

# 常州市商务局文件

常商商贸〔2018〕311号

---

## 转发省商务厅《关于贯彻落实推动绿色餐饮发展若干意见》的通知

各辖市（区）商务局、有关行业组织：

近日，省商务厅转发商务部等9部门《关于推动绿色餐饮发展若干意见》（商服贸发〔2018〕177号），为贯彻文件精神，现随文转发。

请各辖市（区）商务局和相关行业组织，紧密结合本地实际，加强各部门协调配合，建立完善机制，形成工作合力，共同促进绿色餐饮发展；认真组织，强化宣传，积极营造绿色餐饮发展的外部环境，引导绿色餐饮发展；组织开展绿色餐厅、绿色餐饮企业和绿色餐饮街区创建活动，通过树立绿色发展先进典型，不断

提升我市餐饮行业绿色发展水平。

- 附件：1. 《省商务厅关于贯彻落实推动绿色餐饮发展若干意见的通知》（苏商服〔2018〕457号）
2. 《关于推动绿色餐饮发展的若干意见》（商服贸发〔2018〕177号）
3. 绿色餐饮主体建设指南

常州市商务局

2018年8月10日

附件 1

# 江苏省商务厅文件

苏商服〔2018〕457号

---

## 省商务厅关于贯彻落实 推动绿色餐饮发展若干意见的通知

各设区市商务局，昆山市、泰兴市、沭阳县商务局，省餐饮、烹饪行业协会：

为发展绿色餐饮，推动形成绿色生产方式和生活方式，为人民群众创造良好的生产生活环境，商务部等 9 部门联合下发了《关于推动绿色餐饮发展的若干意见》（商服贸发〔2018〕177 号）（以下简称《意见》）。为认真落实《意见》精神，结合我省实际，提出如下贯彻意见：

### 一、进一步提高对发展绿色餐饮重要性的认识

餐饮业是重要民生行业。经过改革开放 40 年的高速增长阶段，目前，正向高质量发展转向，绿色发展成为鲜明导向。推动绿色餐饮发展，建立完善绿色低碳的发展模式，提供安全优质的餐饮服务，倡导适度节俭的生活方式，是贯彻落实新发展理念的具体举措，是促进行业高质量发展的有力抓手，是满足人民群众美好生活需要的必然选择。各地各部门要进一步提高对发展绿色餐饮重要性认识，积极营造有利于绿色餐饮发展的外部环境，鼓励引导绿色餐饮发展。

## 二、突出重点，着力推动绿色餐饮发展

（一）建立完善绿色低碳发展模式。一要强化标准引领。鼓励行业组织根据《绿色餐饮主体建设指南》，制定完善从食材采购到菜肴烹制，从酒店装潢到现场服务，从厨余垃圾处理到餐饮油烟防控等方面系列团标，规范引导行业绿色发展。二要提升集约化水平。鼓励企业建立食材原料基地，向种养等产业链上游延伸。建设中央厨房，积极尝试大众化菜点工业化生产。大力发展连锁经营，借助品牌做强市场竞争力。通过生产基地+中央厨房+连锁门店的经营模式，促进企业生产经营由粗放型向集约化转型。三要积极开展环保节能建设改造。要按照《江苏省餐厨废弃物管理办法》《江苏省大气污染防治条例》等规章要求，鼓励采用新技术、新工艺，加强厨余垃圾减量化、资源化利用，有效防控餐饮油烟污染。要把环保节能要求落实到生产

经营全流程，水、电、气等全要素，管理人员、厨师、服务员等全体人员。

（二）提供安全优质餐饮服务。一要顺应消费升级趋势，围绕“卫生、营养、方便、实惠”的要求，鼓励发展大众化餐饮。充分发挥地方美食和餐饮老字号等品牌优势，结合旅游业发展和乡村振兴计划，打造地方特色美食街区和农家乐餐饮服务业态，促进绿色产业发展。二要提升互联网和智能服务等现代信息技术运用水平，规范发展网络订餐服务，探索发展餐厅智能化服务。三要积极配合宣贯新版《餐饮服务食品安全操作规范》，督促企业落实食品安全主体责任，保证餐饮服务食品安全。

（三）倡导适度节俭生活方式。一要建立节俭消费提醒提示制度。通过店堂张贴宣传标语，开展点餐消费提醒，鼓励消费者餐毕打包，实施“光盘行动”，倡导文明节俭用餐，反对铺张浪费。二要改进宴席和自助餐服务。科学合理设计宴席菜品，减少宴席浪费。规范自助取餐，提醒顾客按需、少量、多次取餐。三要加强行业自律。通过发布厉行勤俭节约，反对餐饮浪费倡议，宣传发动业内企业在追求经济效益的同时，承担起保护生态环境的社会责任。

