有效促进节粮、节能、节水和资源综合利用的良性循环。要对已经创建挂牌的“光盘行动示范店”实施一次性奖励，和给与适度的资金支持。

第十八条：要在行业范围实施对餐厅、食堂、餐企、外卖平台等“开展光盘行动，制止餐饮浪费”的评估通报制度，并把这一制度融入到创建“放心餐厅”、“绿色餐厅”、“市文明餐厅”、“绿色餐饮企业”中去，予以检查、评审。

第十九条：要探索建立对餐饮用户“光盘行动”的奖励机制。各餐饮企业要从提升品牌誉荣度，扩大品牌影响力的高度，充分认识激励餐饮用户积极投入到“光盘行动”中来的社会效应。要通过对餐饮用户实施“光盘行动积分制”，“为制止餐饮浪费和提高餐饮节能献计有奖励”等举措，使“光盘行动”深入人心。

四、培训机制

第二十条：各餐饮企业要把开展“光盘行动”培训纳入单位培训机制，从企业到门店，从岗位到人员，从后厨到餐桌，进行“光盘行动后厨须知”、“光盘行动服务技巧”、“光盘行动规范指南”、“光盘行动宣传手册”等培训。

第二十一：条各餐饮经营服务单位都要通过培训，使员工对“光盘行动”的知晓率达到 95% 以上，对员工“光盘行动”的培训率和考核率达也达到 95% 以上，并留有培训记录和参训员工签

字。

第二十二条：要通过培训，使每一餐饮人都自觉认识到“光盘行动是美德、是品质、更是责任”，从而在各自的岗位上和生活中，成为“践行光盘行动，制止餐饮浪费”，弘扬节俭之风的传播着、实践者和示范者。

五、示范餐厅

第二十三条：员工有意识。餐厅员工主动提示“适度点餐，剩余打包”；主动询问是否需要“小盆菜”或“小碗饭”；主动为打包者提供餐盒及马夹袋服务。这一餐厅服务过程的“三主动”的员工知晓率和实施率达到“人人皆知，人人皆做”，态度好，客满意。

第二十四条：菜单很规范。菜名清晰，主料计量，明码标价。对“小盆菜”或“小碗饭”要注明。

第二十五条：餐厅创氛围。餐厅推进制止餐饮浪费和“光盘行动”的氛围浓厚，有标识提示，有形象宣传，有服务操作规范，有顾客投诉监督电话。

第二十六条：管理重落实。落实《就餐消费和服务“光盘行动”操作规范》有人抓，主体责任到位，与“六T”达标和创建绿色餐厅挂钩，并作为“光盘行动”示范店的必须条件。推进“光盘行动”重教育、抓培训。处理消费投诉有记录，善处理，建档案。对餐厅实施“公筷公勺”、“分餐制”、“打包服务”能列入专项管理。

五、宣传工作

第二十七条：要在全行业倡导“光盘为荣，浪费为耻”的氛围，通过业内宣导，媒体宣传，以及标语口号、“一图看懂”、“光盘服务提示”，乃至发起倡议、标准宣贯等方式，进行多渠道、多层面、多载体（刊物、网站、微信公众号等）的“光盘行动宣传”。

第二十八条：要从行业到企业，用心策划“光盘行动”的主体系列活动的宣传和报道，要加强对“光盘行动示范店”和“光盘行动优秀组织者”、“光盘行动优秀案列”、“光盘行动创新成果”的宣传表彰。

六、适用范围和实施时间

第二十九条：本规范适用于上海市所有餐饮经营服务单位，并需要就餐（含外卖）消费者的积极参与和自觉实现。本规范实施时间从发布之日起。

附：本规范性依据和必须执行的文件：

（1）上海市商务委、市市场监管局、市文明办、市文化旅游局、市绿化市容局、市财政局《关于在社会餐饮服务领域开展光盘行动的工作方案》（沪商服务 2023. 255 号文）；

