机关绿色食堂评价规范

* 1. 范围

本文件规定党政机关绿色食堂的评价原则、评价内容及方法、基本要求、日常管理、能源资源节约、食品供应链管理与食品安全控制、食品节约、绿色化处理和信息化建设。

本文件适用于党政机关绿色食堂的评价，其他公共机构食堂可参照执行。

* 1. 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 2894 安全标志及其使用导则

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB 18483 饮食业油烟排放标准

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB 30531 [商用燃气灶具能效限定值及能效等级](http://www.baidu.com/link?url=CnQFYz_ew8Zkg1k45YB6hafNbx60MoP3zs9QdO5jpvmKK7pDK3t-e7ocVL0qOhpO" \t "_blank)

GB 31651 食品安全国家标准餐（饮）具集中消毒卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

CJJ 27 环境卫生设施设置标准

SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求

DB37/T 3881 餐饮业分餐制设计实施指南

DB37/T 4254 批发零售、交通运输及餐饮等部分服务业用水定额

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

机关绿色食堂 green canteen of Party and government organs

以卫生、安全、健康、舒适、节约、环保为理念，通过采用经济合理的技术手段和管理措施，实现资源效率最大化、环境影响最小化，为就餐人员提供布局合理、食品安全、营养健康、绿色低碳、环境舒适的就餐环境。

