

ICS
中国标准文献分类号

北京有机农业产业联盟团体标准

全国团体标准信息平台 T/OAIA 0001-2019
代替 T/OAIA 0001-2017

有机餐饮 Organic catering

全国团体标准信息平台

2019-06-17 发布

2019-06-30 实施

北京有机农业产业联盟 发布

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总则	2
5 有机餐饮要求	2
6 有机餐饮管理	4
7 有机餐饮级别评价	5

全国团体标准信息平台

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准由北京有机农业产业联盟提出并归口。

本标准起草单位：北京有机农业产业联盟、农业标准化与合格评定技术研究中心、首都保健营养美食学会绿色有机食品专业委员会、北京新七天咖啡有限公司、北京澜澳餐饮服务有限公司、北京锦会餐饮有限责任公司、北京绿源艺景农业发展有限公司、分享收获（北京）农业发展有限公司、北京农丰食安农业科技发展有限公司。

本标准主要起草人：薛建中、刘郡、李大鹏、王瀚霖、张永、朱超举、张成强、白颐、何海燕、姜丽君、石嫣、张树新。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

—— T/OAIA 0001-2017。

全国团体标准信息平台

有机餐饮

1 范围

本标准规定了有机餐饮的术语和定义、有机餐饮要求、有机餐饮管理以及有机餐饮级别评价。

本标准适用于自愿提供有机餐饮的餐馆、餐厅、饭店、公共食堂或餐饮制作与配送企业等餐饮经营者。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 19630	（所有部分）有机产品
RB/T 153-2016	有机餐饮评价要求
SB/T 10559-2010	主食加工配送中心建设规范
餐饮服务食品安全操作规范	（国食药监食物[2011]398号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

有机产品 organic product

按照 GB/T 19630 生产、加工、销售的供人类消费、动物食用的产品。

[GB/T 19630.1-2011, 定义 3.2]

3.2

有机餐饮 organic catering

按照本标准的要求，向消费者提供以有机产品为原料制作或烹饪的食品或饮品的餐饮服务。

[RB/T 153-2016, 定义 3.3]

3.3

主食 staple food

广大普通消费者生活必须的基本食品。以营养、卫生、安全、便利、经济为特点，包括各类面食、米食及以各类食用动、植物原料为主料的食用产成品、半成品。

[SB/T 10559-2010, 定义 3.2]

3.4

菜品 dish

餐饮服务提供者通过菜谱/菜单等规定了原料、辅料和调料及用量和烹饪制作方法的菜肴品种。

[RB/T 153-2016, 定义 3.6]

3.5

有机菜品 organic dish

以有机原料为主烹饪制作的菜品，其中至少 95% 的原料为获得 GB/T 19630 认证并使用中国有机产品认证标志的产品。

[RB/T 153-2016, 定义 3.7]

3.6

原料 raw material

供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质和材料，辅料和调料除外。

[RB/T 153-2016, 定义 3.9]

3.7

辅料 supplement

烹调加工工艺所需的辅助原料，包括但不限于水和食用油。

注：改写 RB/T 153-2016, 定义 3.10。

3.8

调料 flavouring

被用来少量加入其它食物中用来改善味道的食品成分，包括但不限于食盐、糖、酱油、醋、料酒和香辛料等。

注：改写 RB/T 153-2016, 定义 3.11。

4 总则

4.1 有机餐饮服务提供者应遵守《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395 号）的要求。

4.2 有机餐饮服务提供者应在餐厅场所的显著位置为消费者提供有机消费理念、规范和有机餐饮常识的介绍。

4.3 有机餐饮服务提供者宜提供符合有机餐饮理念的就餐环境和服务。

5 有机餐饮要求

5.1 采购

5.1.1 有机餐饮服务提供者宜与有机农场合作，保证稳定的有机原料供应。

5.1.2 有机餐饮服务提供者采购的有机菜品所需原料应通过有机产品认证，且证书处于有效状态，并定期对食材供应商进行识别和验证。

5.2 储藏和处置

5.2.1 散装有机原辅料和菜品的储藏及处置（包括包装）应与常规产品的处置分开进行。

5.2.2 储藏及处置有机原辅料和菜品时应避免被下列污染物污染：

- 清洁消毒用品；
- 非有机原辅料和菜品的残留物；
- 禁止使用的添加剂；
- 害虫、病原体及其残留物。

5.2.3 储藏、处置以及展示区的原辅料、调料和菜品应明确标识有机或非有机的状态，并对其采取隔离措施。

5.2.4 可使用下列储藏方法：

- 气调（如调节储藏库氮、氧、二氧化碳浓度）；
- 冷藏；
- 冷冻；
- 湿度调控。

5.3 烹饪

- 5.3.1 每一有机菜品的原料应至少 95%（以重量计）是获得中国有机产品认证的产品。
- 5.3.2 不应同时存在有机和非有机的同一菜品。
- 5.3.3 烹饪用水和清洁食品接触面的用水水质应符合 GB 5749 的要求。
- 5.3.4 应优先采用有机认证的调料，如糖、酱油、醋、料酒、酱料和香辛料。
- 5.3.5 有机菜品加工不应使用未列入 GB/T 19630.2 的食品添加剂和加工助剂，如着色剂、甜味剂和防腐剂等。
- 5.3.6 应优先采用蒸、煮、炖、凉拌等有利于保存食品原料营养特性和自然风味的方法加工食品。因为风味的需求，可采取其他烹饪方法。
- 5.3.7 不应采用未列入 GB/T 19630.2 的方法和物质处理食品原料和成品。
- 5.3.8 处理和烹饪菜品时，应采用有机专用器具并对其进行标识。

