



中赣国际认证

公共机构绿色食堂餐饮服务认证实施规则

编 号：ZGC/RU-105

版 本：A/0

编 制：技术委员会

批 准：肖金明

2023 年 10 月 27 日发布

2023 年 10 月 30 日实施

中赣国际认证有限公司

发布

目 录

1. 适用范围
2. 认证依据
3. 对认证人员的基本要求
4. 初次认证程序
5. 监督审核程序
6. 再认证程序
7. 暂停或撤销认证证书
8. 认证证书要求
9. 与其他服务、管理体系的结合审核
10. 受理转换认证证书
11. 受理组织的申诉
12. 认证记录的管理
13. 其他

1. 适用范围

- 1.1 本规则用于规范中赣国际认证有限公司(以下简称“本机构”)依据相关标准在中国境内开展的公共机构绿色食堂餐饮服务认证活动。
- 1.2 本规则依据认证认可相关法律法规, 结合相关技术标准, 对公共机构绿色食堂餐饮服务认证实施过程作出具体规定, 明确本机构对认证过程的管理责任, 保证公共机构绿色食堂餐饮服务认证活动的规范、有效。
- 1.3 本规则是本机构在公共机构绿色食堂餐饮服务认证活动中的基本要求, 所有认证人员在该项认证活动中应遵守本规则。
- 1.4 本规则覆盖可颁发的证书包括: 公共机构绿色食堂服务认证证书

2. 认证参考

GB/T 40042-2021 《绿色餐饮经营与管理》

3. 对认证人员的基本要求

- 3.1 审核人员应具有 CCAA 有效的服务认证审查员注册资格。
- 3.2 认证人员应经过 GB/T 40042-2021 《绿色餐饮经营与管理》的培训; 审核人员应经评价具备企业公共机构绿色食堂餐饮服务的能力。
- 3.2 认证人员应当遵守与从业相关的法律法规, 对认证活动及相关认证记录、认证审核报告的真实性和完整性承担相应的法律责任。

4. 初次认证程序

4.1 受理认证申请

4.1.1 申请认证的机构可从本机构网站直接获取或通过适当途径获取以下信息：

- a. 可开展认证业务的范围，以及获得认可的情况；
- b. 本规则的完整内容；
- c. 认证证书样式；
- d. 对认证过程的申诉、投诉规定；
- e. 申请书、认证合同等格式文件。

4.1.2 申请书及申请组织至少提交以下资料：

由认证申请方填写《认证申请书》，并按其附件要求提供申请认证所需资料。资料包括，但不限于：

- a. 有效的营业执照复印件；
- b. 现行有效的公共机构绿色食堂餐饮服务文件及文件清单；
- c. 涉及国家法规强制要求的有效许可文件，如：服务/卫生/经营许可证等；
- d. 与经营过程有关的法律、法规及标准、技术规范（国际、国家、地方、行业）的清单（可放入公共机构绿色食堂餐饮服务文件中，如管理手册）
- e. 组织机构图（可放入公共机构绿色食堂餐饮服务文件中，如管理手册）
- f. 主要的经营过程描述（可放入公共机构绿色食堂餐饮服务文件，如管理手册中）

4.2 申请评审

4.2.1 评审要求

本机构对申请组织提交的申请资料进行评审，根据申请认证的活动范围及场所、员工人数、完成审核所需时间和其他影响认证活动的因素，综合确定是否有能力受理认证申请。

对被执法监管部门责令停业整顿或在全国企业信用信息公示系统中被列入“严重违法企业名单”的申请组织，本机构将不受理其认证申请。

评审内容包括，但不限于：

- a. 申请组织基本信息及其服务相关信息的充分性，了解组织特点，确定申请组织法律地位的合法性，必要时，通过公开网站验证提供信息的真实性、有效性；
- b. 申请组织对于认证要求的信息是否已全部获知，并愿意遵守；对于认证要求的信息

