

**SB**

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11070—2022  
代替 SB/T 11070-2013

**餐饮食品打包服务管理要求**

Management requirements for packaging service of catering food

2022 - 05 - 20 发布

2022 - 12 - 01 实施

中华人民共和国商务部 发布

## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 包装容器 .....	1
5 服务规范 .....	1
6 监督管理 .....	2
7 培训要求 .....	2

## 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。

本文件代替SB/T 11070-2013《餐饮服务企业打包服务管理要求》，本文件与SB/T 11070-2013相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了范围的表述内容（见第1章，2013版的第1章）；
- 删除了外包容器标签（见2013版的4.1.2）；
- 删除了服务人员要求（见2013版的4.2.2）；
- 增加了培训要求（见第7章）；
- 删除了附录A和附录B；

本文件由中华人民共和国商务部服务贸易和商贸服务业司归口。

本文件由中华人民共和国商务部服务贸易和商贸服务业司负责具体技术内容的解释。

本文件起草单位：中国商业联合会、宁波石浦酒店管理发展有限公司、嘉兴隆聚餐饮集团有限公司、眉州东坡集团、北京金鼎轩酒楼有限责任公司、天津渝湘江南餐饮管理有限公司、重庆市商务委员会、湖南省商务厅、湖北省烹饪酒店行业协会、辽宁省餐饮烹饪行业协会。

本文件主要起草人：张丽君、李惠飞、盛静怡、王刚、王京红、焦勇、刘育、徐丰收、刘胜超、张贤峰、张国玉。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2013年首次发布为SB/T 11070-2013。
- 本次为第一次修订。

## 引 言

本文件对餐饮服务提供单位餐后打包服务的包装容器、服务规范、监督管理和培训要求等方面提出了具体要求，为餐饮服务单位制止餐饮浪费，提升打包服务水平，指导行业从业人员提升节约意识、培养节约习惯提供了依据。

# 餐饮食品打包服务管理要求

## 1 范围

本文件规定了餐饮服务单位提供的餐后打包服务的包装容器、服务规范、监督管理和培训要求。本文件适用于餐饮服务单位提供的餐后打包服务。

## 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
- GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求
- GB/T 21661 塑料购物袋
- GB/T 27589 纸餐盒
- GB/T 27590 纸杯
- GB/T 27591 纸碗
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**打包服务** packaging service

由餐饮服务单位提供的将食品装入便于携带容器的服务行为。

## 4 包装容器

### 4.1 采购要求

应符合GB 31654原料采购的要求。

### 4.2 质量要求

4.2.1 一次性塑料打包餐饮具应符合 GB 4806.7、GB/T 18006.1、GB/T 18006.3 的要求。

4.2.2 一次性纸质打包餐饮具应符合 GB 4806.8、GB/T 27589、GB/T 27590 和 GB/T 27591 的要求，纸制打包餐饮具宜采用无印刷或少印刷的产品。

4.2.3 食品塑料打包袋应符合 GB/T 21661 的要求。

## 5 服务规范

5.1 应倡导文明就餐、杜绝浪费，引导消费者适度点餐，合理消费。

5.2 应对有剩余食品的消费者主动征询意见，按照消费者意愿提供打包服务。

5.3 打包服务应包含在餐饮服务过程中，需要收费的包装容器应明码标价，供消费者选择。

- 5.4 应按照干湿分离、冷热分离、生熟分离的原则对剩余食品进行打包，打包服务时不应采用已使用过的餐具，应使用公筷公勺打包。
- 5.5 应根据需要打包食品的特点及数量，选择合适盛装的容器，如打包带汤汁食品包装容器应有防外渗和洒漏的功能。
- 5.6 宜在消费者视线范围内进行打包服务操作。
- 5.7 打包后宜提供便于消费者携带的环保外包装。
- 5.8 打包后宜提示消费者，打包食品的储存条件和食用要求。

## 6 监督管理

- 6.1 应做好包装容器的保管和储存工作，保证供应及时，并防止在储存环节的污染。
- 6.2 应建立打包服务监督管理制度，明确检查时间、频率、范围以及整改措施。

## 7 培训要求

- 7.1 应将规范服务人员职业道德、节约理念、打包服务技术作为员工培训的重要内容。
  - 7.2 应在服务人员上岗提供服务前开展培训，建立培训记录，并评价培训的有效性。
  - 7.3 服务人员岗位发生变化时，应接受再培训。
-