

党政机关绿色食堂建设管理规范

Construction and management specifications for green canteens in Party and
government organs

2024 - 12 - 26 发布

2025 - 02 - 01 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	1
5 建筑设施与布局	2
6 运行管理	3
7 能源资源利用	5
8 环境保护	6
9 评价与改进	7

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。

本文件由天津市机关事务管理局提出并归口。

本文件起草单位：天津市机关后勤事务服务中心、天津市标准化研究院。

本文件主要起草人：黄立强、刘文勇、蒙宇宁、刘磊、曾宪武、裴维轩、窦嘉伟、金会生、郑广远、高玉斌、申娜娜、孙彩英。

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的术语与定义、基本要求、建筑设施与布局、运行管理、能源资源利用、环境保护和评价与改进等内容。

本文件适用于天津市党的机关、人大机关、行政机关、政协机关、监察机关、审判机关、检察机关，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开展绿色食堂建设与管理工作。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准
- GB/T 18883-2022 室内空气质量标准
- GB/T 19095-2019 生活垃圾分类标志
- GB 22337 社会生活环境噪声排放标准
- GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 31962-2015 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 50140 建筑灭火器配置设计规范
- HJ/T 62-2001 饮食业油烟净化设备技术要求及监测技术规范
- SB/T 11166-2022 餐饮服务单位节约管理规范
- DB12/T 993—2020 公共机构生活垃圾分类管理规范

3 术语和定义

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 organs

设于党政机关内部，在设计、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，采用经济合理的技术手段和管理措施，以资源效率最大化、环境影响最小化为目标，为就餐人员提供安全、健康服务的食堂。

4 基本要求

- 4.1 经营主体应具备合法资质，食品安全得到切实保证，各项服务满足就餐需求。
- 4.2 应有倡导节约资源能源、保护环境和绿色消费的宣传行为，应有营造绿色就餐环境的氛围。
- 4.3 应实行科学营养配餐、荤素搭配、营养均衡，提高餐饮食品健康质量和服务品质。

- 4.4 应减少污水、油烟、废弃物等对环境的污染，降低食堂的环境污染指标。
- 4.5 应按照 GB/T 19095-2019 的要求进行分类标志。
- 4.6 应有食品安全、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的演练，熟练掌握应急处置程序，并按应急预案协助救援。
- 4.7 推广可持续发展理念，引领机关食堂朝绿色健康方向发展。

5 建筑设施与布局

5.1 建筑场所

- 5.1.1 党政机关绿色食堂应选择与就餐环境相适应的场所，保持环境清洁，宜充分考虑就餐的便利性，且与其他有碍公共卫生的开敞式污染源的距离不小于 25m。
- 5.1.2 党政机关绿色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。
- 5.1.3 新建食堂或现有食堂改造，宜结合多重功能统筹规划、集中建设；采用安全、环保、节能的建筑装饰材料。条件适宜的，宜采用资源循环利用设计进行建设。
- 5.1.4 建筑结构应采用耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应避免有害生物侵入和栖息。

5.2 设计布局

- 5.2.1 党政机关绿色食堂建筑主朝向适宜，布局规则，冬季有利于日照并避开冬季主导风向，夏季有利于自然通风，降低空调使用能耗；门、窗应具备有良好的密封性，提高冬、夏季节温控效果；食堂内空间布局应有助于减少噪音。
- 5.2.2 应合理划分食堂功能区域，至少包括用餐区域、食品加工区域、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、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。
- 5.2.3 人员出入口和货物出入口应分开设置，用餐人员出入口和食堂后勤人员出入口宜分开设置。
- 5.2.4 贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐具（包括餐饮具、容器、工具等）等区域应设置在室内，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。
- 5.2.5 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。

