ICS 03.080.99
CCS A 12

DB53

云 南 省 地 方 标 准

DB53/T 1415.1—2025

党政机关绿色食堂管理规范
第1部分：建设

2025－06－07 发布 2025－09－07 实施

云南省市场监督管理局 发 布

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。

本文件是 DB53/T 1415 的第 1 部分。DB53/T 1415 已经发布了以下部分：

——第 1 部分：建设。

——第 2 部分：评价。

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。

本文件由云南省机关事务管理局提出并归口。

本文件起草单位：云南省机关事务管理局、云南省标准化研究院、昆明前导企业管理咨询有限公司、云南云天咨询有限公司。

本文件主要起草人：朱荣、李建春、郑瑜、李志、李宝珠、李艳蓉、聂景璐、柴莹、王培涌、王志全、王苏天、杨立昊、付仁健、杨迎红、李加兴、罗文虎、王啸宇。

引　言

为贯彻落实绿色发展理念，规范党政机关绿色食堂建设管理，引导党政机关绿色食堂创建，制定DB53/T 1415《党政机关绿色食堂管理规范》，对推动党政机关带头厉行节约、反对浪费，规范我省党政机关绿色食堂运行管理，打造党政机关食堂“安全、健康、环保、节约”的运营服务保障模式具有重要的指导和规范作用。DB53/T 1415拟由两个部分构成。

——第1部分：建设。目的在于规范机关绿色食堂的建设和管理。

——第2部分：评价。目的在于对绿色食堂的建设和管理进行评价。

党政机关绿色食堂管理规范 第1部分：建设

1 范围

本文件规定了党政机关绿色食堂的基本要求、食堂设施设备建设、能源资源利用、环境保护、运营管理及评价改进等内容。

本文件适用于党政机关食堂的建设管理，企事业单位等机构可参照执行。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 10071 城市区域环境振动测量方法
GB 18483 饮食业油烟排放标准
GB/T 18883 室内空气质量标准
GB/T 19095 生活垃圾分类标志
GB 22337 社会生活环境噪声排放标准
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/T 42824 应急照明
GB/T 42967 机关食堂反食品浪费工作指南
GB 50015 建筑给水排水设计标准
GB 50555 民用建筑节水设计标准
GB 51348 民用建筑电气设计标准
HJ 554 饮食业环境保护技术规范
DB53/T 1162 公共机构生活垃圾分类管理规范
DB53/T 1178 机关餐饮节约管理规范
DB53/T 1415.2 党政机关绿色食堂管理规范 第2部分：评价

3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿色食堂 green canteen

通过采用经济合理的技术手段和管理措施，实现污染物排放低、环境影响小、资源能源消耗少，布局合理、食品安全、餐饮节约、营养健康、环境舒适的食堂。

3.2

食品处理区 food processed area

食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装、制售以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。
[来源：GB 31654-2021,2.5,有修改]

4 基本要求

4.1 食堂建设应满足节能省地，采用环保、节能、安全、健康的建筑材料。
4.2 食堂应配备安全、节能、节水、环保设备，减少能源资源的浪费及对环境的污染。
4.3 经营主体应具备合法资质，建立完善的管理制度。
4.4 组建绿色食堂建设团队，食堂人员应具备本岗位所要求的专业知识、基础技能和相应的证书，取得有效的健康证。
4.5 建立食品安全、消防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 倡导节约能源资源和健康管理，营造绿色消费文化，对就餐人员的绿色消费行为进行鼓励。

5 食堂建设

5.1 建设要求

5.1.1 机关食堂建设应符合 GB 50015、GB 50555 等以及现行相关法律、法规、标准的规定。
5.1.2 机关食堂的功能空间可划分为食品处理区、辅助区、就餐区。应按照食品原料采购、储存、原料加工、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，防止交叉污染。
5.1.3 机关食堂为多层时，应设置配送车辆无障碍通道和专用货梯。
5.1.4 机关食堂食品处理区、就餐区等宜采取通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等有效措施。
5.1.5 机关食堂的主要入口处应具备设置体温检测设备的条件，便于检测工作人员自身健康状况和组织人员单一流向测温。
5.1.6 机关食堂应在可能存在安全隐患的场所设置安全标识标志。
5.1.7 机关食堂的室内温湿度适宜、空气质量应符合 GB/T 18883 的规定，宜增设与机关文化、反食品浪费、绿色健康内容相关的标识。
5.1.8 电气和高温场所宜配置自动灭火装置。

5.2 配套设施

5.2.1 给水排水

5.2.1.1 食堂的给水排水设计应符合 GB 50015 规定。
5.2.1.2 生活用水系统应采取防水质污染措施，保证水质安全。
5.2.1.3 给水排水系统应采用节水和节能型工艺、设备、器具和产品。
5.2.1.4 操作间设置排水沟时应符合下列要求：

a) 排水沟应有坡度，沟内不应设置其他管路，侧面和底面接合处应有一定弧度，并设有可拆卸的盖板；
b) 排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并有防止污水逆流的措施；
c) 排水沟与排水管道连接处应设置网眼孔径小于 10 mm 的金属格栅或带网框地漏。

5.2.1.5　食堂含油废水应进行隔油处理，隔油处理设施宜采用成品隔油装置。室外隔油池和检查井应采取防坠落措施。

5.2.2　建筑电气

5.2.2.1　建筑电气设计应符合 GB 51348 有关规定；计算机管理设备应设置不间断供电电源备用。
5.2.2.2　电源进户及智能化线缆进户处应设置电磁兼容保护装置。
5.2.2.3　食堂内燃气表间、灶台等存在可燃气体的场所，应设置燃气报警及阻断装置。

