

# DB3715

聊 城 市 地 方 标 准

DB 3715/T 24—2022

## 党政机关绿色食堂建设指南

Guide for green canteen construction in Party and government office

2022 - 09 - 26 发布

2022 - 10 - 26 实施

## 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 基本要求 .....	2
5 建筑设施与布局 .....	2
5.1 建筑场所 .....	2
5.2 设计布局 .....	2
5.3 基础设施 .....	2
5.4 室内环境 .....	3
6 能源资源利用 .....	3
6.1 节约用水 .....	3
6.2 节约用能 .....	3
6.3 计量器具 .....	3
7 环境保护 .....	3
7.1 油烟净化 .....	3
7.2 排水与隔油 .....	4
7.3 垃圾分类与处理 .....	4
8 食品安全 .....	4
8.1 食品安全 .....	4
8.2 餐用具使用 .....	4
8.3 场所清洁 .....	4
9 营养健康 .....	5
10 餐饮节约 .....	5
11 监督与改进 .....	5
11.1 监督 .....	5
11.2 通报 .....	6
11.3 改进 .....	6

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由聊城市机关事务管理局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：聊城市机关事务管理局、聊城市市场监督管理局。

本文件主要起草人：苏云忠、刘新毅、初雪妍、徐珊珊、刘艾迎、娄晓红、安秀民。

# 党政机关绿色食堂建设指南

## 1 范围

本文件给出了党政机关绿色食堂的基本要求、建筑设施与布局、能源资源利用、环境保护、食品安全、营养健康、餐饮节约、评价与改进等内容。

本文件适用于聊城市各级党政机关以及工会、共青团、妇联等人民团体和参照公务员法管理的事业单位。其他机构可参照执行。

## 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 18483 饮食业油烟排放标准
- GB/T 18883 室内空气质量标准
- GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 31962 污水排入城镇下水道水质标准
- GB 50015 建筑给水排水设计标准
- GB 50189 公共建筑节能设计标准
- GB 50555-2010 民用建筑节能设计标准
- DB37/T 4377.1 专用分餐餐具 第一部分：通用要求
- DB37/T 4377.2 专用分餐餐具 第二部分：使用指南

## 3 术语和定义

GB 31654—2022界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**党政机关绿色食堂** green canteen in Party and government office

设于党政机关内部，在设计、建设、运行、服务和管理过程中，以节约资源、保护环境、安全健康为理念，通过采用经济合理的技术手段和管理措施，实现污染排放低、环境影响小、能源资源消耗少，布局合理、食品安全、营养健康、环境舒适的餐饮场所。

### 3.2

**公共区域** public area in canteen

食堂建筑内的门厅、过厅、等候区、公共卫生间、休息间、饭卡充值区及外卖窗口等区域。

### 3.3

**食品处理区** food processed area

食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

[来源：GB 31654-2021, 2.5]

### 3.4

**用餐区域** dining area

建筑内供消费者就餐的场所，包括各类餐厅、包间等。

### 3.5

#### 厨房区域 kitchen area

建筑内用于主（副）食制作、加工等工艺操作的场所，包括主（副）食加工区、厨房专间、备餐区、餐用具洗消间、餐用具存放区、清洁工具存放区等。

## 4 基本要求

- 4.1 满足当地城市规划、环境保护、卫生许可、食品安全、消防应急等管理部门的要求，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。
- 4.2 经营主体应具备合法资质，保证食品安全，各项管理服务满足相关标准要求。
- 4.3 组建绿色食堂建设团队，食堂人员宜具备本岗位所要求的专业知识和基础技能，具有相应资格证书，取得有效健康证明。
- 4.4 建立完善的绿色食堂管理制度，包括节水、节能、计量统计、垃圾处理等内容。
- 4.5 健全食品安全、消防安全、防疫安全等突发事件应急预案，定期组织从业人员进行事故应急预案演练，掌握应急处置程序，并按应急预案协助救援。
- 4.6 倡导节约能源资源、保护环境和绿色消费，营造绿色消费环境氛围，对就餐人员的绿色消费行为进行鼓励。
- 4.7 经营过程中采取合理措施减少污水、油烟、废弃物等对环境的污染。