理解上的差异是否已得到解决。初步确定可受理的认证范围；

- c. 本机构的专业能力是否满足审核实施的要求，包括认证审核人员和认证决定人员的能力是否满足要求。

对评审后确定无法受理的认证项目，本机构将在 5 日内通知认证申请方。对不予受理的申请或申请方撤回的申请，应采取保密方式将申请文件和有关的资料归档保存。

4.2.2 签订认证合同

受理申请后，本机构将与申请组织订立具有法律效力的书面认证合同，合同包含以下内容：

- a. 申请组织获得认证后持续有效运行管理体系并保持标准化控制水平的承诺。
- b. 申请组织对遵守认证认可相关法律法规，协助认证监管部门的监督检查，对有关事项的询问和调查如实提供相关材料和信息的承诺。
- c. 申请组织承诺获得认证后发生以下情况时，应及时向本机构通报：
 - ①客户及相关方有重大投诉。
 - ②提供的产品或服务被市场监管部门认定不合格。
 - ③发生了与其产品或服务相关的重大事故。
 - ④管理体系和重要过程的重大变更，包括：法律地位、生产经营状况、组织状态或所有权变更；取得的行政许可资格；法定代表人、最高管理者变更；经营场所变更；管理体系覆盖的活动范围变更等。
 - ⑤出现影响管理体系运行的其他重要情况。
- d. 申请组织承诺获得认证后正确使用认证证书、认证标志和有关信息。
- e. 拟开展的公共机构绿色食堂餐饮服务认证覆盖的范围。
- f. 在认证审核实施过程及认证证书有效期内，本机构和申请组织各自应当承担的责任、权利和义务。
- g. 认证服务的费用（费用计算方法见公司相关文件）、付费方式及违约条款。

4.2.3 认证信息或认证要求变更申请的评审

获证组织提出组织名称、地址、认证范围的变更或认证要求的变更申请时，需填报《获证组织认证信息确认表》，并提交必要的补充信息。本机构将对变更内容进行评审，且要特别关注其申请变更资料的充分性和合法性。经评审确认不能受理的，将及时反馈申请组织说明理由。

4.3 审核策划

4.3.1 制定审核方案

4.3.1.1 依据本机构相关文件要求，综合考虑组织的规模、行业特点、运作的复杂程度、经营场所的数量，以及经过证实的公共机构绿色食堂餐饮服务管理体系有效性水平和以前审核结果，制定整个认证周期的审核方案，并通过每次审核结束后的反馈信息和审核前再次获取的变化信息，包括及时作出原有审核方案的调整，以实现动态的管理。

4.3.1.2 为确保认证审核的完整有效，本机构将依据公司 ZGC3106《其他管理体系审核时间确定规范》，基于申请组织管理体系覆盖的有效人数，并考虑服务活动范围、特性、技术复杂程度、风险程度等情况，核算并拟定完成认证审核工作需要的现场审核人日数。在特殊情况下，可以增加或减少审核人日数，但应有合理理由并记录。

4.3.2 组成审核组

4.3.2.1 本机构将根据管理体系覆盖的活动选择具备相关能力的审核员组成审核组，必要时可以选择技术专家参加审核组。

4.3.2.2 技术专家主要负责提供认证审核的技术支持，不作为审核员实施审核，不计入审核时间，其在审核过程中的活动，由审核组中的审核员承担责任。

4.3.3 审核通知

确定审核时间和审核组后，拟定审核通知，发给受审核方，经受审核方确认后，发给审核组。

4.3.4 审核计划

4.3.4.1 审核组接到审核通知书后，制定书面的审核计划（包括多场所抽样计划），以便为有关各方就审核活动的安排和实施达成一致提供依据。

4.3.4.2 审核计划包括以下内容：审核目的，审核准则，审核范围，现场审核的日期和场所，现场审核持续时间，审核组成员。

4.3.4.3 为使现场审核活动能够观察到服务活动情况，现场审核应安排在认证范围覆盖的服务活动正常运行时进行。

4.3.4.4 在审核活动开始前，审核组应将审核计划交申请组织确认，遇特殊情况临时变更计划时，应及时将变更情况通知申请组织，并协商一致。

4.4 实施审核

4.4.1 总要求

公共机构绿色食堂餐饮服务认证审核分为初审（文件评审+现场审核）、监督审核（第一次、第二次）、再认证审核类型，审核组将按照审核计划的安排完成审核工作。现场审核中的“现场”指认证范围内的各类活动完成的主要场所，一般情况下，是组织人员集中的地方。

