

OFDC

有机餐饮标准

2) ' ×°1E" ×°~f×°1 .°B, #

南京国环有机产品认证中心

2020/3/1

目次

引言	2
1. 适用范围.....	3
2. 引用文件.....	3
3. 术语和定义.....	3
4. 通则.....	4
5. 菜品和原辅料.....	4
5.1 烹饪和制作方法.....	4
5.2 菜品和原辅料.....	4
6. 有机餐饮服务等级.....	5
6.1 铜牌有机餐饮.....	5
6.2 银牌有机餐饮.....	5
6.3 金牌有机餐饮.....	5
6.4 单品有机餐饮.....	5
7. 餐具和包装.....	6
8. 储藏和处置.....	6
9. 清洁、消毒和有害生物控制.....	6
10. 标识.....	7
11. 管理体系.....	7

引言

消费有机产品的渠道除了直接购买认证的有机产品以外，还包括在餐饮企业消费采用有机原料制作的有机菜品和饮品，并享受餐饮企业提供的以有机餐饮为主题的服务。

有机餐饮服务与有机产品的生产一样，遵循健康、生态、公平、关爱的有机原则，尽可能采购有机认证的原辅料，采用本地新鲜食材，采取尽可能维持食物营养成分的健康烹饪方式，独立加工和处置有机原辅料和有机菜品，并保持采购、加工和销售活动的可追溯性，以保持有机餐饮服务的完整性。

餐饮服务除了向消费者提供有机原材料制作的菜品，还需要在原辅料、餐具、烹饪方法、包装、储藏、处置、清洁、消毒、有害生物控制、标识和管理体系等方面采取一系列区别于常规餐饮的方法和措施，方可满足有机餐饮服务的要求。

OFDC 自 1990 年代开始有机农业推广和有机产品认证，经多年探索和研究，推出 OFDC 有机餐饮标准，以期拓展有机产业链，为有意从事有机餐饮服务的企业提供技术和管理支撑，在公开标准的基础上，保障诚信服务、维持品牌信誉。

1. 适用范围

本标准规定了有机餐饮服务中菜品和原辅料、烹饪方法、餐具、包装、储藏、处置、清洁、消毒、有害生物控制、标识和管理体系的要求和有机餐饮服务等级标准。

本标准适用于提供以有机餐饮为主题的餐饮服务提供者，包括餐馆、酒店餐厅、小吃店、快餐店、饮品店、甜品站、单位食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等。

2. 引用文件

下列文件对于本标准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部分。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本部分。

国食药监食[2011]395 号《餐饮服务食品安全操作规范》

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

OFDC-D8-02 OFDC 有机认证标准

3. 术语和定义

下列术语和定义也适用于本标准。此外，国食药监食[2011]395 号《餐饮服务食品安全操作规范》规定的其他术语和定义也适用于本标准。

3.1 餐饮服务

通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品和消费场所及设施的服务活动。

3.2 集体用餐配送单位

指根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

3.3 中央厨房

指由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的餐饮服务提供者。

3.4 菜品

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。

3.5 原料

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。

3.6 辅料

烹调加工工艺所需的辅助原料，包括水和食用油。

3.7 调料

调料，也称佐料，是指被用来少量加入其他食物中用来改善味道的食品成分，包括食盐、糖、酱油、醋、料酒、酱料和香辛料等。

4. 通则

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

4.2 有机餐饮服务提供者应在就餐场所的显著位置为消费者提供有机食品理念、规范和有机餐饮常识的介绍。

4.3 有机餐饮服务提供者应实践并向顾客倡导本地消费、新鲜、营养的理念。

4.4 有机餐饮服务提供者应采取有效措施减少一次性餐具、包装材料的使用，妥善回收处理餐厨垃圾。

5. 菜品和原辅料

5.1 烹饪和制作方法

5.1.1 有机餐饮服务提供者应优先采用蒸、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。因为风味的需要，可采取其他烹饪方法。

5.1.2 有机餐饮服务提供者不应采用 GB/T 19630, 5 中禁用的方法和物质处理食品原料和成品。

5.2 菜品和原辅料

5.2.1 每一有机菜品的原料应至少 95%（以重量计）是通过有机认证的产品。

5.2.2 不应同时存在有机和非有机的同一菜品。

5.2.3 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。

5.2.4 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。

5.2.5 有机餐饮烹饪或制作过程中允许使用 GB/T 19630 附录 E.1 列出的物质以及和 OFDC 有机认证标准附录 F 的食品添加剂和加工助剂，如着色剂、甜味剂和防腐剂等。

5.2.6 对未列入 GB/T 19630 附录 E.1 和 OFDC 有机认证标准附录 F 的食品添加剂和加工助剂，如着色剂、甜味剂和防腐剂等投入品，认证委托人应在使用前向 OFDC 提交申请，详细说明使用的必要性和申请使用投入品的组分、来源、使用

方法、使用条件、使用量以及该物质的分析测试报告（必要时），OFDC 应根据 OFDC 有机认证标准附录 G 的要求对其进行评估。经评估符合要求的，方可使用。

5.2.7 以经营有机饮品或甜品为主的餐饮服务提供者，其有机饮品或甜品中有机配料的比例应不低于 95%（水和盐除外）。配料均为液态产品时，比例以体积计；含固体配料时，比例以重量计。

