

团 体 标 准

T/AJBCXH 1—2025

安吉白茶荟客厅建设指南

Guidelines for the Construction of the Anji White Tea Convergence Lounge

2025 - 10 - 13 发布

2025 - 10 - 17 实施

安吉白茶协会 发布

目次

目次 I

前言 III

安吉白茶荟客厅建设指南 1

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语与定义 2

 3.1 安吉白茶荟客厅 Anji White Tea Convergence Lounge..... 2

 3.2 荟客厅茶 Tea of the Convergence Lounge..... 2

 3.3 生态化 Ecologization 2

 3.4 景观化 Scenic Horticultural Integration..... 2

 3.5 茶文旅融合 Tea-based Cultural & Tourism Integration..... 3

 3.6 三产融合 Primary-Secondary-Tertiary Integration..... 3

4 原则 3

 4.1 茶本生态、融合发展 3

 4.2 因地制宜、突出特色 3

 4.3 规划先行、协调有序 3

 4.4 品质导向、标准引领 3

5 主体责任 3

 5.1 运营建设主体 3

 5.2 主体责任要求 3

6 规划 4

 6.1 总体布局 4

 6.2 建设选址与用地要求 4

 6.3 建筑与景观协调 4

 6.4 编制规划要素 4

7 生态环境 4

 7.1 环境质量控制标准 4

 7.2 环境保护措施 4

 7.3 景观生态要求 5

 7.4 环境整治与生态修复 5

8 茶园建设 5

 8.1 茶园规模与布局 5

 8.2 道路与交通 5

 8.3 设施配套 5

 8.4 茶园管理与认证 5

9	安吉白茶荟客厅加工区建设	5
9.1	加工环境	5
9.2	加工设备与工艺	6
9.3	加工管理	6
10	安吉白茶荟客厅展示区建设	7
10.1	主要功能	7
10.2	文化展示	7
10.3	生产流程展示	7
10.4	产品展示	7
10.5	营销和推广	7
11	安吉白茶荟客厅体验与品饮	7
11.1	观赏与采摘体验	7
11.2	加工体验	7
11.3	茶艺茶道体验	8
11.4	审评体验	8
11.5	品饮体验	8
12	基础设施建设	8
12.1	交通	8
12.2	给排水	8
12.3	电力电信设施	8
13	服务设施建设	9
13.1	餐饮设施	9
13.2	住宿设施	9
13.3	卫生设施	9
13.4	医疗应急设施	9
13.5	安全与消防设施	10
14	购买与无障碍服务	10
14.1	购买服务	10
14.2	无障碍服务	10

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。

本文件由安吉白茶协会提出并归口。

本文件起草单位：安吉县农业农村局茶叶站、天津大学、天津大学安吉和美乡村建设研究院、天津大学城乡生态及景观协同创新发展研究中心、北京市海淀区园林工程设计所。

本文件主要起草人：张安晓、章阅、师晓龙、顾金忠希、董兮、曾莉莉、徐颖、楼博、权金、丁云杰、程华娟、沈旺、孔宇航、卞洪滨、朱玲。

安吉白茶荟客厅建设指南

1 范围

本标准规定了安吉白茶荟客厅的规划建设、生态环境、茶园管理、加工区规范、展示与体验服务、基础设施、服务设施及评定要求。

本标准适用于安吉县域内安吉白茶荟客厅的规划、建设、运营及评定活动。

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，仅所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。

NY/T 391-2000 绿色食品 产地环境质量
GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 3095-2012 环境空气质量标准
GB 3096-2008 声环境质量标准
GB 8978-1996 污水综合排放标准
GB 15618-2018 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
GB 3838-2002 地表水环境质量标准
GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
NY/T 288-2018 绿色食品 茶叶
GB/T 30225-2013 旅游景区数字化应用规范
LY/T 5132-1995 森林公园总体设计规范
GB/T 10001.1-2023 公共信息图形符号 第1部分：通用符号
GB/T 17775—2024 旅游区（点）质量等级的划分与评定
GB/T 18797-2012 茶叶感官审评室基本条件
DB35/T 1545-2015 武夷岩茶冲泡与品鉴方法
DB35/T 1546-2015 红茶冲泡与品鉴方法
DB35/T 1623-2016 铁观音冲泡与品鉴方法
DB35/T 1633-2016 白茶冲泡与品鉴方法
DB35/T 1634-2016 茉莉花茶冲泡与品鉴方法
DB35/T 1857-2019 茶庄园建设指南（印刷）
GB/T 20354-2006 地理标志产品 安吉白茶
GB/T 32744-2016 茶叶加工良好规范
DB 34/T 3197-2018 近郊庄园评定细则
T/YNRZ 001-2024 精品咖啡荟客厅建设指南
DB36/T 1217-2019 休闲农庄（园）建设规范
GB/T 10001.1-2023 公共信息图形符号 第1部分：通用符号
GB/T 10001.2-2021 标志用公共信息图形符号 第2部分：旅游休闲符号

