

ICS 67.040
X 10

T/TAFDPR

泰安市饭店烹饪协会团体标准

T/TAFDPR 006—2022

泰安市绿色饭店评价通用规范

2022 - 08-04 发布

2022- 09- 04 实施

泰安市饭店烹饪协会 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。

本标准由泰安市餐饮娱乐业商会提出。

本标准由泰安市饭店烹饪协会归口。

本标准起草单位：泰安市餐饮行业协会

本标准主要起草人： 警胜军、李昌峰、刘海廷、刘华明、王兆国、刘言鹏、吴连民、杨海波、杨会镇、臧西彦、孙广智、曹金刚、朱洪磊、乔玉双

绿色饭店评价规范

1 范围

本文件规定了绿色饭店的术语定义、等级划分与标识、基本要求、绿色设计、安全管理、绿色餐饮及健康管理服务、节能降耗管理、环境保护及健康管理、绿色宣传、网络订餐管理、评价、批准与授证挂牌、时效与摘牌等内容。

本文件适用于经营服务一年以上的饭店。

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，注明日期的引用文件，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 3096 声环境质量标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志

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/T 18883 室内空气质量标准

GB/T 21084-2007 绿色饭店

GB/T 26396 洗涤用品安全技术规范

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理

SB/T 10580 餐饮业现场管理规范

LB/T 020 饭店智能化建设与服务指南

DB37/ 597 饮食业油烟排放标准

3 术语和定义

GB/T 21084-2007界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿色饭店

在规划、建设和经营过程中，以节约资源、保护环境、安全健康、低碳环保、资源循环化利用为理念，以科学的设计和有效的管理、技术措施为手段，以资源效率的最大化、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。

4 等级划分与标识

4.1 绿色饭店等级分为五个级别，用牡丹花的数量和颜色表示绿色饭店的等级。等级分为五个级别，即一级、二级、三级、四级、五级，最低一级为一级，最高为五级。等级越高，表示绿色饭店的绿色程度综合水平越高。

4.2 绿色饭店图案标志：牡丹花

5 基本要求

5.1 饭店应严格遵守国家有关食品、卫生、防疫、环保、节能、消防、安全、规划等法律法规的要求，正规、合法经营。

5.2 应制定绿色工作计划，明确目标和措施，建立有效的食品安全、公共安全的预防、管理体系和环境管理体系。

5.3 树立绿色经营理念和遵守绿色企业的规范条件，制定绿色行动考核及奖励制度。

5.4 建立绿色行动的预算资金及人力资源的支持。

5.5 组织绿色饭店相关知识的教育和培训工作，并建立对应的考核机制。

- 5.6 有倡导节约资源、保护环境和绿色消费的宣传行动，营造绿色消费环境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 建立绿色企业的相关文件档案，饭店近年来无安全事故和环境污染超标事故。
- 5.8 饭店有明确的禁塑制度，严禁使用不可降解的熟料包装袋和一次性餐具。
- 5.9 建立明确的分餐制管理制度，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用的餐饮方式。
- 5.10 积极推进饭店智能化建设和服务，按 LB/T 020 规定执行。
- 5.11 饭店装修风格、企业文化、服务理念及菜点提供宜体现齐鲁文化传承。
- 5.12 符合 SB/T 10580 规定的现场管理规范。
- 5.13 应符合 GB/T 40042 中规定的其他要求。

6 绿色设计

除应符合 GB/T 21084-2007第6章要求外，还应符合以下要求。

6.1 环境设计

- 6.1.1 饭店选址应符合所在地城乡规划，且远离高辐射、高污染、高危险源地区。饭店选址公共交通便利，合理设置停车场所。
- 6.1.2 饭店内环境噪声应符合 GB 3096 的规定。
- 6.1.3 不应造成当地生态环境的破坏。

6.2 建筑设计

- 6.2.1 饭店布局设计合理，具有与经营食品品种、数量相适应的场所、设施、设备。
- 6.2.2 饭店布局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。
- 6.2.3 饭店布局设计充分考虑当地自然资源、气候环境等特点，没有高耗能结构设计。
- 6.2.4 饭店采用绿色环保装修，合理设计隔热、降噪、保温等材料的利用。
- 6.2.5 饭店设有良好的通风系统，无油烟、鱼腥等异味，室内空气质量应符合 GB/T 18883 的规定。
- 6.2.6 饭店无烟标志明显。
- 6.2.7 饭店显著位置设置外购绿色原料告示牌和绿色标志牌匾等绿色行动相关宣传材料。

6.3 绿色节能设计

6.3.1 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。能源、资源循环利用设计。

6.3.2 在服务、产品形成过程中清洁生产的设计。

7 安全管理

除应符合 GB/T 21084-2007第7章要求外，还应符合以下要求。

7.1 公共安全管理

7.1.1 制定保障安全生产、食品安全和公共安全的管理制度，定期组织安全事故隐患排查工作。

7.1.2 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。制定公共安全、消防安全、食品安全等突发事件应急预案，并定期组织演练。饭店设有防火设施、燃气燃油泄漏报警器、感烟火灾探测报警器、电气火灾监控探测器，并定期检验，确保有效。

