

ICS 03.120.10
CCS A00

DB46

海南省地方标准

DB 46/ T 516—2020

餐饮企业绿色后厨管理规范

地方标准信息服务平台

2020 - 11 - 16 发布

2020 - 12 - 15 实施

海南省市场监督管理局

发布

前 言

本文件按GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本文件由海南省商务厅提出并归口。

本文件负责起草单位：海南师范大学、海南省酒店与餐饮行业协会、海南省商务厅、陵水黎族自治县旅游和文化广电体育局。

本文件主要起草人：唐少霞、郑石华、符史钦、陈恒、黄俊忠、李朝清、陈刚、郑代旺、张昊、李阳。

地方标准信息服务平台

餐饮企业绿色后厨管理规范

1 范围

本文件规定了餐饮企业绿色后厨的术语和定义、基本要求、场地环境质量要求、资源和能源管理要求、采购绿色要求、仓管绿色要求、加工烹饪绿色要求、餐饮污染源的排放要求、监督检查及改进等内容。

本文件适用于正式营业的餐饮企业。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 12348-2008 工业企业厂界环境噪声排放标准
GB 15630-1995 消防安全标志设置要求
GB/T 17242 投诉处理指南
GB 18483 饮食业油烟排放标准
GB/T 18883 室内空气质量标准
GB/T 19095 生活垃圾分类标志
GB/T 26396 洗涤用品安全技术规范
GB/T 28739-2012 餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备
GB/T 31962 污水排入城镇下水道水质标准
GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范
GA 480.2-2004 消防安全标志通用技术条件 第2部分：常规消防安全标志
NY/T 392-2013 绿色食品 食品添加剂使用准则
DB46/T 505 全生物降解塑料制品 通用技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮企业 restaurant

通过即时烹饪、加工、商业销售和服务性劳动等手段，向消费者提供餐饮制品、各种酒水、消费场所的食品生产经营企业。

[来源：GB/T 33497-2017，3.1]