GB 9664 文化娱乐场所卫生标准
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 16153-1996 饭馆（餐厅）卫生标准
 GB 37487-2019 公共场所卫生管理规范
 GB/T 17775—2024 旅游区（点）质量等级的划分与评定
 GB/T 18973—2022 旅游厕所质量等级的划分与评定
 GB 50052-2009 供配电系统设计规范
 GB/T 51224-2017 乡村道路工程技术规范
 LB/T 065-2019 旅游民宿基本要求与评价
 DB33/T 2345-2021 生态茶园建设通用要求
 GB/T 14848-2017 地下水质量标准
 GB 50288-2018 灌溉与排水工程设计标准
 GB/T 50363-2018 节水灌溉工程技术标准
 GB/T 51347-2019 农村生活污水处理工程技术标准
 GB 18596-2001 畜禽养殖业污染物排放标准
 DB33/ 973-2015 农村生活污水处理设施水污染物排放标准
 DB33/T 589-2005 乡村旅游点服务质量等级划分与评定
 GB 2894-2008 安全标志及其使用导则
 GB 50763-2012 无障碍设计规范

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 安吉白茶荟客厅 Anji White Tea Convergence Lounge

以茶产业为核心，集茶叶种植、加工、展示、体验、观光、休闲、文化传播于一体，融合第一、第二、第三产业发展的复合型经营实体。应依托自然生态、地域文化和品牌资源，具有较强的文化识别度和市场吸引力。

3.2 荟客厅茶 Tea of the Convergence Lounge

产自具有统一管理体系的安吉白茶荟客厅，其茶产品具备质量可追溯、产地生态可监控、生产过程规范化等特征，并达到绿色食品或有机茶标准，可通过“一品一码”进行数字化识别与认证。

3.3 生态化 Ecologization

在安吉白茶荟客厅的规划、建设与运营过程中，综合考虑环境承载力与资源效率，通过使用生态材料、构建低影响开发系统、优化用地布局、保护原有地貌与生态系统、强化雨水管理与生物多样性营造，建立人与自然和谐共生的可持续发展模式。生态化不仅包括清洁生产与绿色能源的使用，也涵盖建筑与景观设计的生态整合，以及全生命周期的环境管理策略。

3.4 景观化 Scenic Horticultural Integration

指安吉白茶荟客厅在整体设计和运营中融合景观化理念，通过地形改造、植物配置、建筑营造与路径铺设，形成兼具美学价值、生态功能和游览体验的景观系统。茶园区域亦应注重景观营造，如设置观光步道、摄影平台、观赏性茶树等，实现茶园的生产与观赏双重功能。

3.5 茶文旅融合 Tea-based Cultural & Tourism Integration

指将茶叶的种植、加工、文化、体验等内容与旅游、教育、康养等服务要素有机结合，打造多样化、沉浸式、可消费的茶文化旅游复合场景。

3.6 三产融合 Primary-Secondary-Tertiary Integration

指安吉白茶荟客厅依托农业基础，向加工业延伸、向服务业拓展，实现种植—加工—销售—文化—体验—服务的产业链闭环，推动产业结构优化和价值链延伸。

4 原则

4.1 茶本生态、融合发展

安吉白茶荟客厅应以茶产业为核心基础，立足“绿水青山就是金山银山”的发展理念，强化生态保护意识，推动农业与文化、旅游、康养等产业的深度融合，打造茶产业复合功能平台。