5.2.8 应采取书面的计划或程序，避免使用转基因原料生产的食品原料、调料和饮料。

6. 有机餐饮服务等级

6.1 铜牌有机餐饮

6.1.1 菜单上至少 30%为经过 OFDC 验证的有机菜品，并满足 6.1.2 的要求时，餐饮服务提供者可认证为铜牌有机餐饮服务提供者。

6.1.2 应至少提供一种有机原料制作的主食，如米饭、面食。

6.2 银牌有机餐饮

6.2.1 菜单上至少 60%为经过 OFDC 验证的有机菜品，并满足 6.2.2 和 6.2.3 的要求时，餐饮业服务提供者可认证为银牌有机餐饮服务提供者。

6.2.2 主食如米饭、面食应全部由有机原料制作。

6.2.3 应至少提供一种经有机认证的或以有机原料制作的佐餐饮料，如茶、咖啡、果汁。

6.3 金牌有机餐饮

6.3.1 菜单上至少 90%为经过 OFDC 验证的有机菜品，并满足 6.3.2-6.3.5 的要求时，餐饮服务提供者可认证为金牌有机餐饮服务提供者。

6.3.2 应使用有机食用油和调料进行烹饪。

6.3.3 主食如米饭、面食和甜点应全部由有机原料制作。

6.3.4 应提供经有机认证的或以有机原料制作的佐餐饮料，如茶、咖啡、果汁。

6.3.5 处理和烹饪有机菜品时，应采用有机专用器具，如锅和调理用具。

6.4 单品有机餐饮

6.4.1 当菜品满足 5.2 的要求时，可经 OFDC 验证为有机菜品（单品）。提供有机菜品（单品）的餐饮服务提供者可认证为单品有机餐饮服务提供者。

6.4.2 处理和烹饪有机菜品时，应采用有机专用器具，如锅和调理用具。

7. 餐具和包装

7.1 包装食品时应采用食品级的包装材料，并恰当设计恰当，可在运输、贮藏和展示过程中保护有机产品的完整性。

7.2 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。

7.3 不应过度包装。

8. 储藏和处置

8.1 散装有机原辅料和菜品的储藏及处置（包括包装）应在时间或空间上与常规产品的处置分开进行。

8.2 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：

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

8.3 展示区应采取隔离措施，清楚地区分有机和非有机的原辅料、调料和菜品。

8.4 储藏、处置以及展示区应明确标识有机原辅料和菜品。

8.5 可使用下列储藏方法：

- 1) 气调（如调节贮藏库氮、氧、二氧化碳浓度）
- 2) 冷藏
- 3) 冷冻
- 4) 湿度控制

9. 清洁、消毒和有害生物控制

9.1 餐具应优先采用热力消毒，如煮沸、蒸汽、红外线消毒。

9.2 为食品卫生的目的，可在食品操作台面、餐桌、餐具、储藏库使用下列产品，但在使用之后必须用清水冲洗干净。

- 1) 醋酸
- 2) 天然酸（如食醋、乳酸）
- 3) 酒精（乙醇）
- 4) 碳酸钠/碳酸钾
- 5) 小苏打（碳酸氢钠）
- 6) 氢氧化钾/氢氧化钠
- 7) 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 GB5749 的要求)

- 8) 过氧化氢
- 9) 石灰
- 10) 高锰酸钾 (浓度不超过 1%的溶液)
- 11) 肥皂

9.3 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。

9.4 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,但当认证餐饮服务场所存在未密封的有机产品时,不应使用 GB/T 19630, 5 中禁用的物质来控制有害生物,包括毒饵盒。

9.5 清洁、消毒用品和有害生物控制用品应与食品分开存放,并可清楚识别。

10. 标识

10.1 有机菜品、主食、甜点和饮料的标识样本必须以书面形式提交 OFDC 批准之后才可使用。

10.2 有机菜品、主食、甜点和饮料的包装容器的标识方案(如颜色或式样)应与非有机的有明显区分。

10.3 用来区分有机和非有机菜品、主食、甜点和饮料的标识方案应具有一致性。

10.4 应有单独的有机菜单,列出经过 OFDC 验证的有机菜品、主食、甜点和饮料。有机菜单发生变更时应及时通报 OFDC。

10.5 经 OFDC 认证后,餐饮服务提供者可在店面、营销材料、菜品容器或包装上使用相应等级的 OFDC 有机餐饮认证标志。

11. 管理体系

11.1 应有有机餐饮管理体系和技术规程,内容包括有机/非有机菜单、有机餐饮烹饪和/或制作方法、原材料控制、包装、贮藏和处置、清洁消毒、有害生物控制、产品和店面标识方案、员工福利和劳动保护、人员培训、环境保护和废弃物处置等方面。

11.2 应指定专人负责有机餐饮管理体系的实施。

11.3 应对员工进行下列几方面的培训:

- 1) 食品安全常识
- 2) 有机食品基本知识
- 3) OFDC 有机餐饮标准
- 4) 企业有机餐饮技术规程
- 5) 烹调方式与营养、健康

11.4 应保留所有认证有机产品的采购和验收记录，至少包括：

- 1) 购买产品及认证信息（包括供应商、认证机构和证书编号）
- 2) 购买日期
- 3) 购买数量

11.5 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。

11.6 应保持包装、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。

11.7 应保存所有有机菜品的销售记录。

11.8 产品的跟踪或追溯体系（如条码、生产批号、生产日期等）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。

11.9 记录应可供检查和评估，并且至少保存 3 年。