

党政机关绿色食堂管理规范
第2部分：评价

2025 - 06 - 07 发布

2025 - 09 - 07 实施

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2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、云南云天咨询有限公司。

本文件主要起草人：李建春、朱荣、郑瑜、李志、李宝珠、杨迎红、罗文虎、王培涌、王志全、聂景璐、王苏天、杨立昊、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2部分：评价

1 范围

本文件规定了党政机关绿色食堂管理的基本要求、评价原则、评价指标、评价方法以及评价结果等内容。

本文件适用于党政机关绿色食堂的评价。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 10071 城市区域环境振动测量方法
- 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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- 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 42967 机关食堂反食品浪费工作指南
- GB 50555 民用建筑节水设计标准
- HJ 554 饮食业环境保护技术规范
- SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求
- DB53/T 1162 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

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。

4 基本要求

- 4.1 食堂经营主体应具备合法资质，有完善的管理制度。
- 4.2 应符合食品安全等相关法律法规标准要求。
- 4.3 食堂近3年内未出现安全事故，未受到相关部门处罚。
- 4.4 应具有食品安全、防疫安全等突发事件的应急预案。
- 4.5 反食品浪费评估结果等级为良好以上。

5 评价原则

5.1 科学性

评价指标应全面反映绿色食堂的发展能力，并契合食堂场所实现基本餐饮服务的客观实际，评价方法需进行充分论证。

5.2 系统性

评价指标应全面反映被评价绿色食堂的整体特征，从多维度和多层面综合评估机关绿色食堂的系统属性。

5.3 可操作性

评价指标应能被观测、可衡量，选取简单、经实践检验可行的评价指标。

5.4 动态性

随着评价侧重点的变化，评价指标需要进行适当的动态调整。

6 评价指标

6.1 绿色环境

6.1.1 食堂布局

按照食堂的功能合理分区，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，室内功能区标识完整清晰。

6.1.2 配套设施

应配置给排水、电气、照明等设施，设施的配置应安全、环保、节能、实用。

6.1.3 室内环境

食堂空气交换系统应满足通风、换气要求，室内空气质量应符合 GB/T 18883 的规定；宜布置文明、健康、节约、环保的相关标识，营造绿色生活氛围。

6.2 能源资源利用

6.2.1 节约用能

食堂照明设备、加工设备、油烟净化设备以及冷库等主要耗能产品应使用节能产品,注重行为节能、统计分析能源消耗状况,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、降低食堂能耗。

6.2.2 节约用水

应使用节水型器具、注重行为节水,平均日用水量应符合 GB 50555 中节约用水定额的要求,加强对用水管网及用水设备的日常维护。

6.2.3 能源资源计量

根据用能种类,实行食堂能源资源分类、分区、分项计量并做好相应统计台账。

6.3 环境保护

6.3.1 油烟净化

食堂应安装餐饮废气净化设施,餐饮废气经净化设施处理后应符合 GB 18483 的规定。

6.3.2 污水排放

食堂污水流向应遵循从清洁区至低清洁区的原则,加装油水分离装置,保证水油分离及污水达标排放。

6.3.3 垃圾处理

食堂应对所产生的垃圾做好分类收集和统计汇总分析,并合理存放、转运和处理。

6.3.4 噪声及振动

食堂应采取降噪减振措施,噪声应符合 GB 22337 的规定,振动应符合 GB 10071 的规定。

6.4 运营管理

6.4.1 食品安全营养

6.4.1.1 食品安全应加强对食材采购、存储、食品加工、检测、供应等供应链的安全管理,采取食品安全控制措施,规范操作行为,确保食品安全。

6.4.1.2 食堂所用食材种类丰富、新鲜、食物宜多样化,参照《中国居民膳食指南(2022)》科学营养配餐,食品营养配餐应满足 SB/T 10474 的要求。

6.4.2 反食品浪费

食堂应从反食品浪费管理制度建设、餐前、供餐用餐、餐后等环节采取有效措施减少食品浪费,具体评价参照 GB/T 42967 及《云南省党政机关食堂反食品浪费工作成效评估标准》。