4.2 因地制宜、突出特色

结合安吉地形地貌、安吉白茶资源和乡村肌理，因地制宜确定建设模式。鼓励构建以“白茶文化”为主轴的多样化、差异化、在地化的荟客厅形态，避免千篇一律的景观复制。

4.3 规划先行、协调有序

项目建设须在国土空间总体规划框架下开展，编制专项荟客厅建设规划，科学确定发展规模、功能分区与开发节奏，避免无序建设与资源浪费。

4.4 品质导向、标准引领

坚持高质量发展思路，实施全周期标准化管理，强化产品品质、建筑品质、服务品质的协同提升，打造具有“可展示、可传播、可体验”的精品安吉白茶荟客厅品牌体系。

5 主体责任

5.1 运营建设主体

安吉白茶荟客厅建设主体应符合农标地相关要求；

安吉白茶荟客厅的规划、建设与运营主体应为下列类型之一：

- a) 在安吉县注册的茶叶生产企业、文旅开发公司等企业法人；
- b) 依法登记的农民专业合作社；
- c) 经安吉县农业农村局备案的村级集体经济组织；
- d) 国有资本控股或参股的专业运营机构。

5.2 主体责任要求

运营建设主体应：

- a) 严格执行本标准第6至13章的全部技术要求；
- b) 依法取得建设项目用地审批、环境影响评价、食品生产许可等行政授权；

c) 建立并运行覆盖质量安全（按8.3条）、环境保护（按第6章）、游客服务（按第12-13章）的管理体系；

d) 配合安吉县市场监督管理局、文化和广电旅游体育局等部门的评定与监督活动。

6 规划

6.1 总体布局

安吉白茶荟客厅应依托山水地貌，合理组织茶园生产区、加工体验区、文化展示区、休闲观光区、服务接待区等功能板块，构建“茶景融合、动静结合”的多层次空间结构。

6.2 建设选址与用地要求

应优先利用非基本农田和低效建设用地，严格控制生态敏感区域开发，不得占用生态公益林和永久基本农田。鼓励对闲置村庄、废弃厂房、旧教学楼等资产进行更新利用。

6.3 建筑与景观协调

建筑风貌应体现江南乡村意象，适度融入竹文化、茶文化等地域符号，建筑色彩与周边山水协调统一。

6.4 编制规划要素

6.4.1 规划编制应以实际功能需求为出发点，结合安吉白茶荟客厅建设区域的资源条件、发展潜力与产业定位，系统分析其建设与运营的可行性，明确发展方向与实施路径，并同步开展可行性研究与评估工作。

6.4.2 应统筹考虑茶园种植空间的组织优化、生态环境的整治与提升、茶叶加工区域的建设或改造、以及观光服务相关设施的建设与完善，实现多功能协调发展，形成系统化的空间与设施布局方案。

6.4.3 应明确安吉白茶荟客厅项目涉及的基础设施配套要求，包括但不限于道路系统、给排水工程、供配电网络、通信设施及消防安全系统，合理确定各系统的空间布置、走向设计与技术实施方式。

6.4.4 应针对项目所处区域提出生态保护的基本目标与治理措施，规划垃圾分类处理、污水收集与净化等设施的类型与规模，确保环境卫生基础设施与生态系统保护同步推进。

7 生态环境

7.1 环境质量控制标准

荟客厅空气、水体、土壤质量应分别达到：

GB 3095-2012《环境空气质量标准》二级及以上；

GB 3838-2002《地表水环境质量标准》中相应功能区要求；

NY/T 391-2000 土壤环境质量要求。

7.2 环境保护措施

应实行雨污分流，建设污水处理系统，确保生活、加工废水达标排放；垃圾应分类收集处理，日产日清；禁用高污染燃料和高耗能设备。

7.3 景观生态要求

茶客厅整体绿化率不应低于70%，其中茶园面积不应少于30%。宜建设自然式绿地、水系生态带、林下茶园等生态景观结构，形成可持续生态系统。景观设计中宜采用本地乡土植物，减少对外来植物的依赖，提高生态适应性。