### 三、加强部门协作，形成工作合力

推进绿色餐饮发展是一项系统性工程，需要各地各部门协调配合、齐抓共管。请各地按照职责分工，并结合当地实际，

研究制定商务部门推动绿色餐饮发展的相关措施，同时，加强与相关部门的沟通协调，建立完善部门协作机制，形成工作合力，共同促进绿色餐饮发展。

#### 四、发挥协会作用，开展绿色餐厅创建活动

充分发挥协会作用，加强绿色餐饮标准宣传推广。按照《绿色餐饮主体建设指南》要求，组织开展绿色餐厅、绿色餐饮企业和绿色餐饮街区创建活动，通过树立绿色发展先进典型，带动全省餐饮行业提升绿色发展水平。



## 附件 2

# 关于推动绿色餐饮发展的若干意见

党的十九大提出，要推进绿色发展，倡导简约适度、绿色低碳的生活方式，满足人民日益增长的美好生活需要。为建立健全绿色餐饮发展的体制机制，提供“节约、环保、放心、健康”的餐饮服务，现提出如下意见。

### 一、总体要求

**（一）指导思想。**全面贯彻党的十九大精神，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，认真落实党中央、国务院决策部署，紧紧围绕统筹推进“五位一体”总体布局和协调推进“四个全面”战略布局，牢固树立创新、协调、绿色、开放、共享的发展理念，以供给侧结构性改革为主线，完善餐饮节约常态化制度化机制，加快建立绿色生产和消费的政策导向，发动消费者广泛参与，将绿色发展理念贯穿到加工、仓储、管理、服务、消费等各个环节，在全社会营造“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”的浓厚氛围。

### **（二）基本原则。**

**坚持市场主导。**充分发挥市场配置资源的决定性作用，支持餐饮企业向低碳化、集约化转型，鼓励社会力量引导消费者践行节约消费的理念，逐步推动餐饮产业链形成绿色可持续发展的长

效机制。

**坚持政府引导。**更好地发挥政府的作用，通过制定发展目标、健全法规标准、开展宣传教育、完善促进政策等措施激发餐饮企业、社会机构、消费者等各类主体的积极性，逐步形成政府部门密切配合、社会各界广泛参与的格局。

**坚持精准施策。**针对餐饮产业链的不同环节，各相关部门结合自身特点分别健全标准体系和完善支持政策。针对自助餐、宴席、食堂等不同餐饮类别，分别运用经济激励、精神表彰等多种方式推动形成绿色生产和消费。

**（三）主要目标。**到 2022 年，初步建立绿色餐饮仓储、加工、管理、服务以及自助餐、宴席等重点领域的标准体系，严格绿色餐饮准入，推动形成绿色餐饮发展的常态化、制度化机制，将绿色理念融入生产消费的全过程，培育 5000 家绿色餐厅，每万元营业收入（纳税额）减少 20% 以上的餐厨废弃物和能耗。

## **二、主要任务**

**（一）推进餐饮节约常态化。**坚持餐饮厉行勤俭节约的有效做法，积极探索餐饮节约的新举措。鼓励餐饮企业在饭店醒目位置张贴节约标识，供应小份菜，开展节约奖励活动，提示适量点餐，提供分餐服务，提醒餐后打包。支持餐饮企业积极探索在菜单上增加份量、热量、建议消费人数等信息，根据节约消费需要完善装修设计。推动自助餐企业建立备餐评估、送餐巡视等制度。

（商务部负责）



**（二）健全绿色餐饮标准体系。**加快形成国家标准、行业标准、地方标准与企业标准相互配套、相互补充的绿色餐饮标准体系。制定绿色餐饮服务和管理标准，明确明码标价、服务时间、餐厅卫生、菜单内容、餐台安排、物品储存、员工考核、服务培训等要求；制定完善绿色餐饮相关环保标准，明确餐厨垃圾收集、废弃油脂处置、油烟排放等要求；制定绿色餐饮评价标准，明确评价指标和考核、验收等要求。（商务部、发展改革委、住房城乡建设部、生态环境部、国管局等按职责分工负责）

**（三）构建大众化绿色餐饮服务体系。**鼓励绿色餐饮企业发展连锁经营，进社区、进学校、进医院、进办公集聚区、进交通枢纽等重要场所，建设便民服务网络。加快发展早餐、团餐、特色小吃等服务业态，优先供应面向老人、中小學生等特定群体的服务品种。鼓励经营者采购无烟烧烤车等设备，规范收集餐厨垃圾，有效减少烟尘、塑料垃圾等污染排放。（商务部、住房城乡建设部、生态环境部等按职责分工负责）