（2） GB/T40042-2021 《绿色餐饮经营与管理》；

（3） SB/T11043-2013 《餐饮业服务质量评估规范》；

（4） DB31/T1398-2023 《绿色餐厅管理规范》；

（5） DB31/T495-2010 《餐饮企业现场管理规范》；

（6） DB31/T1221-2020 《传染病流行期间餐饮服务单位经营安全操作指南》；

（7） DB31/T1222-2020 《餐饮服务单位分餐制管理规范》；

（8） DB31/T1239-2020 《餐饮服务单位公筷公勺服务规范》；

（9） DB31/2009—2012 《食品安全地方标准餐饮服务团体膳食外卖卫生规范》；

（10） DB31/2024—2014 《食品安全地方标准集体用餐配送膳食生产配送卫生规范》；

（11） T/SRCA 00008—2023 《宴席餐饮节约管理规范》；

（12） 上海市分类减量推进工作联席会议办公室《关于进一步落实生活垃圾源头减量推行光盘行动的实施方案》（沪分减联办 2020. 10 号文）。

就餐消费和服务“光盘行动”操作规范打分表

光盘行动		打 分 内 容		优	良	中	差	合计	可得分	加分	实得分
				3	2	1	0				
基本要求	落实到生产、经营、服务各个岗位	1	前厅“适度点菜，剩余打包”						12		
		2	后厨“健康餐饮，美味佳肴”								
		3	食材“源头追溯，安全保障”								
		4	管理“模式先进，操作规范”								
	履行菜单要求	5	品名相符，计量明示；明码标价，按实结账						6		
		6	提供并标明“小盆菜”和“小碗饭”								
	单位依法循规	7	执行相关标准						6		
		8	落实有关文件								
操作流程	1 制止餐饮浪费	9	重视菜肴出品和后厨管理						9		
		10	实施对安全食材的综合配制								
		11	杜绝生产、管理过程的浪费								
	2 餐前服务	12	“敬语在先，引位有礼”，确保顾客坐上餐桌的安全						9		
		13	在“讲究技巧、标准规范”的服务中引导按量点餐								
		14	主动询问是否需要“小盆菜、小碗饭”或“一人套餐”								
	3 餐中服务	15	使顾客感受到“光盘行动”的宣传内容						9		
		16	实施分餐服务规范准确和提供公筷公勺								
		17	实施顾客消费剩余打包及提供安全打包用具								
	4 餐厅现场规范达标	18	餐厅干净、整洁、卫生，符合有关规范达标的标准						9		
		19	宴席或自助餐服务实施流程和标准，做好剩余食品处置								
		20	外卖按标准规范操作，避免过量送餐，杜绝过度包装								
责任机制	1 责任主体到位	21	有第一责任人和制度，纳入管理，融入经营，引入服务						9		
		22	各管理和操作岗位，分别是“光盘行动”具体责任人、组织者、宣传者、监督者和规范操作者								
		23	，宴请、自助餐、外卖等重点责任区“标准先行								
	2 责任落实规范	24	从食材源头追溯到经营服务的现场管理有流程和标准						9		
		25	光盘有责落实到人，主动引导提示亲切								
		26	方便投诉提示醒目，问题有答举措得当；相关处置有档可查								
培训机制	1 全员培训	27	光盘行动须知、及其服务技巧、规范指南、宣传手册等培训						6		
		28	培训内容的考核及格达 95%以上								
	2 全员提高	29	对当好光盘行动的传播着、实践者和示范者有了清晰认识						6		
		30	自觉投入践行光盘行动，制止餐饮浪费								
奖惩机制	1 奖惩机制	31	有无“奖惩机制”来促进实现“光盘行动”和制止餐饮浪费						5		
		32	对厨余垃圾和垃圾减量有无奖惩举措								
	2 宣传表彰	33	对践行光盘行动，制止餐饮浪费突出人物的表彰						5		
		34	对践行光盘行动，制止餐饮浪费突出案列和成果的总结								
总计得分		100							100		

附件 3

2024 年创建绿色餐厅、光盘行动示范店申报表

表一：创建工作基本信息表							
公司名称	(盖章)		创建项目部门		电话		
餐饮品牌/业态	品牌:	餐饮业态:	项目负责人		电话		
门店数	家		项目实施责任人		电话		
现已获绿色餐厅称号	达标店家	示范店家	2024 年绿色餐厅创建计划		达标店家	示范店家	
			2024 年光盘行动操作规范创建计划		达标店家	示范店家	
表二：申报《绿色餐厅管理规范》地方标准、光盘行动操作创建门店信息汇总表（表格不够可复制）							
门店简称	门店地址		绿色餐厅创建	光盘行动操作	门店责任人	联系电话	完成月份
			达标/示范	达标/示范			
			达标/示范	达标/示范			
			达标/示范	达标/示范			
			达标/示范	达标/示范			
			达标/示范	达标/示范			
			达标/示范	达标/示范			
			达标/示范	达标/示范			
			达标/示范	达标/示范			
			达标/示范	达标/示范			
			达标/示范	达标/示范			
			达标/示范	达标/示范			
			达标/示范	达标/示范			
申报程序：企业创建工作基本信息表+《绿色餐厅管理规范》自查对照表发送至协会邮箱 srca88@163.com 或协会联系人：王慈波 13661886088 微信同号							

