

ICS 03.100.01  
A 10  
备案号：56906—2017



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11166—2016

---

## 餐饮企业节约管理规范

Specification of building economical catering enterprises

2016-09-18 发布

2017-05-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国烹饪协会。

本标准起草人：姜俊贤、冯恩援、佟琳、凡亮、张旸。

# 餐饮企业节约管理规范

## 1 范围

本标准规定了节约型餐饮企业的术语和定义，及各环节操作要求、管理监督等方面的要求。  
本标准适用于致力建设节约型餐饮的企业。

## 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 8978 污水综合排放标准

GB 18483 饮食业油烟排放标准

ISO14001环境管理体系要求

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

**节约型餐饮企业** economical catering enterprises

倡导厉行节约，提高资源利用率，达到降低成本，节能环保，持续发展的餐饮企业。

## 4 节约型餐饮企业管理规范

### 4.1 基本要求

4.1.1 积极响应中央发出的“厉行勤俭节约、反对铺张浪费”的号召，创造节约氛围，培养节约意识，鼓励员工和顾客参与节约行动。

4.1.2 在餐厅宜指示顾客节约消费。

4.1.3 建立资源使用责任制，细化到个人，并定期进行考核、评比。

4.1.4 学习并参考 ISO14001，改进设备，节能降耗，提高企业竞争力。

4.1.5 将厉行节约纳入企业培训，提高餐饮服务从业人员节约意识。

4.1.6 食品安全符合《餐饮服务食品安全操作规范》。

#### 4.2 烹饪操作环节节约规范

4.2.1 提倡改进菜肴的制作方法，倡导小份菜碟，避免浪费并方便打包。

4.2.2 严格加工流程技术标准，加强对原料、辅料消耗的管理，对库存的原料经常检查，杜绝原材料变质浪费现象。

4.2.3 在保证食品安全的前提下，烹饪加工做到精工细作、可制作边角料的合理利用，提高原材料利用率，减少原材料的浪费。

4.2.4 节约使用能源，养成良好的操作习惯。

4.2.4.1 严格按照国家规定，减少对着水龙头直冲洗碗、洗菜、洗衣，应放适量的水在盆槽内洗濯，以减少流失量。

4.2.4.2 在原料处理环节中，杜绝长流水、大水量做法，做到既要发制好原料，又要节水。

4.2.4.3 建议采用自然方式解冻或冷藏解冻。

#### 4.3 餐厅服务环节节约规范

4.3.1 丰富菜品设计规格，给顾客更多的选择空间。

4.3.2 主动提醒客人理性消费，引导顾客适量、适度点菜。

4.3.3 主动提醒客人打包剩菜，并提供打包服务

4.3.4 尽量采用棉布等自然纤维制品，对台布、小方巾等棉织品和餐具实行专人管理，降低物品损耗率。

4.3.5 减少一次性木筷子，使用可降解饭盒、包装袋等环保用品。

4.3.6 客人走后及时关闭空调、电视机等设备。

4.3.7 有条件的企业可对不浪费的消费者进行适当奖励。

#### 4.4 节约使用能源规范

4.4.1 倡导利用自然光，减少开灯数量。杜绝使用高能耗低效光源，除必须使用调光灯、声光控灯和必要的装饰灯外，不使用白炽灯，多使用节能灯。

4.4.2 使用空调制冷时，公共区域空调温度设置、保持在 26℃。减少空调频繁开启时电能的损耗。

4.4.3 建议使用感应式自动控制水龙头，节约用水。有条件的企业要安装废水处理设备，提高水资源的利用率。

4.4.4 积极采用节约型炉灶，节省燃料使用量。

4.4.5 室内采暖设定温度不高于 20℃，供暖时关闭门窗。

#### 4.5 设备操作环节节约规范

4.5.1 优先采用节能型厨具、灶具、冰箱、冰柜，节水型水龙头等设备。

4.5.2 定期进行设备维护保养，保持设备及管道完好。

4.5.2.1 加强对阀门、构件等的维护，防止冷、热水和冷、热风的跑、冒、滴、漏，保持设备高效运行。

4.5.2.2 冷冻冷藏柜门缝垫圈损坏应立即修设，以防止冷气泄漏，增加耗电。经常清理冷冻冷藏柜内外、冷却盘管及散热网，以保持较好的热交换效果。

4.5.2.3 定期检查水池、水龙头、抽水马桶或其他水管接头以及墙壁或地下管路有无漏水情形，污水排放须符合 GB 8978 的规定。

4.5.2.4 采用通风排烟调节装置，使厨房在不使用时，要尽量关闭，排烟符合 GB 18483 要求。

4.5.2.5 定期擦拭灯具、灯管，以避免污染物累积而降低灯具的照明效率，并依环境条件如落尘量多寡来决定灯具的清洁周期。

4.5.3 选用低能耗办公设备，合理配置办公设备，规范办公用品的配备、采购和领用。

#### 4.6 其他环节规范

4.6.1 对垃圾进行分类处理，积极配置垃圾处理设施，积极参与废塑料、废电器、包装废弃物的循环利用。

4.6.2 提供外卖服务时应减少包装环节，宜使用可降解绿色包装材料。