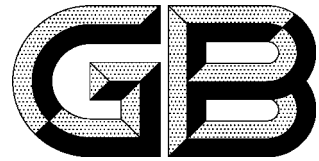


ICS 03.080.30
A 12



中华人民共和国国家标准

GB/T 21084—2007

绿色饭店

Green hotels

2007-09-20 发布

2008-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 等级划分及标识	2
5 基本要求	2
6 绿色设计	2
7 安全管理	3
8 节能管理	3
9 降耗管理	3
10 环境保护	3
11 健康管理	4
12 绿色宣传	4
13 绿色饭店的评定	4
附录 A (规范性附录) 绿色饭店评定细则	6

前 言

本标准的制定借鉴了商业行业标准 SB/T 10356—2002《绿色饭店等级评定规定》、旅游行业标准 LB/T 007—2006《绿色旅游饭店》及国内相关地方标准。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由商务部、国家发展和改革委员会、国务院国有资产监督管理委员会、国家环境保护总局、国家旅游局、国家标准化管理委员会联合提出。

本标准由商务部归口

本标准起草单位：商务部商业改革发展司、国家环境保护总局科技标准司、国家旅游局质量规范与管理司、中国饭店协会、国家环境保护总局环境认证中心。

本标准主要起草人：李京平、姜宏、刘士军、余昌国、赵涛、贺静、刘锦宏、韩明、张明厚、刘尊文、陆净岚、刘会军、曹磊。



引 言

节约资源、保护环境并提供安全、健康服务是饭店业实现和谐发展的方向,为引导宾馆、饭店发展绿色经营方式、提供绿色服务产品、营造绿色消费环境,制定本标准。

本标准创建绿色饭店行动提供指导。创建行动是一个不断改进和完善的过程,饭店在实施中应注意与其他经营管理活动相协调,促进饭店整体经营管理的和谐与提升。

随着饭店业节约资源、保护环境等相关技术的发展,对绿色饭店认识的深入以及饭店经营管理水平的提高和社会节约环保消费氛围的形成,本标准将根据实际情况不断修订和完善。



绿色饭店

1 范围

本标准规定了绿色饭店相关的术语及定义、基本要求、绿色设计、安全管理、节能管理、降耗管理、环境保护、健康管理和评定原则。

本标准适用于从事经营服务的饭店。餐饮企业可参照相关条款执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 9663 旅店业卫生标准

GB 12348 工业企业厂界噪声标准

GB 13271 锅炉大气污染物排放标准

GB 15316 节能监测技术通则

GB/T 18883 室内空气质量标准

GB/T 19001 质量管理体系要求(idt ISO 9001:2000)

GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求(ISO 22000:2005, IDT)

GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南(ISO 14001:2004, IDT)

GB/T 28001 职业健康安全管理体系 规范(neq OHSAS 18001:1999)

中华人民共和国固体废物污染环境防治法 中华人民共和国主席令第 58 号(2004 年 12 月 29 日修订)

公共场所集中空调通风系统卫生管理办法 卫监督发[2006]53 号

公共场所集中空调通风系统卫生规范 卫监督发[2006]58 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

饭店 hotel

向消费者提供住宿、饮食以及相关综合性服务的企业。包括酒店、宾馆、旅店、旅馆、度假村、招待所、培训中心等。

3.2

绿色饭店 green hotel

在规划、建设和经营过程中，以节约资源、保护环境、安全健康为理念，以科学的设计和有效的管理、技术措施为手段，以资源效率最大化、环境影响最小化为目标，为消费者提供安全、健康服务的饭店。