7.4 环境整治与生态修复

对项目区原有裸露地面、侵蚀地段、退化山体，应开展植被恢复、水土保持和生态修复工程，恢复自然生态功能。

8 茶园建设

8.1 茶园规模与布局

鼓励连片集中建设，避免过度零散化。茶园应依山就势，保留自然肌理，设置合理梯田、机耕道和灌溉排水系统。布局上与茶客厅其他功能区联动互融。

8.2 道路与交通

茶园步行道宽度不低于1.0米，主干道硬化率达100%，应设排水沟、护栏与标识系统，应配置采摘步道、观光小径、茶文化科普线路。

8.3 设施配套

应设茶园管理房、休息亭、采摘工具存放点、病虫害监测点等。宜安装自动喷灌系统和智慧农业管理平台，提升数字化运维能力。

8.4 茶园管理与认证

鼓励实施绿色、有机、良好农业规范（GAP）等认证体系。通过茶园二维码标识、溯源系统，实现产品质量全过程可追溯管理。

9 安吉白茶茶客厅加工区建设

9.1 加工环境

9.1.1 加工区建设应符合 GB 14881-2013 的要求，茶产品及衍生品应符合食品生产许可证的要求。

9.1.2 加工区应临近茶园，与外部交通干道连接良好，但需离开交通主干道 20m 以上。周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，锅炉房、厕所位于生产车间的下风口，环境整洁干净、无异味，厂区美化，水源清洁、充足。

9.1.3 符合国家关于环境保护的要求，不造成环境污染和其他公害。空气质量应符合 GB 3095-2012 的一级标准。噪音质量应符合 GB 3096-2008 的一类标准。污水排放应符合 GB 8978-1996 的要求。土壤环境质量达到 GB 15618-2018 的要求。地面水环境质量达到 GB 3838-2002 的要求。

9.1.4 功能分区清晰明确，包括原料接收区（接收鲜叶，配备相应的称重、检验设备）、加工车间区（根据茶叶加工工艺流程，合理划分不同的加工车间，各车间衔接紧密、布局合理）、包装区（茶叶成品的包装，配备材料存放区、设备操作空间等）、仓储区（包括原料仓库和成品仓库：原料仓库需保持

利于鲜叶暂存的温湿度；成品仓库需具备良好的防潮、防虫、防异味等条件）、辅助功能区（设置办公区、员工休息区、设备维修间、配电室等）。

9.1.5 规划合理的内部通道，通道宽度要满足运输工具和人员流动的需求。区分清洁通道和污染通道，避免交叉污染。原料、成品等物流流向应清晰、单向，不产生回流等混乱情况。宜建立与生产空间相隔离的、可视化的参观通道。

9.1.6 加工区应易于维修和清洁，并有能防止各种污染物侵入的结构。车间层高应不低于 4m，满足工艺和卫生要求。应将通向外界的管路、门窗和通风道四周的空隙完全充填，所有窗户、通风口和风机开口均应装上防护网。

9.1.7 加工区地面应使用无毒、无裂隙、平坦防滑、易于清洗消毒的建筑材料铺砌，且有一定坡度利于排水，有适当措施防止灰尘和污垢堆积。

9.1.8 加工区屋顶、天花板、墙面应选用光洁、无毒、防霉、平滑、易清洗的浅色材料。界面连接处应结构合理，能有效避免污垢积存。例如设置漫弯形交界面等。

9.1.9 加工区门、窗、天窗应采用防锈、防潮、易清洗的密封框架，设置位置适当，与卫生防护设施相协调。窗台要设于地面 1m 以上，避免灰尘积存且易于清洁。

9.2 加工设备与工艺

9.2.1 应采用清洁、卫生、安全的加工机具设备，实行不落地生产。宜采用连续化、自动化加工，符合食品安全相关标准，能精准地实现各项加工工序的工艺要求。布局合理，便于操作与维护。

9.2.2 应配备完善的通风系统，能及时排出加工过程中产生的水汽、热气以及异味等，通风口应安装易更换和清洗的耐腐蚀防护罩，进气口应距地面 2m 以上，远离排气口和污染源。宜采用电、气等清洁能源。

9.2.3 应配备清洁消毒设施，安装便于使用的清洁用水龙头、消毒设备等，定期对车间进行全面清洁和消毒，保证加工环境符合卫生标准。

9.2.4 应设计足够面积的仓库（原料、辅料、半成品和成品），成品仓库面积按 $250\text{kg}/\text{m}^2$ – $300\text{kg}/\text{m}^2$ 计算确定。仓库应设有防火、防潮、防霉、防蝇、防虫和防鼠设施，保持干燥清洁、避光，应设置足够数量货架，储存物品离墙不小于 20cm，离地面不小于 15cm。成品仓库地面应设置垫板，其高度不低于 15cm。宜建设冷藏库，温度宜控制在 10°C 以下。