## 5 建筑设施与布局

### 5.1 建筑场所

- 5.1.1 宜选择与经营的餐食相适应的场所，保持场所环境清洁。
- 5.1.2 选址宜执行当地环境保护和市场监督管理部门对粉尘、有害气体、有害液体、放射性物质和其他扩散性污染源距离要求的相关规定，与其他有碍公共卫生的开敞式污染源的距离不应小于 25m。

### 5.2 设计布局

- 5.2.1 食堂的功能区域至少包括用餐区域、厨房区域、公共区域和辅助区域等四个区域，其中厨房区域按照原料进入、原料处理、主副食加工、备餐、成品供应、餐用具洗涤、消毒与存放的工艺流程合理布局。
- 5.2.2 原料通道及入口、成品通道及出口、使用餐后餐具的回收通道及入口、用餐人员和后勤人员出入口宜分开设置。
- 5.2.3 贮存、加工制作食品及清洗消毒餐用具的区域宜设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。
- 5.2.4 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。清洗清洁工具的区域或设施专用，并有明显的区分标识。

### 5.3 基础设施

- 5.3.1 按就餐人数要求合理配置座位，就餐区每个座位使用面积宜保证就餐人员的舒适度。
- 5.3.2 用餐区域及公共区域，过渡季利用外窗、玻璃幕墙的可开启部分获得良好的通风；供暖季和供冷季宜采取有效措施避免渗透风。门窗启闭灵活，具有良好的密封性，符合 GB 50189 的规定。

5.3.3 出入口及公共走廊、电梯门厅、厨房、卫生间、坡道等设置防滑措施。

5.3.4 采用节水型洗菜、洗碗设备，人工洗涤食物和餐用具采用节水模式。

## 5.4 室内环境

5.4.1 用餐区域和公共区域宜制定合理的温湿度控制措施，夏季时室内温度不宜低于 26℃，相对湿度不大于 65%；冬季时室内温度不宜高于 20℃，相对湿度不小于 30%，保障良好就餐体验。

