



中华人民共和国国家标准

GB/T 43285—2023

绿色外卖管理规范

Specification for green food delivery management

2023-11-27 发布

— 2023-11-27 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 餐品原材料采购 2

6 餐品制作与餐厅运营 2

7 餐品外卖包装与材料使用 2

8 外卖配送 3

9 垃圾处理 3

10 绿色外卖展示 3

11 绿色宣传 3

12 绿色质量管理 3

参考文献 4



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国饮食服务业标准化技术委员会(SAC/TC 214)归口。

本文件起草单位：中国饭店协会、北京三快在线科技有限公司、中国标准化研究院、浙江金晟环保股份有限公司、新天力科技股份有限公司、中国计量大学、青岛鑫复盛集团有限公司、上海市餐饮烹饪行业协会、浙江省餐饮行业协会、常州龙骏天纯环保科技有限公司、中国检验检疫科学研究院、上海开盟见山网络科技有限公司、快乐蜂(中国)餐饮管理有限公司、北京南城香餐饮有限公司、丰收日(集团)股份有限公司、上海紫燕食品股份有限公司、北京奈雪餐饮管理有限公司、上海和家餐饮管理集团有限公司、江苏和府餐饮管理有限公司、汕头市三马塑胶制品有限公司、上海张亮企业管理有限公司、温州宝丰包装科技有限公司、北京四有青年餐饮管理有限公司、山西餐聚汇生物科技有限公司、上海妙禾食品配送有限公司、新日月生活服务集团股份有限公司、浙江大学 MBA 教育中心、西藏天虹科技股份有限责任公司。

本文件主要起草人：陈新华、刘瑾、宋小溪、万福军、金勇、周幸窈、杨碧聪、史晓明、何娟、何麟君、支朝晖、邹明强、齐小花、薛强、田瑾、周焱、黄培坤、张妮、张雨辰、张平、卢明聪、张舜、郑娟尔、侯非、刘琪、王蒙湘、王娜娜、杨仕真、徐长宁、沈坚、童吉泉、汪国玉、吴云、李明、李定坤、金龙宇、张成、张晓智、姜佰东、林福苗、赵刚、杨向雷、朱剑华、梅秋芝、王小荣、杜健、许波。



绿色外卖管理规范

1 范围

本文件规定了绿色外卖管理的基本要求、餐品原材料采购、餐品制作与餐厅运营、餐品外卖包装与材料使用、外卖配送、垃圾处理、绿色外卖展示、绿色宣传、绿色质量管理。

本文件适用于餐品外卖经营组织的绿色管理。

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/T 40041 外卖餐品信息描述规范

GB/T 42500 即时配送服务规范

CJJ 184 餐厨垃圾处理技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿色外卖 green food delivery

在外卖活动各环节，推广绿色低碳理念，推行环境保护、资源节约、循环低碳和回收利用，降低外卖活动对环境的影响。

3.2

外卖餐品 food delivery

餐饮服务提供者提供的用于外卖的餐饮制品。

注：不包括预包装食品。

[来源：GB/T 40041—2021, 3.1]

4 基本要求

参与外卖经营活动的组织要求包括但不限于：

- a) 制定环境方针，明确绿色外卖目标和可量化指标，并有完善的经营管理制度保障执行；
- b) 应设有绿色外卖管理的相应部门和人员，有绿色外卖的考核及奖励制度；
- c) 定期开展绿色外卖相关知识的教育和培训，包括节能节水、环境保护技术及管理等；
- d) 提供绿色外卖的预算资金及人力资源的支持；
- e) 有倡导节约资源、保护环境和绿色外卖的宣传行动，能够为消费者的节约、环保消费行为提供鼓励措施。

5 餐品原材料采购

5.1 餐品外卖经营企业应采购安全健康的原材料。具体包括采购符合安全标准和相关农产品检测要求、具备安全生产标识以及其他餐饮行业现行要求的原材料。

5.2 餐品外卖经营企业应建立完善的绿色外卖供应链管理体系,对外卖餐品生产的关键控制点和相应的过程进行管控,实现食材可追溯以及运输、收货、储藏环节的食品安全管控。推广使用集约化、共享化的原材料采购供应链体系。