9.2.5 配备相应的电力供应、蒸汽供应、给排水等配套设施，满足设备正常运行所需的能源和用水等条件，设施应安全可靠、易于维护管理。

9.2.6 具备充足的自然采光或人工照明，光源不宜改变茶产品色泽，加工区域工作面的混合照度不低于 300lx，包装车间不低于 800lx，照明设备应有防护装置。

9.2.7 应配备相应的污水处理设备，对加工过程中产生的废水进行达标处理后再排放，符合国家污水排放的相关规定；对于加工产生的废渣等废弃物，合理收集、分类处理，减少环境污染。

9.2.8 应安装完善的消防设施，确保车间、仓库等各区域符合消防安全标准，设置明显的安全疏散标识和通道。

9.3 加工管理

9.3.1 建立健全加工技术规程、质量管理制度，且管理制度、操作规范、标注标识等应明示。

9.3.2 建立完善的产品质量与卫生管理记录和档案，工作人员需持健康证上岗，进入加工车间要穿戴统一的工作服等卫生防护用品，且要定期更换清洗，保持个人卫生，防止将病菌等带入加工环境。

9.3.3 建立员工档案，加强员工技术和质量安全等培训，包括茶叶加工技术、卫生知识、质量安全意识等，使其具备相应的岗位技能和质量把控能力。

10 安吉白茶荟客厅展示区建设

10.1 主要功能

10.1.1 包含茶文化展示、生产流程展示、产品展示等，通过图片、文字、实物、模型等形式展示中国茶文化发展历史、当地茶文化特色及安吉白茶荟客厅品牌文化。

10.1.2 根据展示内容与产品特点，选择合适的展示柜、展架，确保展示效果美观、安全。展示柜应具有防尘、防潮、防盗等功能，展架承重能力应满足展品需求。

10.1.3 宜加入多媒体数字方式展示，配备投影仪、显示屏、音响等多媒体设备，增强展示的互动性与趣味性。

10.1.4 应设置清晰准确的标识系统，包括导览图、指示牌、说明牌等，标识牌宜采用环保材料制作，注意风格与园区协调。

10.2 文化展示

应设立独立的展示空间，展示茶文化历史、茶叶品种、茶艺茶道、茶俗以及安吉白茶荟客厅特色等，展示空间宜体现茶文化特色。

10.3 生产流程展示

10.3.1 展示安吉白茶荟客厅所生产的各类产品从种植到加工生产的全流程，突出历史与文化特色。

10.3.2 可建立科普示范区展示国内外新品种、种植新技术等项目的场所，形成观赏性、知识性、示范性、科普性、趣味性较强的展示空间。科普示范区应选在土壤、气候条件良好且有排水和灌溉设施的地段，应配置完善的科普解说系统。

10.3.3 可开放部分茶叶加工车间，展示茶叶采摘、摊青、杀青、理条、干燥等加工工艺，配备专业人员进行讲解与操作演示，游客可在指导下参与简单的茶叶加工体验。

10.4 产品展示

10.4.1 主要包括茶叶产品展示和茶衍生品展示，标注产品名称、产地、等级、价格、特色等信息。

10.4.2 茶产品应符合或高于 NY/T 288-2018 的要求，且能体现安吉白茶荟客厅特色。

10.5 营销和推广

利用数字平台和文旅媒介展示宣传。建立经营档案，利用大数据等手段及平台拓展业务，需符合 GB/T 30225-2013 中基础数据平台的要求。

11 安吉白茶荟客厅体验与品饮

11.1 观赏与采摘体验

11.1.1 宜划定一定面积茶园供采摘体验，设置固定观赏点，景观观赏区宜位于地形变化丰富处，景观营造上应保留茶生产景观格局，在不破坏茶景观的基础上建设适当的茶景观小品和游憩观景道路。