4.4.2 文件审核

文件审核将在现场审核之前完成（不占审核人日）。依据相应标准及相关法律法规要求对申请组织的管理体系文件进行符合性、适宜性和充分性的审核，当审核过程中发现文件存在不符合而影响管理体系的运行时，应告知申请组织进行及时的纠正和纠正措施，以确保管理体系控制水平达到标准要求。必要时，可在现场审核前实施文件审核，根据文件审核结果确定是否或何时安排现场审核。

4.4.3 首末次会议

审核组应当会同受审核方按照程序顺序召开首、末次会议，受审核方的最高管理者及与管理体系相关的职能部门负责人员应参加会议。参会人员应签到，审核组应当保留首、末次会议签到表。受审核方要求时，审核组成员应向申请组织出示身份证明文件。

4.4.4 审核方法

4.4.4.1 现场审核审核方式包括：

- a) 交谈；
- b) 查阅资料；
- c) 现场观察；
- d) 可行时，现场测试或测量。

4.4.4.2 审核组依据相应标准和附录 A 要求进行服务特性测评和等级评价。

4.4.5 编制审核报告。

4.4.5.1 每次审核结束后，审核组长应依据现场审核中发现的相关信息，编制《审核报告》，并对报告的内容负责，经技术委员会批准后发放到认证申请方。

4.4.5.2 报告应提供对审核的准确、简明和清晰的记录，以便为认证决定提供充分的信息，并应包括如下内容：

- a) 客户的名称和地址及其管理者代表；
- b) 审核类型（如初次认证、监督或再认证审核）
- c) 审核的目的、范围和准则；
- d) 审核组成员及审核时间；
- e) 与有关认证要求符合性的陈述；
- f) 报告覆盖的时间段；
- g) 不符合项的情况；
- h) 审核结论。

4.5 不符合项的纠正和纠正措施及其结果的验证

4.5.1 对审核中发现的不符合项，本机构应要求申请组织分析原因，并要求申请组织在规定期限内采取措施进行纠正。

4.5.2 本机构应对申请组织所采取的纠正和纠正措施及其结果的有效性进行验证。

4.6 认证决定

4.6.1 本机构应该在对审核报告、不符合项的纠正和纠正措施及其结果进行综合评价基础上，作出认证决定。

4.6.2 审核组成员不得参与对审核项目的认证决定。

4.6.3 本机构在作出认证决定前应确认如下情形：

- a. 审核报告符合本规则第 4.4 条要求，能够满足作出认证决定所需要的信息。
- b. 反映以下问题的不符合项，本机构已评审、接受并验证了纠正和纠正措施及其结果的有效性。

①未能满足公共机构绿色食堂餐饮服务标准的要求。

- ②制定的管理目标不可测量、或测量方法不明确。
 - ③对实现管理目标具有重要影响的关键点的监视和测量未有效运行，或者对这些关键点的报告或评审记录不完整或无效。
 - ④在持续改进公共机构绿色食堂餐饮服务的有效性方面存在缺陷，实现管理目标有重大疑问。
- c. 本机构对其他不符合项已评审，并接受了申请组织计划采取的纠正和纠正措施。
- 4.6.4 在满足 4.6.3 条要求的基础上，本机构有充分的客观证据证明申请组织满足下列要求的，评定该申请组织符合认证要求，向其颁发认证证书。
- a. 申请组织的公共机构绿色食堂餐饮服务符合标准要求且运行有效。
 - b. 认证范围覆盖的产品或服务符合相关法律法规要求。
 - c. 申请组织按照认证合同规定履行了相关义务。
- 4.6.5 申请组织不能满足上述要求的，评定该申请组织不符合认证要求，以书面形式告知申请组织并说明其未通过认证的原因。
- 4.6.6 本机构在颁发认证证书后，应当在 30 个工作日内按照规定的要求将相关信息报送国家认监委。国家认监委在其网站（www.cnca.gov.cn）开设专栏向社会公开本机构上报的认证证书信息。
- 4.6.7 本机构不得将申请组织是否获得认证与参与认证审核的审核员及其他人员的薪酬挂钩。