3.3

绿色设计 green design

将节约资源、保护环境的因素纳入饭店设计环节之中，帮助确定设计的决策方向，减少资源消耗和

对环境的影响。

3.4

环境方针 environment policy

由最高管理者就组织的环境绩效所正式表述的总体意图和方向。

3.5

绿色消费 green consumption

消费者在消费过程中,主动选择有益于资源节约、环境保护的产品和服务,减少或消除对环境的污染,降低资源和能源的消耗。

3.6

绿色行动 green action

企业按照制定的计划,为向广大社会公众传播绿色消费相关知识,以及调整自身经营方式,加强资源节约、环境保护而采取的一系列活动。

3.7

清洁生产 clean production

采取改进设计、使用清洁的能源和原料、采用先进的工艺技术与设备、改善管理、综合利用等措施,从源头削减污染,提高资源利用效率,减少或者避免生产、服务和产品使用过程中污染物的产生和排放,以减轻或者消除对人类健康和环境的危害。

3.8

危险废物 hazardous waste

列入国家危险废物名录的废物。

注:参考《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》。

4 等级划分及标识

4.1 根据饭店在节约资源、保护环境和提供安全、健康的产品和服务等方面取得的不同程度的效果,将绿色饭店划分为五个等级。绿色饭店评定细则具体见附录 A。

4.2 用银杏叶标识,从一叶到五叶,五叶级为最高级。

5 基本要求

5.1 遵守建设和运营中涉及的节能、环保、卫生、防疫、安全、规划等法律、法规和标准的要求。

5.2 制定环境方针,明确绿色行动目标和可量化指标,并有完善的经营管理制度保障执行。

5.3 有相应组织机构,有绿色行动的考核及奖励制度,有高层管理者具体负责创建活动。

5.4 每年有为员工提供绿色饭店相关知识的教育和培训,包括节能节水、环境保护技术及管理,消防教育,职业安全教育和食品安全教育等。

5.5 提供绿色行动的预算资金及人力资源的支持。

5.6 有倡导节约资源、保护环境和绿色消费的宣传行动以营造绿色消费环境的氛围,对消费者的节约、环保消费行为能够提供多项鼓励措施。

5.7 近三年内无安全事故和环境污染超标事故。

6 绿色设计

6.1 环境设计

6.1.1 选址远离高辐射、高污染地区。

6.1.2 设计中充分体现当地自然、人文和谐和对生物多样性的保护。

6.1.3 不造成当地生态环境的破坏。

6.2 建筑设计

- 6.2.1 设计中体现节能省地,无建筑空间的浪费。
- 6.2.2 有隔热、降噪、保温材料的设计与运用。
- 6.2.3 有自然采光的设计与运用。
- 6.2.4 采用环保、安全、健康的建筑材料和装修。

6.3 流程设计

- 6.3.1 有积极利用地热能、太阳能、风能、水能等可再生能源和替代能源的设计。
- 6.3.2 有能源、资源循环利用设计。
- 6.3.3 有在服务、产品形成过程中清洁生产的设计。

7 安全管理

- 7.1 有安全生产例会制度和生产安全事故隐患排查制度并执行。
- 7.2 设备设施安全可靠,危险设备、设施及区域设置栅栏隔离或警示标识提示。
- 7.3 有公共安全、消防安全、食品安全等突发事件应急预案,并不断完善,定期组织演练。
- 7.4 有能够覆盖所有营业区域的中、英文应急广播,客房和公共区域显著位置有各类应急图示、须知,并至少用规范的中、英两种文字表示。

8 节能管理

- 8.1 水、电、气、煤、油等主要能耗部门建立并实施责任制。
- 8.2 主要用能设备和功能区域安装计量仪表,鼓励饭店按标准 GB 15316 要求进行节能测试和能源审计。
- 8.3 每月对水、电、气、煤、油的消耗量进行监测和对比分析,定期向员工报告。
- 8.4 定期对空调、供热、照明等用能设备进行巡检和及时维护,减少能源损耗。
- 8.5 采用先进节能设备、技术和管理方法,采用节能标志产品,提高能源使用效率。
- 8.6 采用先进的节水器具、技术和管理方法,减少水资源的消耗。
- 8.7 采用可再生能源和替代能源,减少煤、气、油的使用。
- 8.8 公共区域夏季供冷温度不低于 26℃,冬季供暖温度不高于 20℃。