11.1.2 应设置清晰的观光路线与标识，具备观光导引路线图。标识标牌突出安吉白茶荟客厅主题，具备茶文化气息，应符合 LY/T 5132-1995 的规定；图形符号应符合 GB/T 10001.1-2023 的规定。

11.2 加工体验

宜设置茶加工体验区，建立相应的传统作坊。加工体验场所应符合 GB 14881-2013 的要求。

11.3 茶艺茶道体验

宜定期举办茶艺表演、茶道讲座等活动，展示传统茶艺表演流程与现代茶艺创新形式，传播茶文化礼仪。应配备茶艺师（讲解员），服务应达到GB/T 17775-2024中AAAA级旅游景区及以上的要求。

11.4 审评体验

11.4.1 审评室应按照 GB/T 18797-2012 的要求建设。

11.4.2 宜提供 3 款及以上本安吉白茶荟客厅生产的特色茶产品供审评体验，茶叶应符合国家相关质量标准，具有明确的品种、等级标识，无异味、无杂质，每种茶品应配备详细的说明标签，包括茶叶名称、产地、品种、制作工艺、冲泡方法、特色风味等信息。

11.5 品饮体验

品饮体验区应有配套齐全的设施和服务。品饮环境、方法、品鉴等参照DB35/T 1545-2015、DB35/T 1546-2015、DB35/T 1623-2016、DB35/T 1633-2016、DB35/T 1634-2016的要求。

12 基础设施建设

12.1 交通

12.1.1 外部可进入性强，到达安吉白茶荟客厅道路交通应良好便捷，以离城区 1h 路程为宜。

12.1.2 出入安吉白茶荟客厅的道路路况良好。从主干公路连接出入安吉白茶荟客厅与荟客厅内部道路应符合 GB/T 51224-2017 要求，路面硬化率达 100%。

12.1.3 安吉白茶荟客厅内部道路应布局合理，因地制宜，串联景观，与景观环境相协调，符合 DB33/T 2345-2021 的要求。

12.1.4 应设有相适应的生产（消防）通道、观光游览道路、停车场地、交通（观光）指示牌与路线图，引导标识应醒目易读，至少有英语、日语、韩语等一种外语语种作标识，符合 GB/T 10001.1-2023 和 GB/T 10001.2-2021 的要求。

12.2 给排水

12.2.1 水源可选择地表水源或地下水，生活饮用水水源应位于居民区、村镇的上游，供水距离短、方便可靠，有充足水量，且水质应符合 GB 3838-2002 的要求。

12.2.2 给水方式既可采用集中管网给水，也可利用简易管线自流引水，或采用机井给水。生活饮用水的水质应符合 GB 5749-2022、GB/T 14848-2017 的要求。

12.2.3 根据农业生产需要新建、加固和改造的各种水利灌溉设施应符合 GB 50288-2018、GB/T 50363-2018 的要求。

12.2.4 排水工程应满足生活污水、生产污水和雨水的排放需求，实行雨污分流，宜采用暗管（渠）排放。

12.2.5 生活、生产污水应经过处理，达标后方可排放。生活污水处理工程技术应符合 GB/T 51347-2019 的要求，污水排放应符合 GB 18596-2001、GB 8978-1996、DB33/ 973-2015 等要求。

12.3 电力电信设施

12.3.1 供电系统应依据电源条件、用电负荷及供电方式，遵循节能、经济、先进、安全、适用和便于维护的原则进行设计，设计应符合 GB 50052-2009 的要求。

12.3.2 安吉白茶荟客厅照明宜采用分线路、分区域控制,并将照明与防治农业病虫害结合起来,合理规划照明区域,提高照明效率,并充分利用太阳能、风能等可再生能源,降低能耗。

12.3.3 变电所和变压器应设置在地质稳定的地点,避免对生态环境与景观环境造成破坏。周围应设置安全防护设施,确保人员和设备的安全。

12.3.4 配电线路宜采用直埋敷设方式,若在不宜采用直埋敷设方式的区段,可采用架空方式布置,但应尽量沿道路两侧布置,避开中心园区和主要景点,减少对景观的影响。

12.3.5 公共通信设施应齐全,信号稳定通畅,室内和经营区域应实现无线网络覆盖,方便游客手机上网,满足日常通信需求。

13 服务设施建设

13.1 餐饮设施

13.1.1 安吉白茶荟客厅应根据游客规模和需求合理设置餐饮服务设施,餐饮场所布局应合理,管理规范,符合 GB 16153-1996 的要求。总餐位数需与荟客厅接待能力相适应,满足游客用餐需求。