**（四）发展网络餐饮绿色服务。**鼓励绿色餐饮企业与网络平台加强合作，推动“互联网+餐饮”发展，实现线上订购与线下服务的全方位、全天候互动，提升线下配送和售后服务水平，改进消费体验。鼓励餐饮企业加快互联网、大数据、云计算等新技术的运用，在推广、预订、支付、配送、评价、采购、管理等方面充分发挥作用，推广绿色加工和配送模式，减少外卖送餐环节一次性不可降解塑料制品使用，鼓励推行一次性餐饮具集中回收，

推广可循环利用餐饮具，倡导绿色发展理念。（商务部、发展改革委等按职责分工负责）

**（五）促进绿色餐饮产业化发展。**支持餐饮企业建立原辅料生产基地，合作建设采购基地，向种养等产业链的上游延伸，打造“生产基地+餐饮门店”采购链。鼓励餐饮企业建设或共享中央厨房，与食品工业企业加强合作，打造“中央厨房+冷链配送+餐饮门店”加工配送链。鼓励餐饮与养老、旅游、文化等行业融合发展，形成各具特色的餐饮服务链。（商务部、发展改革委等按职责分工负责）

**（六）培育绿色餐饮主体。**宣传推广绿色餐饮标准，支持各地商务等相关部门健全绿色餐饮工作机制，开展绿色餐饮标准培训，举办绿色餐饮宣传活动，鼓励餐饮企业自觉践行绿色发展理念。引导各类主体参与绿色餐饮评价和监督工作，推动餐饮企业、机关和高校食堂落实绿色餐饮各项标准，培育一批绿色餐厅、绿色餐饮企业（单位）、绿色餐饮街区。及时总结绿色餐饮发展的成功经验和做法，通过举办经验交流会、新闻媒体宣传报道等多种方式进行推广，在全社会营造“绿色生活、绿色发展”的良好氛围。（商务部、中央文明办、教育部、国管局等按职责分工负责）

**（七）倡导绿色发展理念。**鼓励餐饮企业将绿色发展理念融入服务人员行为规范，加强职业道德教育，使绿色发展理念变成服务人员自觉行动，引导顾客文明用餐，养成节俭消费的良好习惯。结合不同领域、不同群体的实际情况，将“绿色餐饮”理念纳

入“文明城市文明单位创建”等内容，推动绿色餐饮理念进机关、进乡村、进社区、进学校、进企业。（商务部、中央文明办、国管局等按职责分工负责）

**（八）推动绿色餐饮国际交流。**围绕“一带一路”建设，研究支持绿色餐饮企业参加非商业性境外办展项目、国际美食节等展会，引导行业中介组织在“一带一路”共建国家和地区举办绿色餐饮论坛、推介会等活动。加强绿色餐饮标准等方面的国际合作，推动有实力的绿色餐饮企业走出去，提高中餐的国际知名度和美誉度。（商务部负责）

### **三、保障措施**

**（一）强化部门联动配合。**商务部、中央文明办、发展改革委、教育部、生态环境部、住房城乡建设部、人民银行、国管局、银保监会等相关部门按照职责分工制定推动绿色餐饮发展的相关措施，强化信息资源共享与合作，逐步建立多部门共同推动、齐抓共管的体制机制，形成工作合力。

**（二）切实加强宣传推广。**加大对绿色餐饮的宣传力度，适时曝光污染突出、浪费严重的典型案例，强化政府推动餐饮业绿色发展的舆论导向，努力营造全社会共同支持、积极践行节约消费的良好氛围。鼓励各地认真总结推动绿色餐饮发展的成功经验和做法，报送优秀典型和案例，及时安排采访报道，在全社会树立“绿色发展”典范，引导社会各类主体共同践行绿色发展理念。

**（三）完善配套政策支持。**对于绿色餐饮项目，可按当地规

定申请贴息支持。鼓励银行保险等金融机构在风险可控、商业可持续前提下，加大对绿色餐饮企业的支持。

**（四）充分发挥协会作用。**加强行业中介组织建设，探索制定餐饮行业厉行勤俭节约公约，组织开展餐饮节约和绿色发展的实践活动，强化行业自律，及时总结餐饮节约的成功经验和典型案例，提升节约水平。

商务部 中央文明办 发展改革委 教育部  
生态环境部 住房城乡建设部 人民银行  
国管局 中国银行保险监督管理委员会  
2018年5月21日

## 附件 3

# 绿色餐饮主体建设指南

## 一、总体要求

（一）本建设指南主要指餐饮主体在规划、建设和运营过程中，以安全健康、低碳环保、诚实守信为理念，以科学的设计、高效的管理和贴心的服务为基础，以资源效率最大化、环境影响最小化为目标，为用餐者提供规范、便利、优质的服务。