6.4.3 宣传教育

6.4.3.1 在食堂入口、制餐区、取餐区、用餐区、餐盘回收区等区域,采取设置反食品浪费标识、张贴宣传海报、播放营养健康和杜绝浪费宣传视频等宣传措施。

6.4.3.2 将节能、节水、节气、食品安全与营养健康、反食品浪费纳入机关干部和食堂工作人员入职、日常培训。

6.4.4 信息公开

有完善的信息发布、信息收集、信息反馈机制。对信息进行及时公开。

6.5 加分项

加分内容包括但不限于以下方面：

- 利用大数据、云计算、物联网、人工智能等信息化手段，建设智慧食堂的；
- 食堂配备餐厨垃圾就地化处理设施的；
- 食堂能源资源计量器具有远程数据采集功能的；
- 食堂合理利用太阳能热水、空气源热泵技术的；
- 为全电食堂的。

7 评价方法

7.1 评价对象应满足 4.1，任何一条不符合基本要求的，不应进行绿色食堂评价。

7.2 党政机关绿色食堂评价指标体系主要包括绿色环境、能源资源利用、环境保护、运营管理 4 个一级指标和加分项。

7.3 指标评价采用专家打分法，通过审查资料和现场核查相结合的方式进行总体评价打分，总分为 110 分，具体评价表参见附录 A 表 A.1。

8 评价结果

评价结果为达标或不达标，评价总分达到 85 分即为达标，可评为绿色食堂；85 分以下为不达标，不能评为绿色食堂。

附 录 A
(资料性)
党政机关绿色食堂评价表

党政机关绿色食堂评价表见表 A.1。

表A.1 党政机关绿色食堂评价表

评价指标		评价内容	评价方式
一级指标	二级指标		
绿色环境 (10 分)	食堂布局 (3 分)	1. 食堂布局合理, 得 1 分。 2. 室内功能区标识完整清晰, 得 2 分。	查阅资料 现场查看
	配套设施 (2 分)	1. 配套设施设备齐全, 得 1 分。 2. 设施设备安全、环保、节能等要求, 得 1 分。	查阅资料
	室内环境 (5 分)	1. 食堂门、窗具有良好的密封性, 得 1 分。 2. 空气交换系统满足通风、换气要求, 空气质量符合 GB/T 18883 的规定, 得 1 分。 3. 室内干净、整洁, 卫生, 卫生要求符合 GB 31654 的规定, 得 2 分。 4. 增设绿植改善室内微环境, 与绿色生活内容相关的标识布置, 得 1 分。	现场查看
能源资源利用 (20 分)	节约用能 (10 分)	1. 采用安全、高效、节能的照明器具, 得 1 分; 2. 公共区域照明采用分区、分组与定时自动调光等节能措施, 得 1 分。 3. 采用杜绝“长明灯”、定期检查及维护等节约用能措施的, 得 2 分。 4. 采用节能炉灶、节水型洗菜机、高效油烟净化设备等节能环保餐饮设施设备, 每项得 0.5 分, 最高得 2 分。 5. 主食加工区需蒸制的食品集中蒸制, 避免因加工、烹饪环节操作不当而导致燃气浪费, 得 2 分。 6. 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, 降低食堂能耗, 得 2 分。	查阅资料 现场查看
	节约用水 (6 分)	1. 加强用水管理, 注重行为节水, 杜绝“长流水”, 得 2 分。 2. 食堂节水型器具使用率 100%, 得 2 分。 3. 加强对用水管网以及用水设备日常维护和定期巡检, 及时更换破损部件, 得 2 分。	查阅资料 现场查看
	能源资源计量 (4 分)	1. 实现食堂电力、水和天然气等计量总表, 得 1 分。 2. 实行能源分类、分区、分项计量。按用餐区域、厨房区域等实现电、气分区计量; 按动力用电、照明和插座用电等主要用电, 实现用电分项计量, 得 1 分。 3. 按用途和管理单元设置用水计量装置, 得 1 分。 4. 建立能源资源计量器具台账 (包括计量器具的名称、规格型号、安装使用地点、测量对象等), 得 1 分。	查阅资料 现场查看

表A.1 党政机关绿色食堂评价表(续)