7.1.3 严格按照《中华人民共和国消防法》要求配送灭火器，按照 GB 13495.1 要求设置明显的消防标志。

7.1.4 易燃易爆、高压电等设备设施区域，设置栅栏隔离或明显的警示标识。

7.1.5 覆盖所有营业区域的应急广播，应急出口标志、标识。

7.2 生产安全管理

7.2.1 饭店按照 SB/T 10580 规定的要求，布置工作现场。

7.2.2 建立供应商评价系统和采购程序文件，切实做到“票据可查实、留样可取证、网络可追溯”的采购原则。

7.2.3 采用无公害、绿色、有机食品原料，不以国家明令禁止的野生保护动植物为食品原料。

7.2.4 饭店原辅料应做到原料、半成品、成品分类存放，并有清晰的标志标识。

7.2.5 饭店用水应符合 GB 5749 的要求。

7.2.6 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

7.2.7 冷菜配置应在冷菜调制专用位置调制，冷菜调制专用位置应符合 GB/T 27306 的规定。

7.2.8 餐（饮）具的消毒应符合 GB 14934 的要求，不应使用一次性餐具。

7.2.9 餐（饮）具使用的洗涤剂应符合 GB 14930.1 的要求。

7.2.10 餐（饮）具使用的消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求。

7.2.11 建立厨房用品使用台账。

8 绿色餐饮及健康管理服务

除应符合 GB/T 21084-2007第11章要求外，还应符合以下要求。

8.1 制定绿色餐饮服务规范，倡导绿色消费。

8.2 引导文明消费，倡导合理消费，合理建议消费者不多点。不应诱导消费。推行小份菜碟，提供打包、存酒等服务。

8.3 饭店不应使用不可降解的一次性吸管和餐具，打包服务不应使用不可降解的塑料包装袋。

8.4 饭店提供餐饮分餐制服务，分餐制服务按照 GB/T 39002 的要求执行。

9 节能降耗管理

除应符合 GB/T 21084-2007第8章、第9章要求外，还应符合以下要求。

9.1 建立能源管理制度，积极引进新型节水、节能设备设施，加强水资源的回收利用。

9.2 实行水、电、煤（油）能耗定额和责任制。

9.3 用能消耗量至少每月监测一次，建立能源消耗计量台账。

9.4 做好通风、制冷和供暖等设备的日常维护及清洁管理，并配有监控系统。

10 环境保护及健康管理

除应符合 GB/T 21084-2007第10章、第11章要求外，还应符合以下要求。

10.1 根据《山东省环境保护条例》规定，确保环境不出现污染超标的情况。

10.2 采用先进的环保设备，厨房油烟排放应符合 DB37/ 597 的规定。

10.3 根据《山东省城市生活垃圾分类制度实施方案》要求，做好垃圾分类、回收及处理。

10.4 食品垃圾、厨房垃圾使用独立加盖容器，各类垃圾应及时清运处理。

10.5 对危险废弃物设有专用存放点，包装安全处理，宜委托具有危险废弃物处理资质的第三方企业进行危险废弃物处理。

11 绿色宣传

除应符合 GB/T 21084-2007第12章要求外，还应符合以下要求。

11.1 开展宣传绿色饭店、促进绿色消费的多种形式的社会活动。

11.2 创建绿色饭店活动有媒体的相关报道。

11.3 积极宣传绿色饭店活动，并得到客人的支持和赞同。对顾客做好分类处理垃圾的宣传，保持店堂内外环境清洁。

12 网络订餐管理

12.1 网络订餐服务应符合《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》的要求。

12.2 网上公示的菜品名称和主要原料名称应真实有效，与实物相一致。

12.3 网络订餐应使用无毒、清洁的食品容器、餐具和包装进行配送，严禁使用不可降解的塑料餐具。

13 评价

13.1 评价组织

13.1.1 申报单位内审工作人员应对绿色饭店相关文件进行过系统的学习和实践，宜持有泰安市饭店烹饪协会绿色饭店工作委员会颁发的省绿色饭店内审员和绿色管家资格证。

13.1.2 申报单位应在市绿色饭店数据在线服务平台完成注册。

13.1.3 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。

13.1.4 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。

13.2 绿色饭店的评价机构是泰安市饭店烹饪协会；泰安市饭店烹饪协会负责泰安市绿色饭店的评价和批准；泰安市饭店烹饪协会负责泰安市绿色饭店的评价组织工作。

13.3 泰安市绿色饭店协会组织的评价小组应按照本文件规范性附录 A 评分表的要求进行绿色饭店的评价工作。

14 批准与授证挂牌

14.1 批准

将评审组现场评审通过的企业，报泰安市饭店烹饪协会绿色饭店工作委员会专家委予以审核，并于两个月内作出批准或不批准的决定。

14.2 授证挂牌

14.2.1 通过绿色饭店批准的单位应授予相应等级的泰安绿色饭店证书牌匾、牡丹花徽章和绿色饭店宣传物。

14.2.2 证书、牌匾和牡丹花徽章由泰安市饭店烹饪协会统一制作、核发。

15 时效与摘牌

15.1 时效

对已经评定为《泰安绿色饭店》的企业，每两年进行一次等级复核，每四年进行重新评定，对严重降低或复核达不到评定标准的餐厅，根据其不同程度分别给予通报、降级和取消。

15.2 摘牌

15.2.1 在有效期内发生违法事件和重大责任事故的餐饮企业，给予摘牌处罚；

15.2.2 在有效期内被媒体负面曝光且情况属实的餐饮企业，给予摘牌处罚；

15.2.3 发现其他法定禁止行为的，授牌机构有权给予摘牌处罚；

15.2.4 被摘牌餐厅由泰安市饭店烹饪协会绿色饭店工作委员会发布摘牌通知；

15.2.5 摘牌信息在协会信息报、网站、政府相关部门信息平台发布。

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+40分，得分在280分以上（含280分）的饭店评为五星级绿色饭店；得分在250分以上（含250分）的饭店评为四级绿色饭店；得分在220分以上（含220分）的饭店评为三级绿色饭店；得分在200分以上（含200分）的饭店评为二级绿色饭店；得分在180分以上（含180分）的饭店评为一星级绿色饭店。

A.2 评价细则 评价细则见表A.1。

表 A.1 绿色饭店评分表

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	泰 安 市 饭 店 烹 饪 协 会 评 价 机 构
1	基本要求					
1.1	应严格遵守相关环保、节能、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	饭店有明确的目标和量化指标。					