5.3 基础设施

- 5.3.1 食堂应按就餐人数要求合理配置就餐座位，座位数满足全部就餐人员在规定的就餐时间内就餐的需求。
- 5.3.2 食堂内应采用自然光和节能灯光相结合的照明设计，在可行的情况下，使用天窗和大面积玻璃墙，增加自然光的透入。
- 5.3.3 食堂应采用高效节能技术的空调系统。
- 5.3.4 食品加工区应设置专用的工作台、冰柜、冷藏柜、货架和碗柜等，配备足够数量和种类的加工设备，熟食加工间和凉菜加工间宜分开。
- 5.3.5 餐具清洗设备应选择低能耗、高效率的设备，如高温蒸汽消毒设备，确保餐具的卫生安全。
- 5.3.6 食堂应设置专用且易于区分的有盖垃圾桶，并标示明确分类要求。
- 5.3.7 产生油烟的设备、大量蒸汽的设备，应设有机排风系统，且应有防止结露或凝结水排放的措施。

5.3.8 为确保食堂内的空气质量，应安装高效排风设备，及时排除烹饪过程中产生的油烟和异味，保持室内空气清新。排风设备应定期清洁和维护，以确保其正常运行效果。室内空气质量应符合 GB/T 18883 的要求。

5.3.9 食堂出入口及公共走廊、电梯门厅、厨房、卫生间等设置防滑措施。坡道、楼梯踏步防滑宜采用防滑条等防滑措施。

5.3.10 用餐区域、厨房区域宜设置节水型洗手设施并每天清洁消毒，洗手设施宜提供温水，水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。

5.3.11 卫生间与食品处理区、用餐区域应有物理隔离设施，卫生间门应为常闭门。

5.3.12 食堂用餐区域宜布置与单位文化、地方特色、绿色健康等内容相关的装饰美化，提升用餐环境舒适度。

6 运行管理

6.1 食材采购与贮存

6.1.1 应建立食材采购相关制度，查验并留存采购产品的合格证明文件，坚持安全、健康、节约的原则；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。

6.1.2 应优先选择绿色、有机、无公害的蔬菜、水果、肉类等食材。

6.1.3 应优先选择本地蔬菜和水果，减少运输过程中的能源消耗和污染。

6.1.4 应合理搭配菜品，选择时令食材，确保菜品的口感和营养均衡。

6.1.5 应建立食材贮存管理相关制度，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，应分区、分架、分类、离墙、离地存放，做好登记，摆放整齐；
- 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。

6.1.6 食堂应定期委托第三方食品检测机构对食品进行全面检测，确保食品的质量和安。检测结果应及时公示。

6.2 食材加工

6.2.1 宜采用“明厨亮灶”方式，公开加工制作过程。

6.2.2 应有效提升食材利用率，切配过程中，做到物尽其用，推广食材的一料多菜、一菜多味，蔬菜根、茎、叶等边角余料充分利用。

6.2.3 在烹饪环节中，应避免过度加工，在确保食品安全前提下，尽量减少各种营养元素的损失。

6.2.4 主食加工区需蒸制的食品宜集中蒸制，避免因加工、烹饪环节操作不当而导致能源浪费。

6.2.5 宜使用自然或冷藏等方式进行解冻，解冻时应合理防护，避免受到污染。

6.2.6 应设置控油设施，确保桶内食用油用尽，避免食用油的浪费。

6.3 营养供餐与节约

6.3.1 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。宜设计推出季节性推荐菜单，引导员工选择季节食材。

6.3.2 倡导低油、低脂、低糖、低盐的健康饮食理念，鼓励运用信息技术对饭菜进行营养成分管理。

6.3.3 宜在餐厅公共区域设置电子体重秤和健康营养知识宣传海报等。

- 6.3.4 应根据就餐人数的周期性变化，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，从供给环节减少浪费。
- 6.3.5 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。
- 6.3.6 宜实行分餐服务，提供公共餐具分餐、自取分餐等形式，职工根据个人需求自主选择菜品和数量，减少浪费。
- 6.3.7 应在就餐区的显著位置张贴标识，推广节约粮食、文明用餐和“光盘行动”理念。
- 6.3.8 提供打包服务时，应使用可降解餐盒、餐饮具及塑料袋，避免过度使用打包餐具。
- 6.3.9 宜定期开展餐饮节约政策和标准、业务技能等培训，将餐饮服务过程节约控制要求贯穿到各岗位。
- 6.3.10 宜设置专兼职厉行节约监督员岗位，进行取餐引导、适量取餐、勤拿少取。
- 6.3.11 宜在餐盘回收处设置电子监控设备，并在明显位置设置曝光台，对剩饭严重等不文明行为进行曝光。