9 降耗管理

- 9.1 减少一次性用品的使用。
- 9.2 根据顾客意愿减少客房棉织品换洗次数。
- 9.3 简化客房用品的包装。
- 9.4 节约用纸,提倡无纸化办公。
- 9.5 有鼓励废旧物品再利用的措施。

10 环境保护

- 10.1 遵守国家或地方污染物排放标准,减少污染物排放浓度和排放总量,按照当地环境目标减排直至达到零排放。
- 10.2 采用先进环保技术和设备。
- 10.3 选择使用环境标志产品。
- 10.4 采取措施减少固体废弃物的排放量,固体废弃物实施分类收集,储运不对周围环境产生危害;危险废物及特定的回收物料交有资质机构处理、处置。
- 10.5 采用有机肥料和天然杀虫方法,减少化学药剂的使用。

10.6 采用本地植物绿化环境。

11 健康管理

11.1 绿色客房

11.1.1 设有无烟客房或无烟楼层。

11.1.2 装修环保。

11.1.3 相对湿度符合 GB/T 18883 规定,温度可根据客人需要调整。

11.1.4 有良好的新风系统,封闭状态下无异味。

11.1.5 门、窗、墙壁隔音良好。

11.1.6 提供洁净饮用水,符合 GB 5749 规定。

11.1.7 客房卫生间内的设备、设施每日进行消毒,卫生符合 GB 9663 规定。

11.1.8 放置有益人体健康的植物。

11.2 绿色餐饮

11.2.1 食品加工经营场所按原料的进入、储存、处理、半成品加工、成品供应单向流程布局,功能操作间齐备。

11.2.2 有食品质量控制与保障体系,原料购进、检查、验收制度及记录齐全。

11.2.3 有专职食品安全与卫生管理人员。

11.2.4 采用有机、绿色、无公害食品原材料,提供营养平衡食谱。

11.2.5 食品采购、加工、运输、储存、处置及设备、餐器具清洁和消毒程序完善并严格执行。

11.2.6 餐厅设有无烟区和无烟包间。

11.2.7 餐厅内通风良好,无异味。

11.2.8 倡导分餐制,菜单中明示提供大、小例服务。

11.2.9 有引导绿色消费、节约消费提示及服务措施。

11.2.10 不以野生保护动、植物为食品原料。

11.2.11 餐厨垃圾低温密闭保存,并倡导进行无害化处理。

12 绿色宣传

12.1 开展宣传绿色饭店、促进绿色消费的多种形式的社会活动。

12.2 有鼓励客人开展绿色消费的具体计划并实施。

12.3 创建绿色饭店活动有媒体的相关报道。

12.4 创建绿色饭店活动得到客人的支持和赞同,客人对饭店环境的满意程度达到 80% 以上(根据征求意见表统计)。

12.5 饭店通过采购、投资等方式促进节能、环保技术的推广和应用,推进绿色消费。

13 绿色饭店的评定

13.1 绿色饭店评定规程

13.1.1 申请与受理

饭店自愿向绿色饭店评定机构递交申请材料,评定机构于规定日期内核实申请材料,并做出受理与否的答复,向受理企业寄发绿色饭店评定标准及相关资料。

13.1.2 自查和改进

饭店根据标准自查并实施改进,在达到相应等级要求后,向评定机构申请评审。

13.1.3 评审

绿色饭店评定机构对申请的饭店进行现场评审。

13.1.4 授牌

对于评审通过的饭店,全国绿色饭店评定机构给予正式批复,并授予相应标牌和证书。

13.2 评定人员资质

绿色饭店评定人员要求具备系统的饭店管理知识,较强的分析、组织能力,并通过培训取得评审员资格。

13.3 标牌和证书

13.3.1 绿色饭店标牌和证书由全国绿色饭店评定机构统一制作核发。

13.3.2 标牌应向消费者明示。

13.4 有效期与复核

13.4.1 绿色饭店评定等级的有效期为四年。

13.4.2 对已经评定的绿色饭店企业,每两年进行一次等级复核。

13.4.3 对降低或复核达不到评定标准的饭店,根据其程度分别给予通报、降级或取消绿色饭店称号处理。



附 录 A
(规范性附录)
绿色饭店评定细则

A.1 等级划分