5.4.2 各区域宜设置独立的通风系统及消毒净化系统，空气交换系统满足通风、换气要求，室内空气质量符合 GB/T 18883 的规定。

5.4.3 宜布置与单位文化、地方特色、绿色健康等内容相关的就餐环境，增设绿植，提升就餐舒适度。

5.4.4 采取有效措施降低就餐高峰期用餐区域和公共区域的背景噪声平均声压级，用餐高峰期背景噪声应控制在 70 dB (A) 以内。

## 6 能源资源利用

### 6.1 节约用水

6.1.1 采用节水型器具，水龙头开关宜采用感应式、脚踏式、肘动式等。

6.1.2 用水管理制度健全，注重行为节水，平均日用水量符合 GB 50555-2010 中 3.1.2 的规定。

6.1.3 宜对加工的冷冻品进行自然解冻，杜绝流水化冻。

6.1.4 米类淘洗水宜收集用于花草施肥，面点蒸煮水、洗菜水等宜重复使用。

6.1.5 宜采取措施因地制宜综合利用雨水、中水等非传统水源。

6.1.6 加强对用水管网以及用水设备日常维护、定期巡检，及时更换破损部件。

### 6.2 节约用能

6.2.1 推广使用节电设备和节气灶具，做好“三关一闭”（关电、关气、关水、闭门）。

6.2.2 宜采用安全、高效、新型节能照明器具，公共区域照明采用分区、分组与定时自动调光等节能措施。

6.2.3 主食加工区需蒸制的食品宜集中蒸制。

6.2.4 根据当地气候和自然资源条件，充分利用太阳能等可再生能源。

6.2.5 分析就餐人数和能源资源消费状况，采取节能措施，降低食堂工艺及运行能耗。

注：工艺及运行能耗包括厨房灶具用能、食品加工设备用能、通风排烟用能、冷库（冷柜）用能、为维持正常工作环境采取的措施用能等。

6.2.6 对用能设备日常维护、定期巡检，及时更换破损部件。

### 6.3 计量器具

6.3.1 按用途和管理单元设置用水计量装置。

6.3.2 食堂用电力、热力、燃气等宜分设计量装置。

## 7 环境保护

### 7.1 油烟净化

7.1.1 宜安装餐饮油烟净化设施，油烟净化处理符合 GB 18483 的规定。

7.1.2 排烟管路空间设计合理，油烟排放口及污染物测试平台规范化设置，符合以下要求：

- a) 经油烟净化后的油烟排放口与周边环境敏感目标距离不宜小于 20m；经油烟净化和除异味处理后的油烟排放口与周边环境敏感目标距离不宜小于 10m；
  - b) 油烟排放口宜设在朝向空旷、通风良好的位置，与附近办公楼和居民楼保持足够的空间距离；
  - c) 设施、管路应留有足够的操作维护空间，设置专用管道清洗口，便于操作、清洗、检修和维护；
  - d) 在油烟排放口设置永久性测试孔和采样平台，并张贴排污口标志；
  - e) 排油烟（蒸汽）管道采用不锈钢材质材料；
  - f) 排烟主机宜在末端加设消音装置，减少噪声对周围环境影响。
- 7.1.3 具有完整的档案记录，包括滤料更换和设备清洗记录、日常检查记录、定期巡查记录、故障维修记录等。

## 7.2 排水与隔油

- 7.2.1 食堂污水排水设计符合 GB 50015 的规定，含油污水与其他排水分流设计，污水排放符合 GB/T 31962 的规定。
- 7.2.2 操作间排水沟宜遵循从高清洁区至低清洁区的原则，无回流，无严重滴漏。
- 7.2.3 宜加装高效成品隔油池，存油部分便于清运和管理，且定期对分离出的油污进行清理。未达到污水排放要求的应配套油水分离设施。
- 7.2.4 建立隔油池日常检查和定期维护管理制度，完善检查、维护和清理记录。

## 7.3 垃圾分类与处理

- 7.3.1 从源头减少厨余垃圾的产生，分类收集各类垃圾，合理存放，一日一清。
- 7.3.2 宜设置专用且易于区分的废弃物存放容器，食品处理区、用餐区域分设厨余垃圾和其他垃圾存放容器，废弃物存放容器及时清洁，必要时进行消毒。
- 7.3.3 厨余垃圾宜交由专业机构进行回收或就地资源化处理。

## 8 食品安全

### 8.1 食品安全

食品安全操作符合 GB 31654 及《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

### 8.2 餐用具使用

- 8.2.1 禁止使用不可降解一次性塑料制品，限制使用一次性餐用具，确需使用一次性餐用具时，优先采购可降解的制品。
- 8.2.2 公筷公勺使用符合 DB37/T 4377.1、DB37/T 4377.2 的规定，包括但不限于：
- a) 自助餐厅或其他需就餐人员自行取餐的集体用餐场所，配置公筷公勺，摆放公筷公勺托盘或托架；
  - b) 集体用餐场所宜配置可供替换的备用公筷公勺；
  - c) 宜将公筷公勺的配置纳入日常备餐流程、摆台标准、上菜流程等服务管理环节，并加强餐饮服务人员的实操培训。