5 监督审核程序

- 5.1 本机构应对持有其颁发的公共机构绿色食堂餐饮服务认证证书的组织（以下称获证组织）进行有效跟踪，监督获证组织通过认证的公共机构绿色食堂餐饮服务持续符合要求。
- 5.2 为确保达到 5.1 条要求，本机构应根据获证组织的食堂（团餐）餐饮风险程度或其他特性，确定对获证组织的监督审核的频次。
- 5.2.1 监督审核应至少每个日历年（应进行再认证的年份除外）进行一次。初次认证后的第一次监督审核应在认证决定日期起 12 个月内进行。

注：为了考虑诸如季节或有限时段的管理体系认证（例如临时施工场所）等因素，可能有必要调整监督审核的频次。

5.2.2 在达到第二次监督审核期限而有证据表明获证组织暂不具备实施监督审核的条件时，可以适当延长监督审核期限，但最长间隔不能超过 15 个月。

5.2.3 超过期限而未能实施监督审核的，应按 7.2 或 7.3 条处理。

5.3 监督审核的时间，按公司相关文件计算。

5.4 监督审核的审核组，应符合 4.3.2 条的要求。

5.5 监督审核可采用在获证组织现场或非现场的方式进行。由于产品生产的季节性原因，在每次监督审核时难以覆盖所有产品的，在认证证书有效期内的监督审核需覆盖认证范围内的所有产品。

5.6 监督审核时至少应审核以下内容：

- a. 上次审核以来公共机构绿色食堂餐饮服务覆盖的活动及运行体系的资源是否有变更。
- b. 重要关键点是否按公共机构绿色食堂餐饮服务的要求在正常和有效运行。
- c. 对上次审核中确定的不符合项采取的纠正和纠正措施是否继续有效。
- d. 公共机构绿色食堂餐饮服务覆盖的活动涉及法律法规规定的，是否持续符合相关规定。
- e. 管理目标是否实现。适用时，目标没有实现的，获证组织在内部管理评审时是否及时调查、分析原因并采取了改进措施。
- f. 获证组织对认证标志的使用或对认证资格的引用是否符合相关的规定。
- g. 适用时，内部审核和管理评审是否规范和有效。
- h. 是否及时接受和处理投诉。
- i. 适用时，针对内审发现的问题或投诉的问题，及时制定并实施了有效的持续改进。

5.7 监督审核的审核报告，应按 5.6 条列明的审核要求逐项描述审核证据、审核发现和审核结论。审核组应提出是否继续保持认证证书的意见建议。

5.8 本机构根据监督审核报告及其他相关信息，作出继续保持或暂停、撤销认证证书的决定。

6 再认证程序

- 6.1 认证证书期满前，若获证组织申请继续持有认证证书，本机构应当实施再认证审核决定是否延续认证证书。
- 6.2 本机构应按 4.3.2 条要求组成审核组。按照 4.3 条要求并结合历次监督审核情况，制定再认证计划并交审核组实施。审核组按照要求开展再认证审核。在公共机构绿色食堂餐饮服务及获证组织的内部和外部环境无重大变更时，按公司相关文件确定再认证的审核时间。
- 6.3 对再认证审核中发现的不符合项，应按 4.5 条要求实施纠正和纠正措施并进行验证，验证应在原证书有效期满前完成。
- 6.4 本机构参照 4.6 条要求作出再认证决定。获证组织继续满足认证要求并履行认证合同义务的，向其换发认证证书。

7 暂停或撤销认证证书

- 7.1 本机构应制定暂停、撤销认证证书或缩小认证范围的规定，并形成文件化的管理制度。

7.2 暂停证书

- 7.2.1 获证组织有以下情形之一的，本机构应在调查核实后的 5 个工作日内暂停其认证证书。
 - a. 公共机构绿色食堂餐饮服务持续或严重不满足认证要求，包括对公共机构绿色食堂餐饮服务运行有效性要求的。
 - b. 不承担、履行认证合同约定的责任和义务的。
 - c. 被有关执法监管部门责令停业整顿的。
 - d. 被地方认证监管部门发现体系运行存在问题，需要暂停证书的。
 - e. 持有的行政许可证明、资质证书、强制性认证证书等过期失效，重新提交的申请已被受理但尚未换证的。
 - f. 主动请求暂停的。