评定标准的满分为 300 分,得分在 270 分以上(含 270 分)的饭店评为五叶级绿色饭店;得分在 240 分以上(含 240 分)的饭店评为四叶级绿色饭店;得分在 210 分以上(含 210 分)的饭店评为三叶级绿色饭店;得分在 180 分以上(含 180 分)的饭店评为二叶级绿色饭店;得分在 160 分以上(含 160 分)的饭店评为一叶级绿色饭店。

A.2 评定细则

评定细则见表 A.1。

表 A.1

要 求		各大项 得分 汇总	各分项 得分 汇总	各次分 项得分 汇总	各小项 得分 汇总	省、自治 区、直辖 市绿色 饭店评 定机构	全国绿 色饭店 评定 机构
1	基本要求						
1.1	严格遵守相关节能、环保、卫生、防疫、安全、规划等法律、法规和标准要求。						
1.2	有科学有效的资源节约、环境保护方针。						
1.3	有明确的绿色行动目标和量化指标。						
1.4	有完善的管理制度。						
1.5	有绿色饭店创建的组织机构,有经过专业培训的高层管理者负责绿色行动。						
1.6	每年为全体员工提供绿色饭店相关知识教育和培训。						
1.7	饭店设立绿色行动专项预算。						
1.8	提供必要的绿色行动人员保证。						
1.9	有绿色行动的考核与奖励,并纳入饭店绩效评估体系。						
1.10	有倡导节约、环保和绿色消费的宣传行动,对消费者的节约、环保消费行为提供鼓励措施。						
1.11	三年内无环境污染超标事故。						
1.12	三年内无消防安全及食品安全事故。						
2	绿色设计	40					
2.1	环境设计		6				
2.1.1	选址应远离粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。			2			

表 A.1(续)

要 求		各大项 得分 汇总	各分项 得分 汇总	各次分 项得分 汇总	各小项 得分 汇总	省、自治 区、直辖 市绿色 饭店评 定机构	全国绿 色饭店 评定机 构
2.1.2	有保护当地自然景观、人文景观和当地生物多样性的设计。			2			
2.1.3	未造成当地生态环境的破坏。			2			
2.2	建筑设计		18				
2.2.1	饭店设计体现集约化利用土地。			2			
2.2.2	有充分利用自然采光的设计。			2			
2.2.3	有充分运用隔热、保温材料的设计。			2			
2.2.4	有减少噪声的设计。			2			
2.2.5	采用新型墙体材料和环保装饰材料。			2			
2.2.6	设计遵循当地自然资源、气候特点,无大耗能结构设计。			2			
2.2.7	采用新型结构体系和结构材料,提高建筑空间使用率。			2			
2.2.8	建筑泛光照明,无光污染。			2			
2.2.9	未使用国家明令禁止的技术、设备、材料和产品。			2			
2.3	流程设计		16				
2.3.1	有太阳能、地热、风能等新能源的设计与运用。			2			
2.3.2	有减少污染排放的设计。			2			
2.3.3	客房服务间有脏布草通道。			2			
2.3.4	有楼宇自控设计。			2			
2.3.5	蒸汽系统有冷凝水回收。			2			
2.3.6	有中水系统。			3			
2.3.7	有雨水收集利用系统。			3			
3	安全管理		17				
3.1	有安全生产例会制度和生产安全隐患排查制度并有效执行。			4			
3.2	有完善的消防、食品安全等突发事件应急预案,并至少半年进行一次演练。			4			
3.3	消防设备设施完善,标识明显。有覆盖全部公共区域的安全监控系统。			2			
3.4	所有工作区域的设备、设施安全可靠,易出现问题的设备和区域设置防护栅栏和安全警示牌。			2			
3.5	易燃易爆等危险品单独存放,专人管理。			1			
3.6	客房及公共区域应急疏散指示图、安全须知、警示明显,并用中英文表示。			2			