* 1. 评价原则
     1. 遵循客观公正的原则，各项评价指标值以实际统计资料为依据。
     2. 以上一年度的统计数据和资料为分析对象，对各项指标进行赋值和评价。
     3. 在保证用餐卫生、安全、健康、舒适的基础上，构建绿色评价指标。
     4. 体现食堂在粮食节约、能源资源节约、保护环境和倡导健康生活方式的引领示范作用。
  2. 评价内容及方法
     1. 机关绿色食堂评价应包括基本要求、日常管理、能源资源节约、食品供应链管理与食品安全控制、食品节约、绿色化处理、信息化建设7类指标，以及加分项。
     2. 评价对象应满足的基本条件中，任何一条不符合基本要求的，则不具备参评资格。
     3. 评价指标满分值为110分（附加值为10分），遇有空缺项，按附件A中公式进行折算。
     4. 总得分大于等于85分，可评为机关绿色食堂，评价表见附录B表B.1。
  3. 基本要求
     1. 食堂经营主体应具备合法资质。
     2. 食堂应符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 31654等相关法律法规标准要求。
     3. 近3年内，无食品、环保等安全事故，未受到相关部门处罚。
     4. 应具有食品安全、防疫安全等突发事件的应急预案。
  4. 日常管理
     1. 建立健全岗位职责、服务满意、能源资源节约、制止餐饮浪费、食品留样、监督检查、食堂卫生安全事故隐患排查等管理制度。
     2. 建立食品管理、能源资源管理、厨余垃圾管理等台账和巡查记录。
     3. 按季度开展食堂满意度调查，调研内容包含但不限于菜品、环境和服务满意度等内容。
     4. 开展宣传工作，在醒目位置张贴节水、节能、节气、反食品浪费等提示牌。
     5. 将制止餐饮浪费纳入本单位年度重点工作，建立领导和组织协调机构。
     6. 设立制止餐饮浪费督导员，对用餐人员进行引导监督，发现浪费行为，进行当面提醒劝告。
     7. 开展节约教育、培训活动，将“珍惜粮食、反对浪费” 纳入干部职工和食堂工作人员培训体系，倡导文明、健康、节约、环保的生活方式和消费行为。
  5. 能源资源节约
     1. 食堂布局及用餐环境
        1. 食堂设有职工专用更衣室、卫生间（通道及设施设备不得与服务对象交叉使用），专间操作区设二次更衣间，更衣间、卫生间入口处应设置洗手、干手消毒设施，并采用非手动式水嘴。
        2. 清洁设施设备包括洗手池，果蔬类、肉类、水产品清洗池，以及餐具和清洁用具清洗池等。
        3. 水、电、天然气安装水表、电表和天然气表。
        4. 食堂空气调节系统采取基于CO2浓度控制的新风调节措施，室内二氧化碳浓度≤0.1%。
     2. 能源节约
        1. 空调温度设置应夏季不低于26℃，冬季不高于20℃。
        2. 配电系统和照明系统进行分区、分时、群控或智能化管控。
        3. 蒸箱、洗碗机、消毒柜、和面机、烤箱等用电产品或设备采用节能产品。
        4. 充分利用太阳能、地源热泵等可再生能源，由可再生能源提供的热水水量比例（或热量比例）不低于20%。
        5. 厨房燃气灶具能效应达到GB 30531中节能要求。
        6. 采用杜绝长明火、定期检查及维护等节约燃气措施。
     3. 资源节约
        1. 食堂用水应满足DB37/T 4254先进值要求。
        2. 用水产品采用节水型产品，配备率达到100%，且无跑冒滴漏现象。
        3. 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。
        4. 食堂排放的含油污水应经隔油设施处理后排放，隔油设施不应设在清洁操作区和准操作区及其他卫生要求的空间内。
        5. 建立水回收利用措施，对洗菜、洗手等用水进行回收处理，回用水用于卫生清洁、车辆清洗、绿地灌溉等。
        6. 对纸巾、食品包装盒、洗涤用品等低值易耗品定期分析使用情况。
  6. 食品供应链管理与食品安全控制
     1. 食品采购
        1. 禁止采购国家规定的禁用食品、药品，以及动植物原料等。
        2. 食品添加剂使用要符合GB 2760的规定。
        3. 制定食材采购流程和食材出入库管理规定。
        4. 设置专人对食材进行验货、存储和出入库管理，并进行记录。