g. 其他应当暂停认证证书的。

7.2.2 认证证书暂停期不得超过 6 个月。但属于 7.2.1 第 e 项情形的暂停期可至相关单位作出许可决定之日。

7.2.3 本机构暂停认证证书的信息，应明确暂停的起始日期和暂停期限，并声明在暂停期间获证组织不得以任何方式使用认证证书、认证标识或引用认证信息。

7.3 撤销证书

7.3.1 获证组织有以下情形之一的，本机构应在获得相关信息并调查核实后 5 个工作日内撤销其认证证书。

a. 被注销或撤销法律地位证明文件的。

b. 拒绝配合认证监管部门实施的监督检查，或者对有关事项的询问和调查提供了虚假材料或信息的。

c. 出现重大的食堂（团餐）餐饮责任事件，经执法监管部门确认是获证组织违规造成的。

d. 有其他严重违反法律法规行为的。

e. 暂停认证证书的期限已满但导致暂停的问题未得到解决或纠正的（包括持有的行政许可证明、资质证书、强制性认证证书等已经过期失效但申请未获批准）。

f. 没有运行公共机构绿色食堂餐饮服务或者已不具备运行条件的。

g. 不按相关规定正确引用和宣传获得的认证信息，造成严重影响或后果，或者本机构已要求其纠正但超过 6 个月仍未纠正的。

h. 其他应当撤销认证证书的。

7.3.2 撤销认证证书后，本机构应及时收回撤销的认证证书。若无法收回，本机构应及时在相关媒体和网站上公布或声明撤销决定。

7.4 本机构暂停或撤销认证证书应当在其网站上公布相关信息，同时按规定程序和要求报国家认监委。

7.5 本机构有义务和责任采取有效措施避免各类无效的认证证书和认证标志被继续使用。

8 认证证书要求

8.1 认证证书应至少包含以下信息：

- a. 获证组织名称、地址和组织机构代码。该信息应与其法律地位证明文件的信息一致。
- b. 公共机构绿色食堂餐饮服务覆盖的生产经营或服务的业务范围。若认证的公共机构绿色食堂餐饮服务覆盖多场所，表述覆盖的相关场所的名称和地址信息，该信息应与相应的法律地位证明文件信息一致。
- c. 公共机构绿色食堂餐饮服务 GB/T 40042-2021 符合标准的表述。
- d. 证书编号。
- e. 本机构名称。
- f. 证书签发日期及有效期的起止年月日。对初次认证以来未中断过的再认证证书，可表述该获证组织初次获得认证证书的年月日。
- g. 证书查询方式。本机构除公布认证证书在本机构网站上的查询方式外，还应当在证书上注明：“本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站（www.cnca.gov.cn）上查询”，以便于社会监督。

8.2 认证证书有效期为 3 年。

8.3 本机构应当建立证书信息披露制度。除向申请组织、认证监管部门等执法监管部门提供认证证书信息外，还应当根据社会相关方的请求向其提供证书信息，接受社会监督。

9 与其他服务、管理体系的结合审核

9.1 对公共机构绿色食堂餐饮服务和其他管理体系实施结合审核时，通用或共性要求应满足本规则要求，审核报告中应清晰地体现 4.4 条要求，并易于识别。

9.2 结合审核时，应按公司审核时间确定规范核算结合审核的审核人日数。

10 受理转换认证证书

- 10.1 本机构应当履行社会责任，严禁以牟利为目的受理不符合 GB/T 40042-2021 标准、不能有效执行公共机构绿色食堂餐饮服务的组织申请认证证书的转换。
- 10.2 本机构受理组织申请转换本机构的认证证书，应该详细了解申请转换的原因，进行必要的现场审核。
- 10.3 转换仅限于现行有效认证证书。被暂停或正在接受暂停、撤销处理的认证证书以及已失效的认证证书，不得接受转换申请。
- 10.4 被执法监管部门责令停业整顿或列入“黑名单”的（如 7.2 条第 c 项）、被发证机构撤销证书的（如 7.3 条），除非该组织进行彻底整改，导致暂停或撤销认证证书的情形已消除，否则不应受理其认证申请。