5.4 包装要求

- 5.4.1 餐具和包装材料应该是食品级的，宜采用可降解或可循环材料。包装设计应恰当，可在运输、储藏和展示过程中保护有机产品的完整性。
- 5.4.2 不应使用含氟氯化碳（CFC）发泡聚苯乙烯、聚氯乙烯（PVC）的餐具和包装材料。
- 5.4.3 不应过度包装。

5.5 标识要求

- 5.5.1 有机菜品、主食、甜品和饮料的包装容器的标识方案（如颜色或样式）应与非有机菜品有明显区分。
- 5.5.2 用来区分有机和非有机菜品和主食标识方案应具有一致性。

5.6 清洁、消毒和有害生物控制

- 5.6.1 餐具应优先采用热力消毒，如煮沸、蒸汽、红外线消毒。
- 5.6.2 存在未密封的食材时，不应进行清洁和消毒。
- 5.6.3 为保证食品卫生，可在食品操作台面、仓库使用下列产品，但在使用之后必须用水冲洗干净。产品包括：

- 醋酸；
- 天然酸（如食醋）
- 酒精（乙醇）；
- 碳酸钠/碳酸钾；
- 小苏打（碳酸氢钠）；
- 氢氧化钾/氢氧化钠；
- 漂白剂（包括次氯酸钙、二氧化氯或次氯酸钠，食品操作台面的冲洗水中余氯含量应符合 GB 5749 的要求）；
- 过氧化氢；
- 石灰；
- 高锰酸钾（溶液浓度不超过 1%）；
- 肥皂。

- 5.6.4 在操作台面、餐桌和储藏库存在未密封的有机产品时，不应进行清洁和消毒。
- 5.6.5 优先采用预防措施和物理方法控制有害生物，必要时也可采用化学方法，但当餐饮服务场所存在未密封的有机产品时，不应使用未列入 GB/T 19630.2 的方法来控制有害生物，包括毒饵盒。
- 5.6.6 用于清洁、消毒和控制有害生物的用品应与食材分开存放，并可清楚识别。

6 有机餐饮管理

6.1 有机餐饮经营者应建立起相配套的有机餐饮管理制度，包括对有机餐饮相关人员、文件的管理。

6.2 餐饮工作人员

- 6.2.1 应指定专人负责有机餐饮服务。
- 6.2.2 定期对有机餐饮工作人员进行培训，内容如下：
- 食品安全常识；
 - 有机食品基本知识；
 - 有机餐饮服务技术要求；
 - 企业有机餐饮技术规程；
 - 烹调方式与营养、健康。

6.3 文件与记录

- 6.3.1 应保留有机产品的采购和验收记录，包括：购买产品及认证信息、购买日期和购买数量。
- 6.3.2 应保存所有提供有机产品供应商的最新有效的有机产品认证证书复印件。
- 6.3.3 应保存包装、储存、清洁、有害生物控制、废弃物处置、投诉处理、产品召回、人员培训的记录。
- 6.3.4 应保存所有有机菜品、主食、甜点或饮料的销售记录。
- 6.3.5 产品的跟踪或追溯体系应可清晰跟踪从原料接收、贮存、加工、包装到销售给顾客的全过程。
- 6.3.6 记录应可供检查和评估，并且至少保存 3 年。
- 6.3.7 有机餐饮管理手册
应包括但不限于以下内容：
- 经营者简介；
 - 经营者管理方针和目标；
 - 管理组织机构图及其相关岗位的责任和权限；
 - 有机餐饮的标识管理；
 - 有机餐饮的菜品追溯系统；
 - 供应商评价制度；
 - 食材的采购制度；
 - 有机餐饮制作规程；
 - 环境卫生管理制度；
 - 有机餐饮验证制度；
 - 有机餐饮业标识使用制度；
 - 服务质量标准制度等。
- 6.3.8 内部检查
- 建立有机餐饮业验证程序内部检查制度，以保证供应商评价、食材采购及生产过程符合相关标准以及本部分的要求；
 - 按照内部检查制度进行内部检查，确保有机餐饮业的符合性和有效性，并形成记录。

7 有机餐饮级别评价

有机餐饮业等级评定分为五级，各等级要求如下：

7.1 I级

- 适用于主食；
- 主食中使用的粮油应 100%为有机；
- 主食包括但不限于：米饭、馒头、大饼、面条或者其他谷类、薯类制品。

7.2 II级

- 符合 I级标准的基础上，所有菜品中肉类、蛋类原料应 100%为有机；
- 肉类包括但不限于：猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、鸡肉、鸭肉、鱼肉；
- 蛋类包括但不限于：鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸵鸟蛋。

7.3 III级

- 符合 I级、II级标准的基础上，所有菜品中蔬菜原料应 50%为有机；
- 蔬菜应是 GB/T19630 有机产品认证目录中的产品。

7.4 IV级

- 符合 I级、II级、III级标准的基础上，所有菜品中蔬菜原料应 100%为有机；
- 蔬菜应是 GB/T19630 有机产品认证目录中的产品。

7.5 V级

- 符合 I级、II级、III级、IV级标准的基础上，所有菜品中辅料应 100%为有机。
- 辅料包括但不限于：葱、姜、蒜、鸡精、味精、胡椒粉、豆瓣酱、甜辣酱、耗油、酱油、醋、香油、料酒、十三香。