        5. 建立供应商档案和采购食材台账，包括但不限于采购凭证、发票、进货登记等。
        6. 在食堂醒目位置对主要原料及采购来源进行定期公示。
     2. 食品存储
        1. 预包装食品应按保存条件和保质期存储；散装食品应设置食品标签，符合《山东省餐饮食品加工用具、设备标识管理指南（试行）》的规定。
        2. 冷冻、保鲜库（柜）中食材应分类摆放，保持合理间距。
        3. 制定减少开关冷库（柜）次数的措施，并定期除霜。
     3. 食品加工
        1. 制定食品加工、食材营养烹调方法标准规范，合理切配和使用原材料。
        2. 制定常用原料初级加工、细加工原料出成率表。
        3. 采取防止加工环境交叉污染的措施。
        4. 张贴切菜机、切丁机等厨房机械设备安全管理提示标签。
        5. 制定废料管理措施，利用边角料创新菜品。
        6. 初加工产生废物量进行称重和记录。
        7. 不应加工制作野生蘑菇、鲜黄花菜等高风险食品。
     4. 食品检测
        1. 制定检验检测计划和实施方案，自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境等进行检验检测。
        2. 有油料使用管理措施，并定时进行检测和记录。
        3. 供餐人数在 300 人以上或使用面积超过 500m²的食堂，应配备食品安全快速检测设备与试剂试纸，设专职或兼职安全员和营养师。
        4. 至少一周进行一次食品安全自查并记录。
     5. 食品供应
        1. 食品供应营养配餐应满足SB/T 10474的要求。
        2. 开展菜品的研发，按周期更新食谱。
        3. 根据时令节气，提供季节性食谱。
        4. 制作每周营养食谱，每周五前在就餐区域公布下一周的营养食谱。
        5. 应尊重少数民族职工饮食习惯，宜开设特色餐饮窗口。
  7. 食品节约
     1. 倡导绿色就餐、文明就餐，在遵守时间、维护秩序、保持卫生、举止文明等方面引导就餐行为。
     2. 食堂利用电子屏、宣传栏、餐桌提示牌等营造节约氛围，在食堂明显位置张贴宣传标语、宣传画、摆放提示牌，引导干部职工积极开展“光盘行动”、制止餐饮浪费、倡导绿色生活、宣传能源资源节约等。
     3. 根据就餐人数，采用小锅，分批、分量快炒，以及分时段、小份量供应烹调菜肴。
     4. 分餐应满足DB37/T 3881要求。
     5. 定期统计、分析食用油料使用情况，倡导营养、健康用油理念。
  8. 绿色化处理
     1. 非必要不使用一次性餐具；必须使用时，使用可降解餐饮具，并符合GB/T 18006.3的规定。
     2. 食堂设置厨余垃圾、可回收垃圾和其他垃圾三种收集设施，要有明显的区分标识。食品处理区分设厨余垃圾和可回收物存放容器，设置专用且易于区分的废弃物存放容器，且符合CJJ 27的要求。
     3. 厨余垃圾存放期间优先放置于室外，存放区每天清理和消杀，并记录。
     4. 妥善处置废弃食用油脂、厨余垃圾，进行资源化回收及利用，并与具备处理资质的专业机构签订收运协议，及时进行收运、处理，并建立台账。有条件的食堂可配备厨余垃圾处理设备，做好厨余垃圾就地绿色化处置。
     5. 安装厨房送风、排风系统以及排油烟罩等餐饮废气净化设施，安装位置应便于油、水的收集和油污清理，且应采取防止油烟气味外溢的措施。
     6. 按照国家法律法规及行业标准，定期清理隔油池、清洗排油烟罩。
  9. 信息化建设
     1. 在微信公众号、小程序等网络平台上发布食谱。设立征求就餐人员意见渠道，及时调整菜谱菜品。充分利用大数据积累和定量分析，动态做好饭菜供应调整，减少厨余垃圾。
     2. 建立食堂原材料“进、销、存”管理系统和水电气实时监测平台。
     3. 通过信息化平台，提前统计就餐人数和调配适当的布局及餐线。
     4. 在餐盘回收处设置电子监控设备，并在食堂明显位置设置曝光台，对严重浪费行为进行曝光。
     5. 有条件的食堂可建立数字化平台，实现网上订餐、余额查询、餐卡充值、健康档案、意见反馈等功能，以及微信、支付宝等线上支付。
     6. 结合就餐人员健康大数据情况，对高血压、高血脂、脂肪肝等常见疾病，制定适宜菜谱，并标明油、盐、糖等成分的用量。
     7. 推行“明厨亮灶”智慧化管理模式。

