

党政机关绿色食堂建设管理规范

Construction and management specifications for green canteens of Party and government organizations

2023 - 05 - 29 发布

2023 - 08 - 29 实施

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总体要求 1

5 建设要求 2

6 运营管理 2

7 环境保护 4

8 检查与改进 5

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。

本文件由湖南省机关事务管理局提出并归口。

本文件起草单位：湖南省商业技师学院、湖南省机关事务管理局、湖南省人民政府直属机关第三幼儿园、湖南中和创远管理技术咨询有限公司。

本文件主要起草人：唐恒忠、陈瑞芳、石维军、罗莹、孙学玲、陈智勇、刘娟、彭军炜、朱小龙、姜涛。

党政机关绿色食堂建设管理规范

1 范围

本文件规定了党政机关绿色食堂建设管理的总体要求、建设要求以及运营管理、环境保护、检查与改进等方面的要求。

本文件适用于县级及以上党政机关绿色食堂的建设和管理，其他党政机关食堂参照实行。

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 10071 城市区域环境振动测量方法
GB 22337 社会生活环境噪声排放标准
GB/T 24789 用水单位水计量器具配备和管理通则
GB/T 29149 公共机构能源资源计量器具配备和管理要求
GB 31654 食品安全国家标准 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 50034 建筑照明设计标准
GB 50189 公共建筑节能设计标准
GB 55036 消防设施通用规范
HJ 554 饮食业环境保护技术规范
DB43/T 1461 节约型机关建设规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿色食堂 green canteen

以“安全、健康、节约、环保”为理念，采用科学合理的技术手段和管理措施，实现能源资源使用效率最大化、环境影响最小化目标的食堂。

4 总体要求

4.1 食堂建设和管理应依法合规，具备所需的相关资质。

4.2 食堂运营应遵循以人为本、安全健康、节俭节约、科学营养的原则。

4.3 应建立食品安全管理的相关制度，食品安全管理要求应符合 GB 31654 的规定。

4.4 应建立食品安全、消防安全、环境污染、能源供应中断等应急预案机制，定期开展应急演练活动，保留相应演练记录。

- 4.5 应满足 DB43/T 1461 的规定。
- 4.6 应定期开展餐饮节约相关法律法规、政策、标准和业务技能等培训。
- 4.7 应在食品安全、反对浪费、节约资源、保护环境等方面开展宣传行动，营造“厉行节约、反对浪费”的氛围。

5 建设要求

5.1 选址与布局

- 5.1.1 在满足安全卫生及环境保护等相关要求的前提下，应因地制宜，选择与食堂运营相适应的场所。
- 5.1.2 食堂设计和装修应结合机关工作人员就餐实际需求制定方案，提高建筑空间使用率，减少资源消耗和对环境的负面影响。
- 5.1.3 新建食堂或现有食堂改造，应采用安全、环保、节能的建筑装饰材料。条件适宜的，应采用资源循环利用设计进行建设。
- 5.1.4 应根据食品供应全流程合理布局，采用分离或分隔措施设置食品贮存区、食品加工区、备餐区、用餐区、餐用具洗消区、餐具存放区、垃圾存放区等区域，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。
- 5.1.5 排水设计应符合 GB 50015 的规定，含油污水应与其他排水分流设计。
- 5.1.6 新建食堂的建筑节能应符合 GB 50189 的规定。

5.2 基础设施

- 5.2.1 应根据国有资产管理相关要求，建立相应设施设备的采购、更新、封存、报废等管理机制。
- 5.2.2 应根据当地气候和自然资源条件，提倡配置使用清洁能源的相应设施。
- 5.2.3 应定期关注公共机构绿色节能节水技术产品并优先配备，包括但不限于：
 - 采用安全、节能的灶具、热水器、空调、照明灯具等主要用能设备。
 - 采用节水型水龙头以及节水型洗菜、洗碗设备。
- 5.2.4 厨房区域应设通风系统，并满足以下要求：
 - 应采取措施，防止油烟等污染餐厅及公共区域；
 - 产生油烟的设备，应设机械排风系统；
 - 产生大量蒸汽的设备，应设机械排风系统，且应有防止结露或凝结水排放的措施；
 - 设有风冷式冷藏设备的房间应设通风系统，通风量应满足设备排热的要求。
- 5.2.5 应根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所。必要时设置冷冻、冷藏设施。
- 5.2.6 能源资源计量器具的配备和管理应符合 GB/T 29149 的要求，水、电、炊用燃料的消耗量应单独计量。
- 5.2.7 水计量器具的配备应符合 GB/T 24789 的要求。
- 5.2.8 消防设施应按 GB 55036 的规定设置。

6 运营管理

6.1 通用要求

- 6.1.1 应设置反食品浪费管理岗位，明确岗位职责，安排专人负责。
- 6.1.2 应对食堂运营全流程建立相应制度，包括节约食品、节约能源资源、环境保护、节约激励等方

面要求。

6.1.3 食堂承包运营的，应建立承包运营相关管理制度，确保食堂运营满足本章要求。

6.2 营养搭配

6.2.1 应以食物多样化、平衡膳食模式为原则，制定科学营养配餐制度，做到定期更新食谱。

6.2.2 应广泛开展“三减三健”（减油、减盐、减糖，健康骨骼、健康体重、健康口腔）活动，合理搭配菜品、注重膳食平衡。

6.2.3 应考虑风俗习惯和本土口味，适时提供本土特色菜品、时令果蔬等。

6.2.4 应鼓励明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量。条件适宜时，应标注餐食的营养成分。

