**营养健康餐厅创建与评价技术指南**

**（征求意见稿）**

**第一章 总 则**

第一条 为不断提高全民健康水平，推进餐饮业开展合理膳食行动，根据《国民营养计划（2017-2030年）》和《健康中国行动（2019-2030年）》等文件要求，制定本指南。

第二条 本指南适用于各类餐饮服务单位。

第三条 定义和术语。

（一）菜单。

显示餐饮食品信息（包括但不限于品种名称、计量、价格等）的说明物，包括纸质版、电子版等形式。

（二）餐饮食品营养标识。

展示餐饮食品有关营养成分信息和特性（内容包括营养成分表、营养声称、营养成分功能声称）的说明，包括文字、图像、图片等形式。

（三）分餐制。

以平衡营养、控制食量为指导原则，服务员或者消费者使用公用餐具分配菜品，消费者使用个人餐具进食的就餐方式。

**第二章 创建要求**

第四条 基本条件。

（一）获得县级以上人民政府食品安全监督管理部门餐饮服务单位食品安全量化分级管理良好及以上等级评价。

（二）配备有资质的专（兼）职营养师、营养指导员或营养配餐员。

（三）菜单按照要求实施营养标示。

（四）餐厅为无烟环境，有禁止吸烟标识。

（五）连续3年，未因食品安全问题受过行政处罚。

第五条 人员及要求。

（一）餐厅负责人为营养健康餐厅创建及管理者，负责监督建立餐厅营养健康创建及管理制度，每年接受不少于20学时的营养健康知识培训。

（二）营养师、营养指导员或营养配餐员应具有为不同人群提供营养配餐和管理的能力，指导餐厅采购、配料和加工，菜品营养标识，制定菜单和菜品制作标准，开展餐厅的营养教育，指导服务人员帮助顾客合理选餐。