环境保护 (20分)	油烟净化(4分)	1. 应有餐饮废气净化设备及相应的运行和维护制度, 得2分。 2. 餐饮废气净化处理应符合 GB 18483 的规定, 得2分。	现场查看
	污水排放(4分)	1. 食堂污水排放应符合 GB/T 31962 的规定, 得2分。 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, 得2分。	现场查看
	噪声及振动(2分)	1. 食堂的噪声应符合 GB 22337 的规定, 得1分。 2. 振动符合 GB 10071 的规定, 得1分。	现场查看
	垃圾处理(10分)	1. 应建立完善的食堂垃圾分类分级处理处置规章制度, 得2分。 2. 厨房作业区、餐厅用醒目标识引导作业人员、用餐人员正确投放干垃圾、湿垃圾, 得1分; 垃圾分类处理符合 GB/T 19095 和 DB53/T 1162 的规定, 得1分。 3. 落实源头减量, 减少厨余垃圾的产生, 得2分。 4. 垃圾应实现定时清理, 收集容器应及时清洁, 必要时进行消毒, 得1分; 厨余垃圾交由专业机构进行回收或就地资源化处理, 建立相应台账, 得1分。 5. 分析就餐人数和餐厨垃圾产生量, 制定合理的人均垃圾产生量指标, 杜绝不合理的浪费, 得2分。	查阅资料 现场查看
运营管理 (50分)	食品安全营养 (30分)	1. 制定食品安全管理制度、落实食品安全主体责任建立从业人员健康档案等, 得1分。 2. 原料采购选择具有相关合法资质的供货商, 宜选择绿色生态的食材, 并建立原料采购凭证、发票、进货登记、验收、发放记录等, 得2分。 3. 制定食材采购、出入库管理、存储等工作流程, 得2分, 制定食品加工、食材营养烹调、食品留样等操作规范, 得2分。 3. 室内功能区和食材存储区标识、食品信息标示完整清晰, 得3分。 4. 食品安全操作符合 GB 31654 及《餐饮服务食品安全操作规范》的要求, 得2分。 5. 食品添加剂严格按照 GB 2760 的规定使用和管理, 得2分。 6. 餐(饮)具材质应符合 GB 4806.1 的要求, 得2分。 7. 清洗消毒餐具的洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定、消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定, 得1分; 清洗消毒餐具的应符合 GB 14934 的相关规定, 得1分。 8. 对农兽药残留、致病微生物、餐具清洗消毒等, 自行或委托具备资质的第三方机构进行检测, 得2分。 9. 加工环境按照粗加工、热加工、主食加工和冷食类食品加工区分管理, 防止交叉污染, 得2分。 10. 至少一周进行一次食品安全自查并记录, 得2分。 11. 按规范做好每餐次食品成品的留样工作, 得2分。 12. 配备专(兼)职营养指导员, 得1分; 以食物多样化、平衡膳食为原则科学营养配餐, 食品供应营养配餐应满足 SB/T 10474 的要求, 得1分。 13. 每周更新食谱, 得1分; 依据时令节气, 提供节气食谱, 得1分。	查阅资料 现场查看

表A.1 党政机关绿色食堂评价表(续)

运营管理 (50分)	反食品浪费(10分)	根据《关于全面实施机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度的通知》要求进行评价。 1. 评价结果为优秀等级, 得10分; 2. 评估结果为良好等级, 得5分;	查阅资料 现场查看
	宣传教育(6分)	1. 食堂显著位置设置“节约粮食”“杜绝浪费”“适量选餐”等内容的宣传语、宣传牌, 推广节约粮食、文明用餐和“光盘行动”理念, 得2分。 2. 在餐厅醒目位置摆放电子体重秤、《中国居民膳食平衡膳食宝塔》图示和健康营养知识宣传海报等, 得2分。 3. 将节能、节水、节气、食品安全与营养健康、反食品浪费纳入机关干部和食堂工作人员入职、日常培训, 得2分。	查阅资料 现场查看
	信息公开(4分)	1. 有完善的信息发布、收集、反馈机制, 得2分。 2. 及时公开食品添加剂、检验检疫凭证、满意度调查等, 得2分。	现场查看
加分项(10分)	1. 利用大数据、云计算、物联网、人工智能等信息化手段, 建设智慧食堂的, 加2分。 2. 食堂配备餐厨垃圾就地化处理设施的, 加2分。 3. 食堂能源资源计量器具有远程数据采集功能的, 加2分。 4. 食堂合理利用太阳能热水、空气源热泵等技术的, 加2分。 5. 为全电食堂的, 加2分。		查阅资料 现场查看

参 考 文 献

- [1] 国家机关事务管理局 国家发展改革委 商务部 市场监管总局. 关于全面实施机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度的通知 2023 年 8 月 28 日
 - [2] 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
 - [3] 中国营养学会. 中国居民膳食指南（2022） 2022 年 4 月 26 日
-