2. （规范性）  
   空缺项折算公式

评价指标中，遇有空缺项，按式（A.1）进行折算：

 (A.)

式中：

——折算后总得分；

——为第*i*项实际得分；

——为第*j*项空缺项所对应分值。

1. （规范性）  
   机关绿色食堂评价表

| 一级评价指标 | 二级评价指标 | 评价细则 | 得分 |
| --- | --- | --- | --- |
| 基本要求 | — | 1.经营主体具备所有必要的合法资质，并能提供完整的相应证件。 | — |
| 2.符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 31654等相关法律法规标准要求。 |
| 3.近3年内，无食品、环保等安全事故，未受到相关部门处罚。 |
| 4.具有食品安全、防疫安全等突发事件应急预案，并能提供相关文件。 |
| 日常管理  （13分） | — | 1.建立健全岗位职责、服务满意、能源资源节约、制止餐饮浪费、食品留样、监督检查、食堂卫生安全事故隐患排查等管理制度，并确保得到有效执行，缺一项制度扣0.5分，满分2分。 | 2 |
| 2.建立食品管理、能源资源管理、厨余垃圾管理等台账和巡查记录，缺一项台账或巡查记录扣0.5分，满分2分。 | 2 |
| 3.按季度开展食堂满意度调查，调查内容包含但不限于菜品、环境和服务满意度等内容，得2分。 | 2 |
| 4.在食堂等醒目位置张贴节水、节能、节气、反餐饮浪费相关提示牌，加强员工和就餐人员对节约资源的认识，得1分。 | 1 |
| 5.将制止餐饮浪费明确纳入年度重点工作，并成立专门的领导和组织协调机构，得2分。 | 2 |
| 6.设立专门的督导员，对用餐人员进行引导和监督，对浪费行为进行提醒和劝告，得2分。 | 2 |
| 7.开展节约教育、培训活动，将“珍惜粮食、反对浪费” 纳入就餐人员和食堂工作人员培训体系，倡导文明、健康、节约、环保的生活方式和消费方式，每开展1次得1分，满分2分。 | 2 |
| 能源资源节约  （26分） | 食堂布局及用餐环境（6分） | 1.餐厅区域内设有职工专用更衣室、卫生间（通道及设施设备不得与服务对象交叉使用）得1分；专间操作区设二次更衣间，更衣间、卫生间入口处设置洗手、干手消毒设施，并采用非手动式水嘴，得1分，满分2分。 | 2 |
| 2.清洁设施设备包括洗手池，果蔬类、肉类、水产品清洗池，以及餐具和清洁用具清洗池等，得1分。 | 1 |
| 3.水、电、天然气安装水表、电表和天然气表，安装1项得1分，满分3分。 | 3 |
| 能源节约（8分） | 1.空调温度设置夏季不低于26℃，冬季不高于20℃，得1分。 | 1 |
| 2.配电系统和照明系统进行分区、分时、群控或智能化管控，得1分。 | 1 |
| 3.蒸箱、洗碗机、消毒柜、和面机、烤箱等用电产品或设备采用节能产品，有一类不是节能产品扣0.5分，满分2分。 | 2 |
| 4.厨房燃气灶具能效应达到GB 30531中节能要求，得2分。 | 2 |
| 5.采用杜绝长明火、定期检查及维护等节约燃气措施，得2分。 | 2 |
| 资源节约（12分） | 1.食堂用水满足DB37/T 4254先进值要求，得2分。 | 2 |
| 2.用水产品采用节水型产品，配备率达到100%，得2分；无跑冒滴漏现象，发现一处扣1分，满分2分 | 4 |
| 3.排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流，得2分。 | 2 |
| 4.食堂排放的含油污水应经隔油设施处理后排放，隔油设施不应设在清洁操作区和准操作区及其他卫生要求的空间内，得2分。 | 2 |
| 5.对纸巾、食品包装盒、洗涤用品等低值易耗品定期分析使用情况的，得2分。 | 2 |
| 食品供应链管理与食品安全控制（37分） | 食品采购（9分） | 1.未采购国家规定的禁用食品、药品，以及动植物原料等，得1分。 | 1 |
| 2.食品添加剂使用要符合GB 2760的规定，得2分。 | 2 |
| 3.制定食材采购流程和食材出入库管理流程，得1分。 | 1 |
| 4.设置专人对食材进行验货、存储和出入库管理，并进行记录，得1分。 | 1 |
| 5.建立供应商档案和采购食材台账，得1分；台账包含但不限于采购凭证、发票、进货登记等，缺少一项内容扣0.5分，扣满1分为止，满分2分。 | 2 |
| 6.在食堂醒目位置对主要原料及采购来源进行定期公示，公示1次得1分，满分2分。 | 2 |
| 食品存储（4分） | 1.预包装食品应按保存条件和保质期存储，遵循先进先出，先用原则，无过期情况的，得1分；散装食品应设置食品标签，符合《山东省餐饮食品加工用具、设备标识管理指南（试行）》规定，得1分，满分2分。 | 2 |
| 2.冷冻、保鲜库（柜）中食材应分类摆放，保持合理间距，得1分。 | 1 |
| 3.制定减少开关冷库（柜）次数的措施，并定期除霜，得1分。 | 1 |
| 食品加工（10分） | 1.制定食品加工、食材营养烹调方法标准规范，合理切配和使用原材料，得2分。 | 2 |
| 2.制定常用原料初级加工、细加工原料出成率表，得2分。 | 2 |