5.2.3　采光及照明

5.2.3.1　有充足的自然采光或人工照明，光源应不影响所观察食品的天然颜色。
5.2.3.2　安装在暴露食品正上方的照明设施应使用防护罩，冷冻（藏）库房应使用防爆灯。
5.2.3.3　食堂内主要场所的照明标准值应符合下列规定：烹饪区、主食加工区 300 lx，粗加工制作区、洗消间、就餐区 200 lx；照明光源的显色指数(Ra)不应小于 80；当选用 LED 灯光源时，其色度应符合现行相关规范、标准的规定。
5.2.3.4　应急照明和疏散照明应符合 GB/T 42824，食堂的食品处理区、就餐区，宜设置备用照明，照度不应低于 10 lx。

5.2.4　建筑智能化

5.2.4.1　宜建设智能打卡、收支管理等信息管理系统，在食堂内部及周边设置视频安防监控系统。
5.2.4.2　宜按照“互联网＋明厨亮灶”要求，配置视频监控系统。监控区域有效覆盖、合理布局、图像清晰、控制有效。

6　能源资源利用

6.1　节约用能

6.1.1　主食加工区需蒸制的食品宜集中蒸制，宜选用二级能效设备。
6.1.2　用水、用电、用气管理制度健全，配备专人专责管理。
6.1.3　分析就餐人数和能源资源消费状况，制定合理的人均能源资源消耗指标，采取节能措施，优化食堂工艺、降低运行能耗。
6.1.4　充分利用太阳能、地源热泵等可再生能源。

6.2　节约用水

6.2.1　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。
6.2.2　宜对加工的冷冻品进行自然解冻，杜绝流水化冻。
6.2.3　宜建立水回收利用措施，对食堂废水进行处理，减少水资源的污染和浪费。
6.2.4　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。

6.3　配置计量器具

6.3.1　食堂应设置用水总表，并按用途和管理单元设置分项用水计量装置。
6.3.2　食堂用电力、燃气等应设置总表；按功能区域设置分区计量装置；按用途分类，实现用电分项计量。

6.3.3 食堂应配置餐余垃圾的计量装置。

7 环境保护

7.1 通风排烟

7.1.1 食堂应按照要求安装油烟净化设施设备。食堂油烟排放应符合 GB 18483，宜采用“抽排方式”排放，排烟井应有滤油清污口。
7.1.2 空气流向应由高清洁区流向低清洁区。
7.1.3 蒸汽宜采用“强排方式”排放，排气井应有滤水口。排气口应装有易清洗、耐腐蚀以及可防止有害动物侵入的网罩。
7.1.4 产生大量蒸汽的设备上方应加设机械排风排气装置，宜分隔成小间，防止结露并做好凝结水的引泄。设有机械排风的区域，宜设置相应的送新风装置。
7.1.5 加工区无法满足自然通风或环境无法满足工作要求时，应增设通风系统。

7.2 排水隔油

7.2.1 污水排放应符合 GB/T 31962 的规定。
7.2.2 隔油应符合 HJ 554 的规定，并进行隔油设施日常检查和定期维护。

7.3 垃圾处理

7.3.1 垃圾分类应符合 GB/T 19095 和 DB53/T 1162 的规定。
7.3.2 垃圾处理应符合 DB53/T 1178 的规定。

7.4 噪声及振动

7.4.1 食堂的噪声应符合 GB 22337 的规定，宜选用低噪声设备，产生噪声的设备应远离环境敏感目标。
7.4.2 振动应符合 GB 10071 的规定，风机、水泵等设备应采取减振措施。

8 运营管理

8.1 食材风险管控

8.1.1 建立供应商评价机制，对供应商进行综合评估。
8.1.2 食材来源安全、无污染、可追溯，存放应分区、分架、分类、离墙、离地。设置专人对食材进行验货、存储和出入库管理，并进行记录。
8.1.3 食材存储功能区标识、食材信息标示应清晰完整。
8.1.4 餐（饮）具材质应符合 GB 4806.1 的规定。
8.1.5 食材操作应符合 GB 31654 等相关规定。

8.2 营养健康管理

8.2.1 宜选用绿色生态的食材。
8.2.2 以食品多样化、平衡膳食模式为原则，制定科学营养配餐制度，定期更新食谱。
8.2.3 食堂服务应明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量，并开展“减油、减盐、减糖”行动。

8.2.4 饭菜品种宜标明注营养成分，针对不同人群提供营养需求和饮食建议，宜运用信息技术对饭菜进行营养成分管理。

8.2.5 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。

8.3 餐饮节约

餐饮节约应符合 GB/T 42967 和 DB53/T 1178 的规定。

8.4 场所清洁

8.4.1 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。

8.4.2 就餐区域清洁要求包括但不限于：

a) 定期清洁空调、风扇、排气扫等设施设备，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。

8.4.3 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 评价改进

9.1 评价

绿色食堂评价应按照 DB53/T 1415.2 的要求执行。

9.2 改进

9.2.1 建立并完善绿色食堂监督评价管理制度。

9.2.2 建立绿色食堂运营质量投诉、处理机制，根据反馈结果，进行汇总、分析和研究，有针对性的制定改进方案和措施，不断提高绿色食堂建设水平。

参 考 文 献

[1] 国家市场监督管理总局.餐饮服务食品安全操作规范 2018 年 6 月 22 日

云南省市场监督管理局
DB53
地方标准