6.4 餐具使用和回收

- 6.4.1 应减少使用一次性餐具，将一次性餐具替换为环保材质的可重复使用的餐具；当需要采购和使用一次性消费用品时，应优先采购可回收或可降解的一次性消费用品。
- 6.4.2 就餐人员自行取餐的机关食堂，应配置公筷公勺，宜配置摆放公筷公勺的托盘或托架；应将公筷公勺的配置纳入日常备餐流程、并加强服务人员的实操培训。
- 6.4.3 应在食堂设置餐具回收区域，区分不同类型的餐具进行回收。
- 6.4.4 设立专门的清洗区域和设备，对回收的餐具进行清洗和消毒。

6.5 场所清洁

- 6.5.1 定期清洁食品处理区，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。
- 6.5.2 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地面等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地面无污渍，就餐区域通风良好、无异味。
- 6.5.3 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。
- 6.5.4 清洁时应节约用水，清洁用水宜二次利用，如冲洗卫生间马桶等。

6.6 消防安全

- 6.6.1 应实行消防安全责任制，确定消防安全责任人，明确各岗位的防火责任区和消防职责。
- 6.6.2 应组织实行定期防火巡查和火灾隐患检查，发现隐患应第一时间上报并及时整改，建立巡查记录和消防安全档案。
- 6.6.3 食堂应设置消防栓及相关水带、消防箱等设备，有污水处理能力的食堂可将再生水用于消防栓水源，代替自来水。
- 6.6.4 食堂应按照 GB 50140 的要求配备灭火器材。宜设置独立的消防通道，应在明显位置张贴疏散示意图，图中应标明当前所处位置、疏散指示方向等。
- 6.6.5 每日工作后，应切断操作间的气源、火源和电源，宜设置报警装置。

6.7 人员要求

- 6.7.1 食堂服务人员健康与卫生应符合 GB 31654-2021 中第 11 章的规定。
- 6.7.2 定期对食堂服务人员进行培训，包括但不限于：

- 业务技能；
- 环保意识；
- 安全知识；
- 卫生知识。

- 6.7.3 食堂服务人员工作时应衣着整洁、面带微笑、热情服务，保持良好的自身形象。
- 6.7.4 服务过程做到走路脚要轻、操作声音轻、拿放物品动作轻，同时做到脚勤、手勤、嘴勤、脑勤。
- 6.7.5 工作期间应使用普通话和文明用语，使用“请、谢谢、对不起、请稍等”等敬语。
- 6.7.6 应提醒就餐人员适量、适度取餐，勤拿少取，避免浪费。

6.8 绿色宣传和培训

- 6.8.1 积极组织绿色食堂宣传活动，开展餐厅环境、绿色化水平、服务满意度调查。
- 6.8.2 在食堂设置食品安全和环保知识宣传展板，引导干部职工学习了解。
- 6.8.3 提高食堂员工绿色发展、绿色服务的理念，打造绿色食堂服务文化。
- 6.8.4 制定和实施食品安全和营养健康等相关知识和技能的培训计划。
- 6.8.5 有条件的机关食堂，可邀请专业领域的专家进行讲座和培训，分享绿色食堂的最新发展和研究成果。

