



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11046—2013

建设节约型餐饮企业规范

Specification of building economical catering enterprises

2014-04-06 发布

2014-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国烹饪协会、北京赐香缘餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：冯恩援、刘秀军、许云飞、田明福、赵崔华、陈崇金、吴桐。

建设节约型餐饮企业规范

1 范围

本标准规定了建设节约型餐饮企业的要求。

本标准适用于餐饮服务的提供和管理。

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。

HJ/T 202—2005 环境标志产品技术要求 一次性餐饮具

3 节约管理总则

3.1 各种设备应符合国家节能减排的有关规定,降低能源与物品消耗。

3.2 使用清洁能源和先进的工艺技术与设备、设施。

3.3 采用安全、高效、新型节能光源及有益健康的照明器具。宾客全部离开后,工作人员应及时关闭空调和吊灯等耗电量较高的电器。

3.4 选择具备供餐条件的餐饮企业,按供餐特点提供大、中、小份的菜品,提醒客人适量点餐,并在消费后建议消费者将剩余食品打包,使用餐具应符合 HJ/T 202—2005 要求。

3.5 定期对员工进行水资源、炉具燃气和各种电器设备使用的节能培训。

3.6 定期对燃气管道、供水管道、阀门、电气设备等进行养护,保证安全生产。有条件的热源部门或部位采用热回收系统,提高能源效率。

3.7 餐饮企业对就餐场所的设计应有健全的节约节能的管理程序。鼓励采取节约土地使用面积措施,避免过度装饰装潢。

4 具体要求

4.1 鼓励使用太阳能、电能等清洁能源,使用节能环保设备。

4.2 使用防空烧的炉具。将燃气节约控制在 30% 以上。

4.3 采用合格的节能灶具,炉灶燃烧产物中 CO 浓度应小于 0.20%。

4.4 采用节水标识牌、节水龙头等措施,控制厨房用水。

4.5 油烟净化器应获得餐厅所在地环保部门的认可。

4.6 安装调光系统或采用分区照明控制,节约电能损耗。在大堂吧、宴会厅、大堂等区域安装调光系统,适时调节,节约电能损耗。餐厅的宴会厅及为其服务的厨房的照明部分电力应为二级负荷。分区控制,多采用 LED 灯。

4.7 主要房间及部位的平均照度推荐值宜符合表 1 的规定。

表 1 平均照度推荐值

房间名称	推荐值/lx
宴会用餐厅	150~200~300
大餐厅	50~75~100
小餐厅	100~150~200
厨 房	100~150~200
饮食制作间	75~100~150
库 房	30~50~75
注:勒克斯是照度单位,符号为“lx”。	

4.8 各类房间冬季采暖室内设计温度应符合表 2 的规定。

表 2 冬季采暖房间室内设计温度

房间名称	室内设计温度/℃
餐厅、饮食厅	18~20
厨房和饮食制作间(冷加工间)	16
厨房和饮食制作间(热加工间)	10
干菜库、饮料库	8~10
蔬菜库	5
洗涤间	16~20

4.9 使用空调的设计参数应符合表 3 的规定。

表 3 夏季空调的设计参数

夏季室内设计温度 ℃	夏季室内相对湿度 %	噪声标准 dB	新风量 m ² /(h·人)	工作地带风速 m/s
24~28	<65	NC50	20	<0.3

4.10 不宜使用一次性餐具、毛巾。其他一次性餐具应符合 HJ/T 202—2005 的相关要求。