

ICS 03.100.01

A 02

DB43

湖 南 省 地 方 标 准

DB43/T 1183—2016

两型餐饮企业

Resource-saving and environment-friendly catering industry

2016-09-09 发布

2016-11-09实施

湖南省质量技术监督局 发布

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 资源节约	2
6 环境友好	2
7 两型运营	3
8 两型管理	3
9 评价	4
附录 A (规范性附录) 评分细则表	5

前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由湖南省长株潭两型社会试验区建设管理委员会提出。

本标准由湖南省商务厅归口。

本标准起草单位：湖南省商务厅、中国标准化研究院、深圳市英威腾能源管理有限公司。

本标准起草人：王峰、刘峥嵘、陈亮、高东峰、郭慧婷、姚建国、黄毅。

两型餐饮企业

1 范围

本标准规定了两型餐饮企业的资源节约、环境友好、两型运营、两型管理和评价等方面的要求。本标准适用于餐饮企业的两型建设及评价。

2 规范性引用文件

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

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7588 电梯制造与安装安全规范
- GB 8978—1996 污水综合排放标准
- GB/T 10001.1 标志用公共信息图形符号 第1部分：通用符号
- GB 10080 空调用通风机安全要求
- GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准
- GB 15630 消防安全标志设置要求
- GB 16153 饭馆（餐厅）卫生标准
- GB 16297 大气污染物综合排放标准
- GB 17167 用能单位能源计量器具配备和管理通则
- GB 18483 饮食业油烟排放标准
- GB/T 18883 室内空气质量标准
- GB 18918—2002 城镇污水处理厂污染物排放标准
- GB 22337 社会生活环境噪声排放标准
- GB/T 24452 建筑物内排污、废水(高、低温)用氯化聚氯乙烯(PVC-C) 管材和管件
- GB 50354 建筑内部装修防火施工及验收规范
- DB 43/T 566 餐饮计量规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

两型社会

指资源节约型和环境友好型社会。

3.2

两型餐饮企业

倡导资源节约和环境友好的服务和消费，坚持安全、健康、环保理念，实现可持续发展的餐饮企业。

4 基本要求

- 4.1 选址应符合城市建筑规划及用途的基本要求。
- 4.2 遵守建设和运营中涉及的节能、环保、卫生、防疫、安全等法律、法规和标准的要求。
- 4.3 制定明确的资源节约、环境保护的目标，并有完善的经营管理制度。
- 4.4 室内装修及防火措施应符合 GB 50354 的安全要求。
- 4.5 消防安全标志应符合 GB 15630 要求。
- 4.6 应在店堂醒目位置公示和悬挂《营业执照》和其他相关营业资质。
- 4.7 应在显著位置张贴明显的紧急疏散标识。其他标识应符合 GB/T 10001.1 要求。
- 4.8 近三年内无食品安全事故和环境污染超标事故。

5 资源节约

- 5.1 应使用天然气、煤气、液化石油气、电力等清洁能源，不应使用煤作为主要燃料。
- 5.2 能耗指标符合相关要求。
- 5.3 宜根据建筑规模、功能定位及餐饮业用电特点要求，合理优化餐饮企业变电系统以及配电系统。
- 5.4 宜采用节能供暖系统，如使用能够对供暖管内液体温度自动调节控制的供暖设备。
- 5.5 宜采用高效节能照明产品，提高照明系统的能效及使用寿命。
- 5.6 宜安装使用节能厨房灶具（设施）。
- 5.7 电梯配备应符合 GB 7588 的要求，宜使用低能耗电梯。
- 5.8 针对能源消耗的主要环节应根据 GB 17167 安装计量器具。
- 5.9 应使用节水器具。
- 5.10 水耗指标应符合相关要求。
- 5.11 冷冻或空调设备应符合 GB 10080 中的安全要求，其冷却用水宜采用循环冷却水系统。
- 5.12 针对资源消耗的主要环节应根据 GB 17167 安装计量器具。

6 环境友好

6.1 一般要求

- 6.1.1 宜建立并实施环境管理体系和能源管理体系。
- 6.1.2 应根据环境主管部门要求申办《排污许可证》。
- 6.1.3 宜选用环保、安全、健康的建筑材料。