11 受理组织的申诉

获证组织对认证决定有异议时，本机构应接受获证组织申诉并且及时进行处理，在 60 日内将处理结果形成书面通知送交获证组织。

书面通知应当告知获证组织，若认为本机构未遵守认证相关法律法规或本规则并导致自身合法权益受到严重侵害的，可以直接向所在地认证监管部门或国家认监委投诉。

12 认证记录的管理

- 12.1 本机构应当建立认证记录保持制度，记录认证活动全过程并妥善保存。
- 12.2 记录应当真实准确以证实认证活动得到有效实施。记录资料应当使用中文，保存时间至少应当与认证证书有效期一致。
- 12.3 以电子文档方式保存记录的，应采用不可编辑的电子文档格式。

13 其他

- 13.1 本规则内容提及 GB/T 40042-2021 标准时均指认证活动发生时该标准的有效版本。认证活动及认证证书中描述该标准号时，应采用当时有效版本的完整标准号。

13.2 本规则所提及的各类证明文件的复印件应是在原件上复印的，并经复印件提供者签章（签字）认可其与原件一致。

13.3 本机构可采取必要措施帮助组织开展公共机构绿色食堂餐饮服务及相关技术标准的宣贯培训，促使组织的全体员工正确理解和执行公共机构绿色食堂餐饮服务标准。

附录 A

条款	标准要求	分值
4.基本要求	4.1 应遵守建设和经营中涉及的反对浪费、节能环保、卫生安全、疫情防控等相关要求。	2
	4.2 应在餐厅及服务场所建设环节中考虑资源节约和环境保护。应结合当地自然资源、气候等特点,科学制定建设方案,提高建筑空间使用率,减少资源消耗和对环境的负面影响。应采用环保、安全、健康的建筑装饰材料。宜使用可再生能源和替代能源,采用资源循环利用的设计应用。	2
	4.3 应制定绿色餐饮行动方案,建立配套的经营管理制度。应明确绿色餐饮行动目标和可量化指标,包括但不限于减少固体废弃物排放、油烟排放、一次性塑料制品使用量等量化目标。	2
	4.4 应设置绿色餐饮工作机构,由高层或主要管理者具体负责,制定绿色餐饮行动工作考核制度,开展以绿色餐饮为内容的员工培训,做好相关记录。	2
	4.5 应建立健全安全生产管理制度,定期开展应急预案的全员培训和演练。	2
	4.6 应保证食品原料的安全,实现源头可追溯,落实索证索票和进货查验制度。	2
	4.7 应建立健全食品安全管理制度,配备食品安全管理人员,并对所有从业人员开展岗前及在岗期间的食品安全培训与考核。	2
	4.8 应建立员工健康管理制度,确保员工持健康证上岗,并对所有员工开展岗前或在岗期间的健康安全培训,食品加工及餐饮服务人员应着装整洁,有良好的洗手习惯,保持好个人卫生。	2
	4.9 应在食品安全,反对浪费、营养健康、节约资源,保护环境方面开展宣传行动,营造绿色消费环境的氛围,引导消费者养成健康、节约的饮食习惯。	2
5、节约餐饮	5.1 应进行精准采购、集中管控、合理配餐,宜通过建立食材出成率标准,有效提升原料利用率。	2
	5.2 宜建立原料生产基地。宜建立中央厨房或采用共享中央厨房模式,以集中初加工、统一配送等形式,减少原料损耗。	2
	5.3 应加强库存管理,设定最低库存标准,降低企业库存,应强化温湿度控制,避免因保存不善引起的原料腐烂变质。	2
	5.4 应制定菜品质量和制作流程标准,并设有专人监督落实。	2