| 3.提供防止加工环境交叉污染的措施，得1分。 | 1 |
| 4.张贴切菜机、切丁机等厨房机械设备安全管理提示标签，得1分。 | 1 |
| 5.推广一料多用，一菜多味，对蔬菜根茎叶等边角料进行充分利用，每一项得1分，满分2分。 | 2 |
| 6.初加工产生废物量进行称重和记录，提供相关记录得1分。 | 1 |
| 7.未加工制作野生蘑菇、鲜黄花菜等高风险食品的，得1分。 | 1 |
| 食品检测（7分） | 1.制定检验检测计划和实施方案，得1分；自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境等进行检验检测，得1分，满分2分。 | 2 |
| 2.有油料使用管理措施，并定时进行检测和记录，得1分。 | 1 |
| 3.供餐人数在 300 人以上或使用面积超过 500m²的食堂，配备食品安全快速检测设备与试剂试纸，得1分；设专职或兼职安全员和营养师，得1分，满分2分。 | 2 |
| 4.至少一周进行一次食品安全自查并记录，得2分。 | 2 |
| 食品供应（7分） | 1.食品供应营养配餐应满足SB/T 10474的要求，得2分。 | 2 |
| 2.开展菜品的研发，按周期更新食谱，得2分。 | 2 |
| 3.根据时令节气，提供季节性食谱，得2分。 | 2 |
| 4.制作每周营养食谱制度，每周五前在就餐区域公布下一周的营养食谱，得1分。 | 1 |
| 食品节约（7分） | — | 1.倡导绿色就餐、文明就餐，在遵守时间、维护秩序、保持卫生、举止文明等方面引导就餐行为，得2分。 | 2 |
| 2.食堂利用电子屏、宣传栏、餐桌提示牌等营造节约氛围，在食堂明显位置张贴宣传标语或宣传画、摆放提示牌，提醒就餐人员适量点餐，杜绝浪费。引导干部职工积极开展“光盘行动”、制止餐饮浪费、倡导绿色生活、宣传能源资源节约等，得3分。 | 3 |
| 3.根据就餐人数，采用小锅，分批、分量快炒，得1分；以及分时段、小份量供应烹调菜肴，得1分，满分2分。 | 2 |
| 绿色化处理（8分） | — | 1.非必要不使用一次性餐具；必须使用时，使用可降解餐饮具，并符合GB/T 18006.3的规定，得2分。 | 2 |
| 2.食堂设置厨余垃圾、可回收垃圾和其他垃圾三种收集设施，要有明显的区分标识，得0.5分；食品处理区分设厨余垃圾和可回收物存放容器，设置专用且易于区分的废弃物存放容器，且符合CJJ 27的要求，得0.5分，满分1分。 | 1 |
| 3.厨余垃圾存放期间优先放置于室外，得1分；存放区每天清理和消杀，并记录，得1分，满分2分。 | 2 |
| 4.妥善处置废弃食用油脂、厨余垃圾，进行资源化回收及利用，并与具备处理资质的专业机构签订收运协议，得1分；及时进行收运、处理，并建立台账，得1分，满分2分。 | 2 |
| 5.按照国家法律法规及行业标准，定期清理隔油池、清洗排油烟罩，得1分。 | 1 |
| 信息化建设（9分） | — | 1.在微信公众号、小程序等网络平台上发布食谱，得1分；设立征求就餐人员意见渠道，及时调整菜谱菜品，得1分；充分利用大数据积累和定量分析，动态做好饭菜供应调整，减少厨余垃圾，得1分，满分3分。 | 3 |
| 2.建立食堂原材料“进、销、存”管理系统，得1分；建立水电气实时监测平台，得1分，满分2分。 | 2 |
| 3.通过信息化平台，提前统计就餐人数和调配适当的布局及餐线，得2分。 | 2 |
| 4.在餐盘回收处设置电子监控设备，并在食堂明显位置设置曝光台，对严重浪费行为进行曝光，得2分。 | 2 |
| 小计 | | | 100 |
| 加分项 | 食堂布局及用餐环境 | 1.公共区域和用餐区域的空气调节系统采取基于CO2浓度控制的新风调节措施，室内二氧化碳浓度≤0.1%，得1分。 | 1 |
| 能源节约 | 1.充分利用太阳能、地源热泵等可再生能源，由可再生能源提供的热水水量比例（或热量比例）不低于20%，得1分。 | 1 |
| 资源节约 | 1.建立水回收利用措施，对洗菜、洗手等水进行回收处理，回用水用于卫生清洁、车辆清洗、绿地灌溉等，得1分。 | 1 |
| 食品供应 | 1.根据少数民族职工饮食习惯，开设特色餐饮窗口，得0.5分。 | 0.5 |
| 食品节约 | 1.分餐满足DB37/T 3881要求，得1分。 | 1 |
| 2.定期统计、分析食用油料使用情况，倡导营养、健康用油理念的，得1分。 | 1 |
| 绿色化处理 | 1.配备厨余垃圾处理设备，做好厨余垃圾就地绿色化处置，得1分。 | 1 |
| 2.安装厨房送风、排风系统以及排油烟罩等餐饮废气净化设施，得0.5分；安装位置应便于油、水的收集和油污清理，且应采取防止油烟气味外溢的措施，得0.5分，满分1分。 | 1 |
| 信息化建设 | 1.建立数字化平台，实现网上订餐、余额查询、餐卡充值、健康档案、意见反馈等功能，以及微信、支付宝等线上支付，得1分。 | 1 |
| 2.结合就餐人员健康大数据情况，对高血压、高血脂、脂肪肝等常见疾病，制定适宜菜谱，并标明油、盐、糖等成分的用量，得1分。 | 1 |
| 3.落实“明厨亮灶”，得0.5分。 | 0.5 |
| 小计 | | 10 |
| 合计 | | | 110 |