表 A.1(续)

要 求		各大项 得分 汇总	各分项 得分 汇总	各次分 项得分 汇总	各小项 得分 汇总	省、自治 区、直辖 市绿色 饭店评 定机构	全国绿 色饭店 评定 机构
3.7	有覆盖全区域的中英文应急广播。		1				
3.8	每小时对营业区域进行一次巡查,并做好记录。		1				
4	节能管理	60					
4.1	能源计量		7				
4.1.1	按使用部门或功能区域安装水、电、汽计量仪表。其中电力系统的动力用电和照明用电分别计量。			2			
4.1.2	主要用能设备单独安装计量仪表。			2			
4.1.3	每天定时监测用能情况,登记台账。定期向员工报告。			3			
4.2	计划控制		16				
4.2.1	饭店各用能部门建立节能操作规范并执行。			3			
4.2.2	员工用能设立责任制。			3			
4.2.3	消耗品有定额管理。			2			
4.2.4	饭店每月进行能源统计对比分析,并制定改进措施。			3			
4.2.5	饭店主要场所室内温度按有关规定控制。			2			
4.2.6	饭店定期进行节能测试和能源审计。			3			
4.3	设备设施节能		32				
4.3.1	选择和使用节能标志产品。			5			
4.3.2	公共区域采用照明自动控制系统。			3			
4.3.3	变压器运行,功率因素>0.95。低负荷时,调配、减少变压器运行台数。			2			
4.3.4	锅炉及供热管网表面温度达标。			2			
4.3.5	采用自动通风系统,达到营业面积的50%以上。			2			
4.3.6	中央空调系统中的制冷、排风系统安装热回收装置。			2			
4.3.7	定期对用能设备巡查、检修,提高用能效率。			3			
4.3.8	定期对水网进行漏损检测。			3			
4.3.9	采用6升节水型坐便器。			2			
4.3.10	采用中水系统且运行良好。			4			
4.3.11	采用其他水、电、汽节约新技术和新方法。			4			
4.4	可再生能源利用		5				
4.4.1	饭店利用太阳能、风能、地热能等可再生能源,其中			5			
	a) 使用量占总用量的30%以上。				4		
	b) 使用量占总用量的20%以上。				4		
	c) 使用量占总用量的10%以上。				3		

表 A.1(续)

要 求		各大项 得分 汇总	各分项 得分 汇总	各次分 项得分 汇总	各小项 得分 汇总	省、自治 区、直辖 市绿色 饭店评 定机构	全国绿 色饭店 评定机 构
5	环境保护	50					
5.1	污水排放		7				
5.1.1	污水排放符合标准 GB 8978 规定,污水零排放。			7			
	浓度低于排放标准限值的 90% 以下。			5			
5.2	锅炉排放		4				
5.2.1	锅炉烟尘排放符合标准 GB 13271 规定,浓度低于排放标准限值的 90% 以下。			4			
5.3	噪声排放		4				
5.3.1	噪声排放符合标准 GB 12348 规定,噪声排放低于排放标准限值的 80% 以下。			4			
	噪声排放低于排放标准限值的 90% 以下。			2			
5.4	固体废弃物管理		11				
5.4.1	固体废弃物实施分类收集。			3			
5.4.2	能识别危险废弃物,列出物品清单,专门收集并交专门机构处理。			3			
5.4.3	垃圾箱应加盖,有垃圾袋。			2			
5.4.4	有垃圾运输的专门通道。			2			
5.4.5	有干垃圾房和密闭的湿垃圾房,湿垃圾房温度控制在 12℃ 以下或设置高效紫外线消毒装置。			3			
5.5	采用环保技术,选择与使用环境标志产品。		5				
5.6	积极采用有机肥料。		2				
5.7	不使用化学杀虫剂、除草剂、杀菌剂和杀真菌剂。		2				
5.8	不焚烧花园废弃物。		1				
5.9	夜间或傍晚浇灌花园。		1				
5.10	使用酒店中水浇灌花园。		3				
5.11	定期监测冷却塔中的水体,确保不被污染,不产生结垢和泥垢。		3				
5.12	洗涤和清洁		4				
	其中:a) 使用无化学品洗涤方法,有以文件形式描述的使用说明。			1			
	b) 清洁和洗涤中使用的环境标志产品达到 75% 以上。			2			
	c) 有清洁剂自动配量系统。			1			