6.2 水污染控制

- 6.2.1 接入城市污水处理设施的，应配置规范化的隔油设施，产生的外排废水应经处理后达到 GB 8978—1996 表 4 三级标准。
- 6.2.2 没有接入城市污水处理设施的，应自建污水处理设施，外排废水应经处理后达到 GB 18918—2002 表 1 一级 A 标准。
- 6.2.3 给排水管道管材及管件应符合绿色环保的要求，并符合 GB/T 24452 的要求。

6.3 大气污染控制

- 6.3.1 室内空气质量应符合 GB/T 18883 的规定。
- 6.3.2 产生的废气（油烟）应经处理后达到 GB 16297、GB 18483 的规定。
- 6.3.3 应配置废气（油烟）净化装置和专门的油烟排气筒，排气筒出口朝向应避开易受影响的建筑物。
- 6.3.4 油烟净化装置和隔油池等设施应定期进行清洁维护保养。
- 6.3.5 应定期委托专业机构对空调管道进行清理和维护。

6.4 其它环境管理控制要求

- 6.4.1 产生的餐厨废弃物要做到分类收集，定点存放。产生的废油及泔水应交由有资质的单位处理。
- 6.4.2 噪声应符合 GB 22337 中的要求。
- 6.4.3 对产生噪声的设施，应采取隔声、降噪措施。
- 6.4.4 不应使用一次性不可降解泡沫塑料餐饮具、不可自然降解塑料袋及含磷洗涤用品。
- 6.4.5 宜采购大包装原料，减少包装废弃物产生。

7 两型运营

7.1 采购

- 7.1.1 食品、食品添加剂、餐饮器具及食品相关产品采购应索证索票，查验相关检验（检疫）报告、许可证、营业执照等相关材料，并建立台账记录。
- 7.1.2 食品添加剂的使用应符合国家有关规定。
- 7.1.3 宜采购无公害的、安全健康绿色的食材。
- 7.1.4 不提供野生保护动植物保护相关的食品。

7.2 服务

- 7.2.1 直接接触食品的人员应持有健康合格证，冷菜制作人员应带口罩手套上岗；销售直接入口食品时应使用销售工具。
- 7.2.2 厨房和饮食制作间应按原料处理、主食加工、副食加工、备餐、器具洗存等工艺流程高效、合理布置，做到原料与成品、主食与熟食分别加工与存放。
- 7.2.3 就餐环境舒适宜人，餐厅内禁止吸烟，并有明显标识。
- 7.2.4 宜采用信息化、智能化服务体系和方式。
- 7.2.5 主要场所室内夏季温度设置宜不低于 26 ℃，冬季温度设置宜不高于 20 ℃。
- 7.2.6 提倡适度消费，应提供不同份量的菜品。
- 7.2.7 餐饮计量应符合 DB43/ 566 中的相关规定。
- 7.2.8 饮用、烹调、盥洗、洗涤等用水水质应符合 GB 5749 要求。

8 两型管理

8.1 组织领导

- 8.1.1 应制定两型工作实施方案，明确分工，并有两型工作监督管理兼职人员。
- 8.1.2 全体员工应共同参与两型餐饮的建设与管理。

8.2 制度

宜制定但不限于以下制度：

- a) 用能管理制度；
- b) 用水管理制度；
- c) 原材料采购管理制度；
- d) 服务规范；
- e) 环境卫生管理制度；
- f) 重点设备设施运行及维护制度。