5.3 餐品外卖经营企业采购的食材宜考虑对环境社会的可持续性,包括但不限于以下方面:

- a) 采购当季食材;
- b) 采购绿色农产品;
- c) 采购动物福利食材、保障生产者发展的产品以及其他可持续食材。

5.4 餐品外卖经营企业应减少采购和储藏环节的食材损耗。

6 餐品制作与餐厅运营

6.1 外卖餐品的加工、烹饪环节应节约并提升水与能源的利用效率,包括但不限于:

- a) 提高用水效率或节水;
- b) 提升用能效率或节能;
- c) 选用节能设备和装修;
- d) 制定节能制度。

6.2 应妥善处理餐品制作废弃物和污染物,包括但不限于:

- a) 减少餐厅废弃物的产生;
- b) 减少油烟、噪声等污染;
- c) 合理处置餐厨和其他垃圾。

6.3 应减少食物浪费,包括但不限于:

- a) 减少烹饪环节的食材浪费;
- b) 减少用餐环节的餐品浪费;
- c) 提供健康、营养的餐品;
- d) 提供小份量的餐品供消费者选择。

6.4 应提供安全的食物,包括但不限于:

- a) 厨房卫生与烹饪环节规范化;
- b) 建立明厨亮灶;
- c) 提供安全卫生餐品。

6.5 宜采用共享厨房、共享央厨等进行餐品的加工、生产和预制生产。

7 餐品外卖包装与材料使用

7.1 外卖餐品经营企业应在满足包装功能要求的前提下,选用对人体健康和生态环境危害小、资源能源消耗少的包装。

7.2 应减少各种包装材料的用量,用环保的材料替代,避免或减少环境污染。

7.3 直接接触食品的外卖包装材料应无毒无害,减少包装物消耗,不过度包装,推广使用可循环利用、可降解或可以无害化处理的包装物。

8 外卖配送

外卖餐品配送应符合 GB/T 42500 的要求,选择合理运输路线,科学装备,优化配送效率,降低物流成本和资源消耗,减少碳排放。

9 垃圾处理

外卖餐品经营企业垃圾处理应符合 CJJ 184 要求,实行垃圾分类,与拥有资质的垃圾清运服务商合作,实施单独收运,日产日清。

10 绿色外卖展示

10.1 外卖餐品经营企业、外卖服务平台应加强对消费者一次性餐具使用、适量点餐提示,鼓励消费者减少一次性餐具使用,推广小份菜。

10.2 按照 GB/T 40041 要求,在外卖服务平台展示外卖产品名称、品类、主要原料、口味、分量、制作方法等信息,引导消费者合理点餐、明白消费,避免浪费。

11 绿色宣传

参与外卖经营活动的组织应加强绿色外卖宣传引导,做到但不限于以下几方面:

- a) 采取多种形式开展绿色外卖、绿色消费活动,加强多渠道的宣传引导;
- b) 促进绿色外卖相关节能、环保技术的推广和应用,推进绿色消费;
- c) 通过多种渠道,持续向消费者宣传解读《中华人民共和国反食品浪费法》《关于进一步加强塑料污染治理的意见》《国务院办公厅关于进一步加强商品过度包装治理的通知》等环保法规、政策要求。

12 绿色质量管理

12.1 外卖餐品经营企业应建立绿色采购质量管理制度。宜通过食品安全管理体系认证。

12.2 外卖餐品经营企业应设立绿色外卖质量管理考核指标,综合考量餐厅的餐品质量、原辅料情况、原材料的利用率、生产能效等。

参 考 文 献

- [1] GB/T 40042—2021 绿色餐饮经营与管理
 - [2] GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 - [3] 关于进一步加强塑料污染治理的意见(发改环资〔2020〕80号)
 - [4] 中华人民共和国反食品浪费法(2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议通过)
 - [5] 国务院办公厅关于进一步加强商品过度包装治理的通知(国办发〔2022〕29号)
-