	5.5 应建立餐饮质量反馈机制,依据市场需求变化持续改进和提升,避免因饭菜质量、口味因素导致的餐饮浪费。	2
	5.6 菜单设计中应适当控制菜品数量,定期更新菜单,根据市场需求提供小份菜和套餐产品。	2
	5.7 宜根据经营能力在菜单中标注菜品主要原料、份量或建议消费人数。	2
	5.8 应通过多种形式,在店内及在线开展制止餐饮浪费行为的宣传,积极营造浪费可耻、节约为荣的消费氛围。	2
	5.9 在顾客订餐、点餐、加餐等环节,服务人员应提醒、引导顾客理性消费、适量点餐	2
	5.10 宜建立对消费者食物节约行为进行适当鼓励的制度。	2
	5.11 宜实行分餐服务,分餐服务和管理应符合 GB/T 39002 的要求。	2
	5.12 应主动提供餐后剩余食物打包服务,提供打包食物安全食用提示卡。宜设立打包专区。	2
	5.13 提供宴席服务时,应由专人设计宴席菜单,合理设计宴席数量和服务流程,避免宴席中的餐饮浪费。	2
	5.14 提供外卖服务时,应在线明示食品份量、规格、建议消费人数等信息。宜通过提供食品的不同规格选择等形式,鼓励消费者合理点餐,避免餐饮浪费。	2
	5.15 提供自助餐服务的企业应在醒目位置提示顾客按需、少量、多次取餐,引导顾客合理取餐、避免餐饮浪费。	2
	5.16 提供团餐服务的企业应有剩余菜品分析、改进制度,根据用餐人群需求合理调整菜品,减少餐饮浪费。宜实施精细化管理,利用信息化手段预测用餐人数,对供餐实施动态管理。	2
6、环保餐饮	6.1 节约能源 6.1.1 应通过安装计量仪表,对主要用能设备和功能区域的能耗实施监测,建立水、电、气、油等主要能耗的台账,并每月进行对比分析,促进节能管理水平提升。 6.1.2 应定期对厨房设备设施以及空调、供热、照明等用能设备进行巡检和维护,确保运行正常、安全,减少能源损耗。 6.1.3 宜使用先进节能节水设备技术和管理方法。应定期对水网进行漏损检测,及时解决水渗漏问题,避免水资源浪费。 6.1.4 应根据当地情况将餐厅温度控制在合理的范围之内。 6.1.5 宜采用油水分离装置。	2
	6.2 环境保护 6.2.1 不应使用不可降解一次性塑料餐(饮)具。 6.2.2 宜开展数字化办公和管理,减少纸张等耗材的使用。 6.2.3 应对消耗品实施定额管理,提倡循环利用和综合利用。 6.2.4 宜制定鼓励废旧物品再利用的措施。 6.2.5 宜选择使用获得环境标志的产品。 6.2.6 打包盒、外卖包装等应选用可循环利用或环保可降解材质,避免或减少过度包装。 6.2.7 应采取减少生活固体废弃物的排放量,对生活固体废弃物实施分类处理。垃圾箱应加盖,储运过程中不应对环境产生危害;	2

	厨余垃圾宜密封保存,宜进行无害化处理。 6.2.8 应将餐厨垃圾、废弃油脂交由有资质的单位处理,并签订合同。 6.2.9 不应烹制及售卖野生动物及其制品	
7、放心餐饮	7.1 放心厨房 7.1.1 厨房现场管理要求应符合 SB/T 10580 的要求。 7.1.2 功能操作间应满足功能操作需求,流程布局合理,动线安排应避免交叉污染。 7.1.3 应规范原料存放、领用、禁用管理,冰箱、冷库设备完善,生、熟食品分开,标识标签内容完整、位置明显。 7.1.4 添加剂应单独存放、专人管理。 7.1.5 食品的加工、储存、处置及设备、餐器具清洁和消毒应符合操作规范,防止交叉污染。 7.1.6 用于加工生、熟食品和各类动植物性原料的砧板、刀具、容器应分开并标识。 7.1.7 应按程序清洁、消毒餐器具,并做好保洁措施。顾客接触到的菜单及点餐设备应定期做好清洁、消毒。 7.1.8 各区域按照卫生要求,应实施清洁、消毒标识可视化管理	2
	7.2 诚信经营 7.2.1 所有产品和服务的标价应清晰、醒目。 7.2.2 宜对肉类、蔬菜、食用油等主要原料的来源等重要信息向消费者公示。 7.2.3 应进行诚信承诺,不缺斤短两,宣传标贴应合规。 7.2.4 应建立并实施服务投诉处理机制,主动接受社会监督。	2
8、健康餐饮	8.1 应将营养管理和营养知识纳入员工培训内容,做好对各级、各岗位人员、特别是烹饪技师的饮食营养健康知识培训。	2
	8.2 宜选用获得绿色食品或有机食品认证的食品原料,优先选用本地食品原料和应季食品原料。	2
	8.3 在烹饪环节中,应在确保食品安全前提下,减少各种营养素的损失,避免过度加工。	2
	8.4 应有营养配餐人员,对菜品营养进行综合分析,做到菜单营养搭配合理。	2
	8.5 宜针对特定人群推出营养菜品或套餐搭配,根据季节变化推出时令食品。	2
	8.6 宜对菜品进行营养标识,内容和形式参考《餐饮食品营养标识指南》的要求。	2
	8.7 在消费者点餐过程中,服务人员应根据就餐人数做出营养平衡建议,引导消费者按照营养科学的要求,做到平衡膳食、健康饮食。	2
	8.8 提供团餐服务的企业应提升专业配餐能力,宜定期对食谱进行营养综合分析,并向用餐人群反馈。	2