8.3 保障措施

应定期对两型餐饮建设工作进行监督检查，及时整改发现的问题，并对相关人员给予适当的奖励和惩罚。

8.4 宣传教育

应采取有效措施宣传两型理念，提高公众及员工对两型的认知率。

9 评价

9.1 申请

凡已开展两型建设的餐饮企业，可自愿申请两型餐饮企业。

9.2 评价

9.2.1 评价分为基本要求和 4 个大项，实行评分制，评价总分为 600 分。

9.2.2 评分细则见附录 A。

附录 A
(规范性附录)
评分细则表

表 A.1 给出了两型餐饮企业的评分细则。

表 A.1 两型餐饮企业评分细则表

序号	项目	要求和细则	大项 分值	小项 分值	实际 得分
1	资源节约		150		
1.1		使用天然气、煤气、液化石油气、电等清洁能源，不使用煤		25	
1.2		能耗指标符合相关要求		15	
1.3		变电系统以及配电系统设置合理		10	
1.4		采用节能供暖系统		10	
1.5		采用高效节能照明产品		10	
1.6		安装使用节能厨房灶具（设施）		10	
1.7		如有电梯，则宜使用低能耗电梯		10	
1.8		针对能源消耗的主要环节安装计量器具，并定期进行校准和维护		10	
1.9		安装使用节水器具（设施）		15	
1.10		水耗指标应符合相关要求		15	
1.11		冷冻或空调设备冷却用水采用循环冷却水系统，并符合 GB10080 要求		10	
1.12		针对资源消耗的主要环节安装计量器具，并定期进行校准和维护		10	
2	环境友好		150		
2.1	一般要求				
2.1.1		建立并实施环境管理体系和能源管理体系		5	
2.1.2		根据相关要求申办《排污许可证》		5	
2.1.3		装修辅材环保、安全、健康		5	
2.2	水污染控制				
2.2.1		接入城市污水处理设施的，相关设施和外排废水达到相关要求		10	
2.2.2		没有接入城市污水处理设施的，相关设施和外排废水达到相关要求		10	

表 A.1 两型餐饮企业评分细则表 (续)

序号	项目	要求和细则	大项 分值	小项 分值	实际 得分
2.2.3		给排水管道管材及管件符合相关标准要求		10	
2.3	大气污染 控制				
2.3.1		室内空气质量符合 GB/T 18883 要求		10	
2.3.2		废气排放达到相关标准要求		10	
2.3.3		废气排放相关设施符合要求		10	
2.3.4		油烟净化装置和隔油池等设施运行维护保养符合要求		10	
2.3.5		空调管道应定期进行清理和维护		10	
2.4	其他环境 控制要求				
2.4.1		餐厨废弃物分类收集, 定点存放; 产生的废油及泔水交由有资质的单位处理		30	
2.4.2		噪声达到相关标准要求		5	
2.4.3		对产生噪声的设施采取隔声、降噪措施		10	
2.4.4		不使用一次性不可降解泡沫塑料餐饮具、不可自然降解塑料袋及含磷洗涤用品		5	
2.4.5		采购大包装原料, 减少包装废弃物产生		5	
3	两型运营		150		
3.1	采购				
3.1.1		食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、查验相关检验(检疫)报告、许可证、营业执照等相关材料, 并建立台账记录		30	
3.1.2		食品添加剂的使用应符合国家有关规定		20	
3.1.3		宜采购无公害的、安全健康绿色的食材		15	
3.1.4		不提供野生保护动植物保护相关的食品		10	
3.2	服务				
3.2.1		服务人员和服务方式符合相关要求		10	
3.2.2		厨房和饮食制作间合理布置, 做到原料与成品、主食与熟食分别加工与存放		10	
3.2.3		就餐环境舒适宜人, 餐厅内禁止吸烟, 并有明显标识		5	
3.2.4		采用信息化、智能化服务体系和方式		20	
3.2.5		主要场所室内夏季温度不低于 26℃, 冬季温度不高于 20℃		10	

表 A.1 两型餐饮企业评分细则表 (续)

序号	项目	要求和细则	大项 分值	小项 分值	实际 得分
3.2.6		提供不同规格份量的菜品		10	
3.2.7		餐饮计量符合相关要求		5	
3.2.8		饮用、烹调、盥洗、洗涤等用水水质符合相关要求		5	
4	两型管理		150		
4.1	组织领导				
4.1.1		制定两型工作实施方案,明确分工,并有两型工作兼职人员		15	
4.1.2		全体工作成员应共同参与两型餐饮的建设与管理		15	
4.2	制度				
4.2.1		用能管理制度		15	
4.2.2		用水管理制度		15	
4.2.3		原材料采购管理制度		15	
4.2.4		餐饮服务规范		15	
4.2.5		环境卫生管理制度		15	
4.2.6		重点设备设施运行及维护制度		15	
4.3	保障措施	定期对两型餐饮建设工作进行考评		15	
4.4	宣传教育	采取有效措施宣传两型理念		15	