1.4	饭店有完善的管理制度。					
1.5	饭店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创绿工作。					
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	设立了绿色行动专项预算。					
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。					

续表 A.1 绿色饭店评分表

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	泰安市饭店烹饪协会评价机构
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		
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		2			

	护栅栏和安全警示牌。					
3.5	易燃易爆等危险品单独存放，专人管理。		1			

续表 A.1 绿色饭店评分表

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	泰安市饭店烹饪协会评价机构
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			
3.7	有覆盖全区域的中英文应急广播。		1			
3.8	每半小时对营业区域进行一次巡查，并做好记录。		1			
4	节能管理	51				
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		
4.2.4	消耗品有定额管理。			2		
4.2.6	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		
4.3	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 40%以上。					
	b) 使用量占总用量的 25%以上。				4	

续表 A.1 绿色饭店评分表

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	泰安市饭店烹饪协会评价机构
	c) 使用量占总用量的 10%以上。				3	
5	环境保护	50				
5.1	污水排放		7			
5.1.1	污水排放符合 GB 8978 的规定，污水零排放。			7		
5.1.1	污水排放符合 GB 8978 的规定，污水零排放。 浓度低于排放标准限值的 90%以下。			7		
				5		
5.2	锅炉排放		4			
5.2.1	锅炉烟尘排放符合 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 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		3			

	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保产品达到 75%以上。			2		
	c) 有清洁剂自动配量系统。			1		
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			

续表 A.1 绿色饭店评分表

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	泰 安 市 饭 店 烹 饪 协 会 评 价 机 构
6	健康管理	102				
6.1	室内环境质量符合要求。		5			
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		
	有完善的送风控制制度及运行记录。				3	
	新风系统完善，有送风控制制度但无运行记录。				2	
	新风系统完善，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	

续表 A.1 绿色饭店评分表

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	泰 安 市 饭 店 烹 饪 协 会 评 价 机 构
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		
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) 及时清退不合格供应商产品，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，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	

续表 A.1 绿色饭店评分表

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	泰 安 市 饭 店 烹 饪 协 会 评 价 机 构
	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	
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		

续表 A.1 绿色饭店评分表

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	泰安市饭店烹饪协会评价机构
7.7	饭店定期与供应商进行交流，反应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，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 GB/T 24001 规定。			4		
8	加分项	40				
8.1	饭店齐鲁文化特色		20			
	a) 饭店装修风格体现齐鲁文化特色，具有一定的文化底蕴和时代传承，比如老字号、老牌坊等。			8		
	b) 企业文化体现齐鲁文化传承，服务理念及服务方式具有齐鲁文化特点。			6		
	c) 菜点提供方面鲁菜特色，鲁菜传统菜和创新菜占菜品比重的 40%以上。			6		
8.2	分餐和限塑		10			
	a) 饭店有明确的禁塑制度，严禁使用不可降解的熟料包装袋和一次性餐具。			5		
	b) 建立明确的分餐制管理制度，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用的餐饮方式。			5		
8.3	按垃圾分类要求进行垃圾处理		10			