9、绿色餐饮 街区	9.1 绿色餐饮街区应有引领街区内餐饮企业实施绿色行动的行动计划和量化指标,并落实执行。	2
	9.2 绿色餐饮街区应在街区内积极营造浪费可耻,节约为荣的氛围,并结合主题开展多种形式宣传。	2
	9.3 绿色餐饮街区内应普及节能节水技术和产品,以提高街区节能节水能力。	2
	9.4 绿色餐饮街区应在街区内统一实施公共垃圾分类收运、处置。	2
	9.5 绿色餐饮街区内所有餐饮企业应符合第4章~第8章的要求。	2
10、持续改进	10.1 餐饮企业和餐饮街区应定期收集、分析相关方意见。	2
	10.2 餐饮企业和餐饮街区应定期对绿色餐饮实施情况进行自我评价与评价,采取改进措施,对改进措施的实施过程和结果进行验证,并保存相应记录。	2

评分

采取评分法依据本规则进行售后服务质量测评认证, **满分为 88 分**, 评分方法见表 1。

评分比例	原则
0%-20%	a) 在该评分项要求中水平很差, 或没有描述结果, 或结果很差 b) 在该评分项要求中没有或极少显示趋势的数据, 或显示了总体不良的趋势 c) 在该评分项要求中没有或极少的相关数据信息, 或对比性信息
21%-40%	a) 在该评分项要求中结果很少, 或在少数方面有一些改进和 (或) 处于初期绩效水平 b) 在该评分项要求中有少量显示趋势的数据, 或处于较低水平 c) 在该评分项要求中有少量相关数据信息, 或对比性信息
41%-60%	a) 在该评分项要求的多数方面有改进和 (或) 良好水平 b) 在该评分项要求的多数方面处于取得良好趋势的初期阶段, 或处于一般水平 c) 在该评分项要求中能够获得相关数据, 或对比性信息
61%-80%	a) 在该评分项要求的大多数方面有改进趋势和 (或) 良好水平 b) 与该评分项要求中一些趋势和 (或) 当前显示了良好到优秀的水平 c) 在该评分项要求中处于获得大量相关数据, 或对比性信息。
81%-100%	a) 在该评分项要求重要的大多数方面, 当前结果/水平/绩效达到优良水平 b) 与该评分项要求中大多数的趋势显示了领先和优秀的水平 c) 在该评分项要求中能够获得充分相关数据, 或对比性信息

A.2.1、删减情况说明:

1) 在实际评价中, 当任何条款要求因经营特点不适用时, 可以考虑对其进行删减并在检查表中进行说明。当删减发生时, 该指标分值不进行计算, 除此之外的分值总和称为涉及项总分值。

2) 无删减时, 计算方法为: 所有条款实际得分相加之和 (分) 或实际得分/总分值*100% (%)。

3) 有删减时, 计算方法为: 实际得分/涉及项总分值*100% (%)。

A.2.2 根据评分值评定公共机构绿色食堂服务认证水平, 并以不同级别区分。

水平达到 70% (70%) 为本规则的最低要求。70%以下, 为评价不合格。

三星级: 达到 70% (含) 以上, 75%以下

四星级: 达到 75% (含) 以上, 80%以下

五星级: 达到 80% (含) 以上