13.1.2 优先使用自产或周边农户生产的绿色食材,开发具有当地生态和茶文化特色的特色菜、农家菜、山野菜,如百笋宴、白茶虾等,丰富菜品品种。

13.1.3 餐厅用品应符合 GB 37487-2019 标准。厨房必须配备冷藏、消毒和排油烟设备,食物保鲜符合卫生、冷藏标准,生熟分开。餐厅内桌椅等设施保持清洁完好,不伤及、污损游客身体、衣物。

13.1.4 不使用造成污染的一次性餐具,倡导使用绿色环保设备。清理、清洁和消毒措施必须有相应记录,并保存 3 年以上。

13.2 住宿设施

13.2.1 根据游客规模和需求,合理确定接待房间、床位数量及档次比例。客房数量充足,具备齐全良好的配套设施,住宿服务应达到 LB/T065 的三星及以上要求。

13.2.2 客房需保持整洁卫生,无异味,设施完备完好,床单、被套、枕巾做到一客一换。

13.2.3 中高档客房配备独立卫生间。

13.2.4 住宿服务设施布局合理,采光、通风良好,具有乡村风情和地方文化特色,室内外设计、建造应体现明显的主题性,采用与荟客厅主题相符的建筑材料,风格突出,主题浓郁。

13.2.5 内部指示标志清晰、准确、美观,公共信息图形符号符合 GB/T 10001.1-2023 要求。

13.3 卫生设施

13.3.1 安吉白茶荟客厅环境整洁,无污水、污物,无乱堆、乱放现象。客房、餐厅和卫生间应有防虫、防蝇、防蚊、防鼠等措施。

13.3.2 各类场所卫生均应符合 GB 9664 要求,餐饮场所及食品卫生达到 GB 16153 和 GB 14881 的要求,休闲类场所卫生应达到 GB 9664 的要求,住宿卫生达到 GB 9663 的要求。

13.3.3 公厕数量充足、布局合理,达到 GB/T 18973-2022 规定的相应要求,设有第三卫生间,标识醒目准确,干净整洁、无污渍异味。

13.3.4 垃圾箱数量充足、布局科学合理,造型、色彩等与环境相协调。垃圾实行分类收集,及时清扫,确保日产日清。

13.4 医疗应急设施

安吉白茶荟客厅应设置基本医疗应急设施，达到 GB/T 17775—2024 中规定的二星级及以上要求，具备必备的医疗条件，宜有专职医护人员。

13.5 安全与消防设施

13.5.1 建设完善的消防综合设施，达到 GB/T17775-2024 中规定的二星级及以上要求。消防设施和器材应完好有效，易燃易爆物品的存储和管理符合消防部门的相关规定。

13.5.2 有紧急救援机制，具有必备的医疗条件。防盗、救护、应急照明、交通、游览等各项设施的防护设备应完好、有效，安全疏散通道应保持畅通。园区应装备监控系统，实时动态监控。

13.5.3 游乐设施应安全可靠，符合 DB33/T 589-2005 中乡村旅游点安全的要求，并定期进行检查维护保养。

13.5.4 易发生危险的设施、地段等应设置安全警示标志，警示标识在夜间应能识别，安全标志符合 GB 2894-2008 要求。

13.5.5 建立完善的的安全管理制度，明确各岗位的安全职责。

14 购买与无障碍服务

14.1 购买服务

14.1.1 购物场所布局合理，环境整洁，商品种类丰富，具有特色。

14.1.2 商品明码标价，经营诚实守信，无欺诈行为，提供多种支付方式。

14.1.3 应配备专职咨询和投诉接待人员，确保游客咨询可以及时得到清晰、高效解答，提升服务响应速度与质量。

14.1.4 搭建电子商务平台，集成宣传、查询、预订、支付、购物等多元功能，优化游客线上体验。

14.2 无障碍服务

安吉白茶荟客厅应设有完善的无障碍设施，为特殊人群提供包括引导、搀扶、信息沟通等服务。无障碍设计应符合GB 50763-2012的要求。