### 8.3 场所清洁

- 8.3.1 食品处理区清洁要求包括但不限于：

- a) 定期清洁食品加工设施设备，确保正常运转、使用；
  - b) 保持地面无垃圾、积水、油渍，墙壁、门窗、天花板等无污渍、霉斑、灰尘。
- 8.3.2 就餐区域清洁要求包括但不限于：
- a) 定期清洁空调、风扇、排气扇等设施设备，保持洁净，必要时进行消毒；
  - b) 及时清理就餐桌椅、地面，保持干净整洁，必要时进行消毒；
  - c) 供餐期间，保持就餐场所通风良好、无异味。
- 8.3.3 卫生间清洁要求包括但不限于：
- a) 定时清洁、消杀，并做好记录和公示；
  - b) 保持地面、洗手池及台面无积水、污物、垃圾。

## 9 营养健康

- 9.1 以食物多样化、平衡膳食模式为原则，制定科学营养配餐制度，优化菜谱结构，改善菜肴口味。
- 9.2 倡导低油、低脂、低糖、低盐的健康饮食理念，合理搭配菜品，注重营养平衡，鼓励通过油盐糖出库量和就餐人数计算人均摄入量。
- 9.3 饭菜品种宜标注营养成分和健康小贴士，鼓励运用信息技术对饭菜进行营养成分分析。
- 9.4 在餐厅醒目位置摆放电子体重秤、《中国居民平衡膳食宝塔》图示和健康营养知识宣传海报等。
- 9.5 宜提供就餐人员健康数据查询、每餐营养摄入量提醒等服务，引导就餐人员注重膳食均衡，荤素搭配合理。
- 9.6 建立每周营养食谱制度，定期在就餐区或微信公众号、工作群等网络平台发布食谱，畅通征求意见渠道，及时调整食谱菜品。

## 10 餐饮节约

- 10.1 宜推广食材一料多菜、一菜多味，蔬菜根、茎、叶等边角余料充分利用，食材综合利用率达到90%以上。
- 10.2 科学统计就餐人数，按量备餐，分时段、分批次安排精细供餐，通过勤备少炒、按需补餐方式，合理安排菜品供应，减少供给环节浪费。
- 10.3 宜推出多种份量菜式，采用小份、拼盘等形式，主食宜分为大份、小份，方便就餐人员按需、少量、多次取餐，减少剩餐浪费。
- 10.4 提醒用餐人员适量点餐、对菜品种类提出合理建议，逐步推广按量计价、按品种计价的消费模式。
- 10.5 多种渠道、形式定期开展营养健康、杜绝浪费等方面的宣传，倡导“文明就餐、合理膳食”的用餐文化，营造“节约光荣、浪费可耻”的良好氛围。
- 10.6 宜通过信息化系统，实现按就餐人数进行采购、制餐、备餐，提高食堂运行效率、节约成本。
- 10.7 宜上线“智慧餐厅”手机端平台，实现网上订餐、余额查询、餐卡充值、优惠券、健康档案、意见反馈等功能。
- 10.8 建立食堂用餐监督管理员制度，宜由专人（反食品浪费督导员等）负责食堂巡视检查，引导和提醒就餐人员合理取餐、文明就餐。

## 11 监督与改进

### 11.1 监督

11.1.1 建立并完善绿色食堂建设监督和评价管理制度。

11.1.2 监督形式包括但不限于：相关部门监督、就餐人员监督、自我监督等。

11.1.3 监督内容包括但不限于：建筑设施与布局、节约能源、节约水资源、环境保护、食品安全与营养健康等。

## 11.2 通报

11.2.1 建立食堂反食品浪费公示制度，开展日常巡视检查，对浪费行为给予提醒、纠正和批评教育，对严重浪费行为进行曝光。

11.2.2 建立食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度，定期抽查、评估、通报。

## 11.3 改进

11.3.1 主动接受工作监督，公布监督和投诉电话、投诉方法、投诉流程，建立绿色食堂运营质量投诉、处理机制。

11.3.2 根据评价结果，对不符合要求的事项制定纠正或预防措施，并跟踪实施和及时改进，不断提高绿色食堂建设水平。

---