6.2.5 条件适宜时，应为就餐人员提供个性化选择。

6.3 采购与贮存

6.3.1 应建立食材采购相关制度，坚持安全、健康、节约的原则，避免浪费，应鼓励建立固定的供货渠道，确保所采购的食品及相关产品的质量和安全。

6.3.2 应建立食品检验检疫制度，优先选用绿色、有机、无公害食品原材料。

6.3.3 食材采购应建立相应台账，按规定查验并留存采购产品的合格证明文件。

6.3.4 应建立库房管理相关制度，确保做到：

——食品原料、半成品、成品应分隔或者分离贮存。

——贮存过程中，应确保不靠墙、不靠地、不靠顶，做到与墙壁、地面、房顶保持不小于5cm的距离。

——贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

——按照先进、先出、先用的原则，使用相关贮存品。

——对存在感官性状异常、超过保质期等情形的贮存品，应立即清理。

6.3.5 采购相关食堂运营服务时应明确服务过程中满足本章的要求。

6.4 烹饪制作

6.4.1 应改进菜肴的制作方法，节约能源资源，明确制作加工流程制度。

6.4.2 应采用自然方式解冻或冷藏解冻。

6.4.3 应尽可能减少食品添加剂的使用，不应使用食品防腐剂、食品着色剂。

6.4.4 烹饪过程中应养成良好的操作习惯，在保证食品安全的前提下，提高原材料利用率，节约使用食材和能源资源，避免过度加工。

6.4.5 条件适宜时，应采用明厨亮灶方式，公开食品加工制作过程。

6.5 用餐管理

6.5.1 应建立餐饮节约管理制度，并确保有效实施。

6.5.2 应在厨房、就餐等区域张贴相关宣传标识，鼓励采用信息化手段开展宣传。

6.5.3 不应使用不可回收或不可降解的一次性消费用品。

6.5.4 应根据就餐人数的变化、相关菜品的消费特点安排备餐计划，从供给环节减少浪费。

6.5.5 应建立反对餐饮浪费巡查制度，开展“光盘行动”巡视检查，提醒用餐者适量取餐，对浪费行为给予批评教育。

6.5.6 应采取有效措施降低用餐剩余量，合理处置上期末消费食品。

6.6 设施设备运行和维护

6.6.1 应建立设施设备经济运行管理制度，包括但不限于空调系统管理、照明管理、炊具管理等。

- 6.6.2 应定期对用能设备进行检查、维护和保养，降低食堂运行能耗。
- 6.6.3 食堂内不同区域的照度应按 GB 50034 进行分级设计和控制。
- 6.6.4 食堂用餐区域空调温度应设定为夏天不低于 26℃，冬季不高于 20℃。
- 6.6.5 人工洗涤食物和餐具应采用节水模式，食堂节水用水定额应不大于 20L/人·次。
- 6.6.6 食堂使用净水的，净水产水率应不小于 60%，浓水排放应加装回收利用装置。
- 6.6.7 应定期对供水、用水管道和设备进行检查、维护和保养，漏损率小于 2%。
- 6.6.8 应建立并执行能源资源消费计量、统计、监测分析和评价制度，及时采取措施改善能源资源消费状况。

6.7 场所及物品清洁

- 6.7.1 应建立场所及物品清洁管理制度，包括但不限于食品处理区、就餐区、卫生间和餐用具管理。
- 6.7.2 食品处理区清洁应符合以下要求：
 - 定期清洁食品处理区设施、设备；
 - 保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。
- 6.7.3 就餐区清洁应符合以下要求：
 - 干净整洁，通风良好，无异味；
 - 定期清洁空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍；
 - 每次堂食结束后应清洁地面、桌椅、餐台等设施或物品。
- 6.7.4 卫生间清洁应符合以下要求：
 - 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示；
 - 保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾；
 - 防蝇、防鼠、防虫设备设施符合要求。
- 6.7.5 餐用具清洁消毒应符合以下要求：
 - 餐用具使用后应清洗消毒。
 - 餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施、设备。

7 环境保护

- 7.1 食堂的油烟净化与排放应符合 HJ 554 的规定。油烟净化设施应有完善的使用制度及记录，包括但不限于以下方面：
 - 净化设施操作规程和管理制度；
 - 清洗保养制度；
 - 日常检查和定期巡检制度；
 - 档案管理制度。
- 7.2 污水排放应符合 GB/T 31962 的要求。
- 7.3 隔油应符合 HJ 554 的规定，应建立并执行隔油设施日常检查和定期维护的管理制度。
- 7.4 食堂的噪声应符合 GB 22337 的规定，振动应符合 GB 10071 的规定，包括但不限于以下要求：
 - 应选用低噪声设备，风机、水泵等设备应采取减振措施；
 - 产生噪声的设备应远离环境敏感目标，减少噪声对周围环境的影响；
- 7.5 应对餐厨垃圾做好分类收集，合理存放、转运和处理，便于进行资源化回收及利用。具体应满足以下要求：
 - 分类投放、及时清运、日产日清；

- 设置专用且易于区分的有盖容器存放餐厨垃圾；
- 分类存放容器的容量和数量应满足使用要求；
- 垃圾如放置于封闭环境，应设立结构密闭的临时集中存放设施，做好排气处理；
- 垃圾存放点保持地面干净整洁，不应有垃圾满溢、散落、污水积存等现象。

8 检查与改进

8.1 应建立绿色食堂运营监督检查机制，做好日常监督检查工作，并督促整改。

8.2 应建立节约食品、节约能源资源、就餐环境、餐品质量、餐饮服务等方面的持续改进机制，包括但不限于：

- 建立意见收集和反馈制度，定期收集就餐人员、管理单位对绿色食堂建设的意见建议，及时改进存在的问题。
 - 建立调查评价制度，定期开展调查，针对调查结果制定改进计划，实现持续改进。
-