（二）绿色餐饮主体必须符合国家城市规划、节能环保、卫生消防等相关法律法规，综合考虑当前资源环境条件和社会经济发展水平，逐步形成绿色生产方式，引导用餐者形成节约适度、文明健康的生活方式，做到设计合理、管理科学、服务到位、低碳文明。

本建设规范适用于餐饮企业、机关事业单位、高校等单位餐厅的新建、改造及运营。

## 二、采购要求

（一）餐饮企业（单位）应建立稳定的原辅料采购渠道，按照食品安全管理法规的要求落实索证索票和进货查验制度，实现所有原辅料有发票可查证、有台账可查询，确保原辅料的质量符合国家食品安全标准。

（二）餐饮企业（单位）应优先采购符合可追溯要求的肉类、

蔬菜，依法依规向用餐者和社会公众公开肉类、蔬菜来源和仓储配送节点等重要信息，确保用餐者放心消费。

### 三、餐厅要求

（一）餐厅应充分考虑节约资源、保护环境、卫生安全的要求，实现厨房可视可感可知，安装油水分离装置、油烟净化设施，设置垃圾分类回收设施，采用清洁、高效的工艺技术和设备。

（二）餐厅的厨房灶具等设备能耗效率应符合国家节能标准的要求，每万元营业收入（纳税额）的用电、用水、用气、用热的数量逐年下降 5%以上。

（三）餐厅应对空调室外机、排烟通风机等噪声源采取必要的降噪措施，确保达标，避免噪声扰民。

### 四、运行操作要求

（一）餐厅应定期清洗和维护设施设备，严格执行餐饮服务食品安全操作规范和餐饮器具卫生规范，严把环境卫生控制关，食品安全量化等级达到良好以上，并在餐厅醒目位置进行公示。

（二）餐厅应根据销售情况对原辅料的需求量进行科学测算，及时处理临近保质期的原辅料，实现精准采购、集中管控、合理配餐，有效提升原辅料利用率。

（三）餐厅应依法处置废弃油脂、规范收集餐厨垃圾，减少食材加工过程中污染物的产生和排放，每万元营业收入（纳税额）的餐厨垃圾消纳处理量逐年下降 5%以上。

（四）餐厅应定期完成油烟净化设施的清洗维护，确保净化

设施稳定运行，烹饪过程中产生的大气污染物得到有效控制，避免油烟异味扰民。

## 五、服务要求

（一）通过在餐厅醒目位置张贴节约标识和条幅、设置公益告示牌、LED屏幕播放公益广告、举办绿色消费活动等方式，引导顾客文明用餐、节俭消费，对节约用餐者给予一定奖励。

（二）餐厅应根据消费者数量和餐品份量主动提醒用餐者适量点餐、对餐品种类提出合理建议，按照用餐者要求提供大、中、小份量的餐品，提供分餐服务和打包餐盒，适时提醒用餐者打包。

（三）餐厅应制作规范菜单，明确每种菜品和服务价格，标明菜品主要食材份量，不设最低消费，无虚假宣传。

（四）餐厅应根据消费人群的特点，合理安排 2-3 人、4-6 人、7-10 人等各类餐台的数量和比例，并在此基础上科学设计大、中、小份菜肴的分量，充分照顾用餐者的个性化需求，尽可能减少浪费。

（五）餐饮企业（单位）应积极参与绿色餐饮宣传活动，用餐者对餐厅环境、诚信水平、服务满意度的优秀评价率应达到 80%以上（开展随机抽样调查）。

（六）餐饮企业（单位）应将厉行节约作为职工培训的重要内容，加强餐饮服务人员职业道德培训，并纳入员工考核范畴，提升服务人员的职业道德水平。

## 六、网络订餐要求

（一）餐饮企业（单位）应在订餐过程中主动向消费者提示

“尽量少选用一次性餐盒、筷子等餐具”，并制定配套奖励措施，倡导绿色消费理念。

（二）餐饮企业（单位）应在保障员工安全和隐私、商业秘密的前提下，依法依规向用餐者实时直播餐饮服务过程，公开厨房环境、食材加工、清洗消毒、原辅料储存状态等信息。

### **七、绿色连锁餐饮企业的要求**

连锁餐饮企业的所有门店原则上应符合上述采购、加工、服务等要求，本年度内未发生较大以上安全生产事故，未因食品安全事故接受政府主管部门处罚。

### **八、绿色餐饮街区的要求**

绿色餐饮街区应符合国家城市规划、节能环保、卫生消防等相关法律法规要求，本年度内未发生较大以上安全生产事故，未因食品安全事故接受政府主管部门处罚，街区内所有餐饮企业（单位）应符合上述采购、加工、服务等要求。