表 A.1(续)

要 求		各大项 得分 汇总	各分项 得分 汇总	各次分 项得分 汇总	各小项 得分 汇总	省、自治 区、直辖 市绿色 饭店评 定机构	全国绿 色饭店 评定机 构
5.13	厨房、洗涤及内部员工每年培训一次,培训内容包括如何使用化工产品以及如何减少对环境的影响。		3				
6	健康管理	102					
6.1	室内通风良好,其中:a) 采用有效的利用自然通风系统。		3				
	b) 采用有效的机械通风系统。			2			
6.2	新风系统		6				
6.2.1	新风系统符合《公共场所集中空调通风系统卫生管理办法》及《公共场所集中空调通风系统卫生规范》要求。			3			
6.2.2	新风系统运行,其中:			3			
	a) 有完善的送风控制制度及运行记录。				3		
	b) 新风系统完善,有送风控制制度但无运行记录。				2		
	c) 新风系统完善,但无送风控制制度及运行记录。				1		
6.3	绿色客房		39				
6.3.1	有检测合格的烟雾报警装置。			2			
6.3.2	有检测合格的自动喷淋装置。			2			
6.3.3	有检测合格的客用防毒面具。			1			
6.3.4	房门安装公安部门规定的安全门锁,并安装防盗装置。			1			
6.3.5	电气设备安装稳固,零配件完好。			1			
6.3.6	电气开关安装完好,连接正确,用途有明确标示。			2			
6.3.7	家具无破损、无异味,滑动件滑动灵活。			1			
6.3.8	卫生间采用防滑洁具。			3			
	卫生间采取防滑垫、防滑杆等措施。				2		
6.3.9	卫生间面盆、浴缸、坐便器每日消毒。			2			
6.3.10	设有无烟客房楼层或无烟小楼。			3			
	其中:a) 有控制客房内抽烟的措施。				1		
	b) 有清除客房内烟味的措施。				2		
6.3.11	客房内的湿度控制在40%~65%,温度根据当地气候,合理调控。			2			
6.3.12	有用于客房内空气清洁、清新的设备。			2			
6.3.13	有隔音设计与措施,客房隔音效果良好。			2			
6.3.14	棉织品整洁			2			
	其中:a) 地毯、沙发、窗帘整洁。				1		
	b) 毛巾、浴巾、睡袍柔软,吸湿性好。				1		
6.3.15	供应洁净的饮用水。			2			
6.3.16	采光充足,室内光线亮度可调节。			1			

表 A.1(续)

