ICS 03.120.00
A 00

RB

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

奥邦检验认证集团公示用途

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

奥邦检验认证集团公示用途

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。

奥邦检验认证集团公示用途

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。

奥邦检验认证集团公示用途

公示说明

我司自主备案的认证规则通过网站公布；查询路径如下：

http://www.cnabic.com/文件下载/认证规则(或标准与规范)

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**。

奥邦检验认证集团有限公司

奥邦检验认证集团公示用途