7 能源资源利用

7.1 节约用水

- 7.1.1 机关食堂用水应符合 GB 5749 的要求。
- 7.1.2 用水管理制度健全，注重行为节水。
- 7.1.3 用水器具应符合 SB/T 11166-2022 的要求，采用节水型器具，宜安装净水设备。
- 7.1.4 对原材料进行清洗时，应节约用水，先浸泡再清洗，对加工的冷冻品进行自然解冻，杜绝长流水。
- 7.1.5 米类淘洗水宜收集用于花草施肥，面点蒸煮水、洗菜水等宜考虑合理重复使用。
- 7.1.6 宜采取措施因地制宜综合利用雨水、中水等非传统水源。
- 7.1.7 宜建立污水处理系统，对食堂废水进行处理，减少水资源的污染和浪费。
- 7.1.8 加强对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。

7.2 节约用能

- 7.2.1 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）。
- 7.2.2 应采用安全、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。
- 7.2.3 食品加工宜集中制作，降低能源消耗。
- 7.2.4 分析就餐人数和能源资源消费状况，采取节能措施，降低食堂运行能耗。
- 7.2.5 制定用电规范，提高设备的使用效率，减少能源浪费。条件适合时，宜建设全电厨房。
- 7.2.6 对用能设备日常维护、定期巡检，及时更换破损部件。
- 7.2.7 宜安装能源使用监测和管理系统。

7.3 计量器具

- 7.3.1 建立完整的设备计量器具台账。

- 7.3.2 按用途和管理单元设置用水计量装置。
- 7.3.3 食堂使用电力、热力、燃气等应分设计量装置。

8 环境保护

8.1 油烟净化与排放

- 8.1.1 食品加工区应安装符合 HJ/T 62-2001 要求的餐饮油烟净化设备。
- 8.1.2 排烟管路空间设计合理，油烟经净化设备处理后应符合 GB 18483 的要求。
- 8.1.3 设施、管路宜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。
- 8.1.4 油烟净化设备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。

8.2 排水与隔油

- 8.2.1 食堂污水排水设计合理，应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并防止污水逆流；排水设计应符合 GB 50015 的规定。
- 8.2.2 含油污水应与其他排水分流设计，宜设置油水分离器、隔油池等排水系统设施，污水排放符合 GB/T 31962 的规定。

8.3 噪声及振动控制

- 食堂的噪声应符合 GB 22337 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；
 - 排烟主机须在末端加装消音装置，减少噪声对周围环境的影响。

8.4 垃圾分类处理

- 8.4.1 应对所产生的垃圾做好分类收集，合理存放、转运和处理，符合包括但不限于以下要求：
 - 设置专用且易于区分的废弃物存放容器，食品处理区分易腐垃圾、其他垃圾和可回收物，用餐区分易腐垃圾、其他垃圾和可回收物，垃圾收集箱标志应符合 DB12/T 993-2020 的规定；
 - 垃圾存放合理，易腐垃圾和泔水存放期间应优先放置于室外，如放置于封闭环境，应设立结构密闭的废弃物临时集中存放设施，做好排气处理，排口加装除味处理设备；
 - 垃圾存放点应保持地面干净整洁，垃圾不得满溢、不得散落，无污水积存；
 - 易腐垃圾应做到分类投放、及时清运、日产日清；
 - 应建立生活垃圾处理台账，详细记录各类垃圾的处理时间、种类、数量等信息。
- 8.4.2 宜建立垃圾回收体系，配备专门的垃圾回收设备，将可回收垃圾进行分类回收。根据自身条件配置就地资源化处理装置，如厨余垃圾处理机、垃圾处理回收站等，将厨余垃圾转化为有机肥料，实现资源的循环利用。
- 8.4.3 宜与专业垃圾处理机构合作，将无害垃圾进行专业处理，确保可回收物得到有效处理和利用。

8.5 机制建设

宜设置环保和节能管理岗位，增加环保和节能预算，制定减少碳排放措施，建立环保和节能效果评估机制。

9 评价与改进

9.1 建立并完善党政机关绿色食堂建设管理制度。建立节约食品、节约能源资源、改善就餐环境、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。

9.2 建立党政机关绿色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。

9.3 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，建立党政机关绿色食堂运营质量投诉、处理机制。