要 求		各大项 得分 汇总	各分项 得分 汇总	各次分 项得分 汇总	各小项 得分 汇总	省、自治 区、直辖 市绿色 饭店评 定机构	全国绿 色饭店 评定机 构
6.3.17	根据客人需要提供个性化卧具。			2			
6.3.18	放置有益人体健康的绿色植物。			2			
6.3.19	有节约能源提示卡。			2			
6.3.20	有免换洗提示卡,提倡棉织品一客一换。			2			
6.3.21	不提供一次性消耗品。			2			
	提供一次性消耗品,消耗品质量合格,能区别(分颜色)使用。				1		
6.4	绿色餐饮		54				
6.4.1	厨房按流程布局,科学合理。			2			
6.4.2	厨房各功能操作间齐备。			2			
6.4.3	厨房设备、设施完善			5			
	其中:a) 冰箱、冷库设备完善,冷藏食品生熟分开,标识明显。				2		
	b) 设置防火设施、煤气或天然气、燃油泄漏报警器。				2		
	c) 有专用运输设备。				1		
6.4.4	餐厅内湿度控制在 40%~65%,温度适宜。			1			
6.4.5	有无烟用餐区域。			2			
6.4.6	实施绿色采购,建立相应的采购渠道			6			
	其中:a) 建有并维护合格供应商目录和档案。				2		
	b) 进货、检查、验收记录完善,可追溯。				2		
	c) 及时清退不合格产品,并从目录中删除不合格产品供应商。				2		
6.4.7	食品的加工、储存、处置及设备、餐器具清洁和消毒有明确的操作规范,防止污染。			12			
	其中:a) 食品储存符合摆放要求,保持通风,不被污染。				1		
	b) 食品储存的温度、湿度符合要求。				2		
	c) 冷藏保存一天以上的熟食品应标明保质期限,变质食品及时被处理。				2		
	d) 食品加工及餐饮服务人员整洁着装,戴发网或帽子,不留长指甲。				1		
	e) 食品加工及餐饮服务人员有良好的洗手习惯。				1		
	f) 加工生、熟食品和动、植物性原料的砧板、刀具分开并标识。				1		
	g) 食用前需较长时间放置(超过 2 小时)的烹饪后食品应在高于 60℃或低于 5℃条件下存放。				1		
	h) 在安全的加工温度及加工时间内烹制食品。				1		
	i) 严格按食品的冷却时间和程序冷却食品。				1		
	j) 按程序清洁、消毒餐器具和菜单,并做好保洁措施。				1		

表 A.1(续)

要 求		各大项 得分 汇总	各分项 得分 汇总	各次分 项得分 汇总	各小项 得分 汇总	省、自治 区、直辖 市绿色 饭店评 定机构	全国绿 色饭店 评定机 构
6.4.8	提供安全健康食品			8			
	其中:a) 采购、生产、加工、销售食品符合相关法规和标准要求,具备相应资质。				2		
	b) 保证出售检疫合格的肉食品。				2		
	c) 积极采用有机、绿色、无公害食品原料。				2		
	d) 提供营养平衡的绿色食谱,品种超过 20 个。				2		
6.4.9	餐厨垃圾低温保存,鼓励进行无害化处理。			2			
6.4.10	有专职食品安全管理人员。			2			
6.4.11	减少一次性用品的使用			3			
	其中:a) 餐厅不使用木制一次性筷子。				1		
	b) 餐厅不使用难以降解的一次性餐具。				1		
	c) 餐厅不使用一次性(湿)毛巾。				1		
6.4.12	餐厅有倡导、提醒客人适量用餐的措施。			2			
6.4.13	饭店有定点或专用的原辅材料无公害生产加工基地。			2			
6.4.14	不采购、出售和加工国家禁止销售的野生保护动植物。			3			
6.4.15	餐厅提供打包、存酒等服务。			2			
7	绿色宣传	31					
7.1	饭店每年开展一至两次与绿色饭店主题相关的社会公益活动,并有相关记录		4				
7.2	开展创建绿色饭店活动以来得到社会的良好反映(有各种报道)。		3				
	其中:a) 得到省级以上报纸杂志、电视台报道。			3			
	b) 得到本地报纸杂志、电视台报道。			2			
7.3	有引导和鼓励客人绿色消费的优惠措施。		5				
7.4	宾客对饭店环境的满意程度达 80%以上(根据征求意见表统计)。		2				
7.5	积极参与社区、地区和国际性的环境保护活动。		3				
7.6	有政府授予的节能、环境保护方面的特殊奖励。		3				
7.7	饭店定期与供应商进行交流,反映绿色产品和服务需要。		2				
7.8	建立有效运行的管理体系		9				
	其中:a) 已建立并有效运行质量管理体系,符合 GB/T 19001 规定。			3			
	b) 已建立并有效运行职业健康和安全管理体系统,符合 GB/T 28001 规定。			2			
	c) 已建立并有效运行环境管理体系,符合标准 GB/T 24001 规定。			4			