



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。

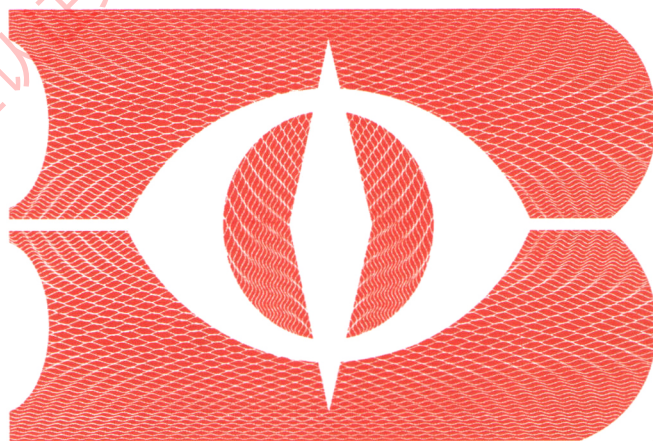
引 言

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,向消费者提供食品和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

如需获取全文，请联系奥邦检验认证集团客户服务部门：

1) 通过邮件提出申请。请发送到邮箱：**17312273399@163.com**

2) 也可通过客服电话咨询 **025-85307007**。