（三）营养师、营养指导员或营养配餐员应每年定期参加专业学习，或者参加国家认可部门开展的均衡营养、合理搭配、三减（减盐、减油、减糖）等业务培训。

（四）餐厅应组织厨师、服务人员接受每年不少于20学时的合理膳食相关知识学习与技能培训。新进厨师和服务人员接受营养健康知识和技能培训并经餐厅考核合格后，方可上岗。

（五）厨师掌握低盐、低油菜肴烹饪技能；餐厅服务人员应掌握菜品的营养知识。

第六条 营养健康环境。

（一）餐厅有专门的途径宣传营养健康知识、文明用餐，充分利用菜单、餐具包装、订餐卡等进行宣传。

（二）在显著位置宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔。

（三）有可取阅的营养和膳食指导相关宣传资料，并适时进行更新。

（四）配合国家营养健康主题的科普宣教活动，进行相关主题信息宣传。

（五）建立消费者意见反馈渠道，接受消费者监督。

第七条 菜单与菜品管理。

（一）菜单按照《餐饮食品营养标识指南》进行营养标示，建立菜品的能量、脂肪含量信息库，鼓励对菜品中油、盐含量实施高、中、低分级标识。

（二）鼓励食物多样、平衡膳食，菜单中提供全谷物、奶类、新鲜水果、低糖或无糖饮料等供消费者选择。

（三）建立餐厅油、盐以及高油调味料、高盐调味料适用登记制度，并进行人均消费量统计，逐步减少每份菜品的油盐用量或就餐消费者人均油盐摄入量。

（四）不断创新改良菜品，对于低盐、低脂菜品进行醒目标示，增加菜单中低盐、低脂菜品比例。

（五）菜单和菜品设计体现“能量平衡、营养均衡理念”的分餐服务。

（六）根据菜品营养特点组合搭配出适合不同消费者需求的餐食推荐。

（七）推出适合老年人、儿童、肥胖者、高血压、糖尿病、过敏等特殊人群的菜品，并进行营养特点明示。

第八条 食材和烹饪。

（一）食材种类丰富、新鲜，减少腌制、腊制及动物油脂类食材的使用。

（二）菜品烹饪方法要符合营养健康原则。烹饪和加工环节，鼓励优先采用减少食物营养成分损失和保持自然风味的烹饪方法。

第九条 供餐服务。

（一）消费者点餐时，服务人员应当提出合理膳食的点餐建议，推荐低钠、低脂菜品，并引导消费者者实施光盘行动，不酗酒。

（二）服务人员应当主动介绍菜品营养特点，并提示消费者可根据需要减少产品中油盐使用量。

（三）依据餐厅和菜品特点，实施分餐制。采用按位上餐，每份餐食配备公勺或公夹，并在餐桌上摆放与顾客餐具显著不同的公筷、公勺等分餐工具；服务人员分餐应当使用专用餐具或一次性餐具。

（四）主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。

**第三章 评估方法与管理**

第十条 餐厅以自愿为原则，申请评估，评估实行属地化管理。

第十一条 国家卫生行政部门统筹相关部门负责制定评估细则和组织专家督导；地方卫生行政部门牵头组织实施，负责根据评估细则对属地营养健康餐厅开展评估和复核。评估工作每年度组织一次，复核工作每三年实施一次。省级人民政府卫生行政部门负责评估结果审核。

第十二条 按照营养健康餐厅评估细则（见附件）开展评估，根据评估结果授予不同等级。营养健康餐厅复核不达标的，取消相应等级。

第十三条 餐厅应按照营养健康餐厅创建要求做好维护，并接受卫生健康部门的监督检查。

**第四章 附 则**

第十四条 本指南由国务院卫生行政部门负责解释。  
　　第十五条 本指南自发布之日起施行。

附件

**营养健康餐厅评价细则**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **建设内容** | **评估方法** | **评估说明** |
| 基  本  要 求 | 具有法律规定的相关证照，严格遵守食品安全相关法律、法规、规章、标准、规范性文件等。 | 查看资料或  现场查看 | 任意一条未达到的不予评估 |
| 获得市场监督管理部门餐饮服务单位食品安全量化分级管理良好及以上等级评价。 |
| 配备有资质的专（兼）职营养师、营养指导员或营养配餐员。 |
| 菜单按照要求实施营养标示。 |
| 餐厅为无烟环境，有禁止吸烟标识。 |
| 连续3年，未因食品安全问题受过行政处罚。 |
| 人  员  及  要  求 | 餐厅负责人为营养健康餐厅创建及管理者，负责监督建立餐厅营养健康管理制度，每年至少接受不少于20小时的营养健康知识和技能培训。 | 现场查看、核查资料 | A、B级餐厅必须满足 |
| 营养师、营养指导员或营养配餐员应具有不同人群营养配餐和管理能力，指导餐厅采购、配料和加工，菜品营养标识，制定菜单和菜品制作标准，开展餐厅的营养教育，指导服务人员帮助顾客合理选餐。 | 现场考核和查看 | A、B级餐厅必须满足 |
| 营养师和营养配餐员应定期参加专业学习，或者参加相关部门均衡营养、合理搭配、三减（减盐、减油、减糖）等业务培训。 | 现场询问和查看 | A、B级餐厅必须满足 |
| 餐厅应组织厨师、服务人员接受每年不少于20小时的合理膳食相关知识学习与技能培训。新进厨师和服务人员接受营养健康知识和技能培训并考核合格后，方可上岗。 | 现场查看、核查资料 | A、B级餐厅必须满足 |
| 厨师掌握低盐、低油菜肴烹饪技能；餐厅服务人员应掌握菜品的营养知识。 | 现场考核、询问、查看 | A、B级餐厅必须满足 |
| 营  养  健  康  环  境 | 餐厅有专门的途径宣传营养健康知识、文明用餐，充分利用菜单、餐具包装、订餐卡等进行宣传。 | 现场查看、资料查阅 | A、B级餐厅必须满足 |
| 在显著位置宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔。 | A、B级餐厅必须满足 |
| 有可取阅的营养和膳食指导相关宣传资料，并实施内容更新。 | A级餐厅必须满足内容的定期更新;B级餐厅对内容更新 |
| 配合国家营养健康主题的科普宣教活动，进行相关主题信息宣传。 | A、B级餐厅必须满足 |
| 设立消费者反馈信箱，接收消费者监督。 | A、B级餐厅必须满足 |
| 菜  单  与  菜  品  管  理 | 菜单按照《餐饮食品营养标识指南》进行营养标识，建立菜品的能量、脂肪、钠含量信息库，鼓励对菜品中油、盐含量实施分级标识。 | 现场查看 | A级餐厅，菜单中30%及以上的菜品实施油、盐含量分级标识。B级餐厅10%及以上的菜品实施分级标识。 |
| 鼓励食物多样、平衡膳食，菜单中提供全谷物、奶类、新鲜水果、低糖或无糖饮料等供消费者选择。 | A、B级餐厅必须满足 |
| 建立餐厅油、盐、高钠调味料适用登记制度，并进行人均消费量统计，逐步减少每份菜品的油盐用量或就餐者人均油盐摄入量。 | A级餐厅必须满足；B级餐厅必须具备人均消费量统计数据 |
| 不断创新改良菜品，对于低盐、低脂菜品进行醒目标示，增加菜单中低盐、低脂菜品比例。 | A级餐厅顾客接受度高的低盐、低脂菜品至少有5道，并逐年增加低盐、低脂菜品比例；B级餐厅顾客接受度高的低盐、低脂菜品至少有2道，并逐年增加低盐、低脂菜品比例。 |
| 菜单和菜品设计体现“能量平衡、营养均衡理念”的分餐服务。 | A、B级餐厅必须满足 |
| 根据菜品营养特点组合搭配出适合不同消费者需求的餐食推荐。 | A级餐厅必须满足 |
| 推出适合老年人、儿童、肥胖者、高血压、糖尿病等特殊人群的菜品，并进行营养特点明示。 | A级餐厅必须具备的能力；B级餐厅应具有至少2类特殊人群的菜品。 |
| 食材和  烹饪 | 食材种类丰富、新鲜，减少腌制、腊制及动物油脂类食材的使用。 | 现场查看 | A、B级餐厅必须满足 |
| 菜品烹饪方法要符合营养健康原则。烹饪和加工环节，鼓励优先采用减少食物营养成分损失和保持自然风味的烹饪方法。 | A级餐厅必须满足 |
| 供  餐 | 消费者点菜过程中，服务人员应当提出合理膳食的点餐建议，推荐低钠、低脂菜品，并引导消费者者实施光盘行动，不酗酒。 | 现场查看 | A、B级餐厅必须满足 |
| 服务人员结合菜单，主动介绍菜品营养特点，并提示顾客菜品烹饪中可根据需要减少产品中油盐使用量。 | A、B级餐厅必须满足 |
| 依据餐厅和菜品特点，实施分餐制。采用按位上餐，每道菜品器皿内配备公勺或公夹、并在餐桌上摆放与顾客餐具显著不同的公筷、公勺等分餐工具，服务员使用专用餐具或一次性餐具进行配餐等方式实现分餐。 | A级餐厅必须满足；B级餐厅保证有公勺公筷 |
| 主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。 | A、B级餐厅必须满足 |

评价程序：

1.等级。

由评估人员按照上表进行现场考核并评估，满足A级条件的，评定为A;满足B级条件的，评定为B；不能满足上述要求的，不作为营养健康餐厅评定。

2.抽查和监督。

组织考核单位对营养健康餐厅实施不定期抽查，等级评定为A的，原则上18个月内至少检查1次；评定为B的，原则上12个月内至少检查1次。

3.等级调整和取消。

餐厅每三年实施一次复核，复核满足要求的，保留相应等级；达不到要求的，取消等级或按照满足的相应等级，实施调整。