

附件二：

HJ

# 中华人民共和国国家环境保护标准

HJ □□□—200□

## 清洁生产标准 餐饮行业

Cleaner production standard

Meal industry

（征求意见稿）

200□—□□—□□ 发布

200□—□□—□□ 实施

环 境 保 护 部 发 布

目 次

前 言..... 1

1 适用范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 规范性技术要求..... 2

5 数据采集和计算方法..... 4

6 标准的实施..... 4

## 前 言

为贯彻《中华人民共和国环境保护法》和《中华人民共和国清洁生产促进法》，保护环境，为餐饮行业企业开展清洁生产提供技术支持和导向，制定本标准。

本标准规定了在达到国家和地方污染物排放标准的基础上，根据当前的行业技术、装备水平和管理水平，餐饮行业清洁生产的一般要求。本标准分为三级，一级代表国际清洁生产先进水平，二级代表国内清洁生产先进水平，三级代表国内清洁生产基本水平。随着技术的不断进步和发展，本标准将适时修订。

本标准为首次发布。

本标准由环境保护部科技标准司组织制订。

本标准起草单位：中国轻工业清洁生产中心、中国环境科学研究院。

本标准环境保护部 200□年□□月□□日批准。

本标准自 200□年□□月□□日起实施。

本标准由环境保护部解释。



# 清洁生产标准 餐饮行业

## 1 适用范围

本标准规定了餐饮行业企业（限额以上中餐、正餐企业）清洁生产的一般要求。本标准将餐饮行业清洁生产标准指标分成三类，即装备要求、资源能源利用指标和环境管理要求。

本标准适用于餐饮行业的清洁生产审核、清洁生产潜力与机会的判断，以及清洁生产绩效评定和清洁生产绩效公告制度，也适用于环境影响评价、排污许可证管理等环境管理制度。

## 2 规范性引用文件

本标准内容引用了下列文件中的条款，凡是不注日期的引用文件，其有效版本适用于本标准。

- GB 50034 建筑照明设计标准
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- HJ/T 311 环境标志产品技术要求 燃气灶具
- HJ/T 202 环境标志产品技术要求 一次性餐具
- CJ 164 节水型生活器具

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 环保型制冷设备

使用替代氟利昂冷却剂的空调器、冰箱等制冷设备，以及溴化锂吸收式的冷水塔。

### 3.2 一次性餐具

用于餐饮业一次性使用的盒、碗、杯、盘、筷等。

### 3.3 限额以上

年末从业人员40人及以上、年销售额200万元及以上。

### 3.4 中餐

中华民族在长期的饮食生活实践中形成的技术的、器物的、非人格的、客观的，具有浓郁的中华民族饮食风俗习惯和文化特色，以中式原料为主结合传统烹调方法制作的菜点，以及与之相关的就餐礼仪的总称。

## 4 规范性技术要求

### 4.1 指标分级

本标准给出了餐饮行业运营服务过程清洁生产水平的三级技术指标：

一级：国际清洁生产先进水平；

二级：国内清洁生产先进水平；

三级：国内清洁生产基本水平。

### 4.2 指标要求

餐饮行业企业清洁生产技术指标要求列于表1。

表 1 餐饮行业企业清洁生产技术指标

| 清洁生产指标等级            | 一级                                                         | 二级                                                | 三级                                     |
|---------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 一、装备要求              |                                                            |                                                   |                                        |
| 1.供配电系统             | 根据用电负荷的大小和性能，合理配置变压器的容量和台数，控制运行负荷为额定容量的 70~90%；变压器应选用高效低耗型 |                                                   |                                        |
|                     | 合理装置无功功率补偿设备，功率因数控制在 0.95 以上                               |                                                   | 合理装置无功补偿设备，功率因数控制在 0.9 以上              |
| 2.照明系统              | 非调光区节能灯使用率 100%                                            |                                                   |                                        |
|                     | 照明标准值符合 GB 50034 第 5.2.5 条中餐厅的规定                           |                                                   |                                        |
|                     | 照明功率密度值不高于 GB 50034 第 6.1.4 条中餐厅规定的目标值                     |                                                   | 照明功率密度值不高于 GB 50034 第 6.1.4 条中餐厅规定的现行值 |
| 3.灶具                | 符合 HJ/T 311 相关要求                                           |                                                   |                                        |
| 4.节水器具              | 节水器具符合 CJ 164，安装率达到 100%                                   |                                                   |                                        |
| 5.环保型设备             | 具有能效标识的设备（如冰箱等）达到等级 1                                      |                                                   | 具有能效标识的设备（如冰箱等）达到等级 2                  |
|                     | 其他用电设备采用节能环保型设备                                            |                                                   |                                        |
| 6.消防设备              | 消防器材必须使用清洁灭火剂，禁止使用哈龙-1211，1301                             |                                                   |                                        |
| 二、资源能源利用指标          |                                                            |                                                   |                                        |
| 1.单位餐次取水量（L/人·餐）    | 30                                                         | 35                                                | 40                                     |
| 2.单位餐次耗电量（k·Wh/人·餐） | 1.6                                                        | 1.8                                               | 2.0                                    |
| 三、环境管理要求            |                                                            |                                                   |                                        |
| 1.环境法律法规标准          | 符合国家和地方有关环境法律、法规；废水、废气、废物排放及噪声达到国家或地方相关标准，总量控制和排污许可证管理要求   |                                                   |                                        |
| 2.环境审核              | 按照《清洁生产审核暂行办法》完成了清洁生产审核，有完善的清洁                             | 对运营过程中环境因素进行控制，有严格的操作规程，建立相关方管理程序、清洁生产审核制度和环境管理制度 |                                        |

| 清洁生产指标等级   |         |      | 一级                                                                                                     | 二级              | 三级                            |
|------------|---------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------|
|            |         |      | 生产管理机构，并持续开展清洁生产；按照GB/T24001 建立并运行环境管理体系，环境管理手册、程序文件及作业文件齐备                                            |                 |                               |
| 3.组织机构     |         |      | 设置环境、能源管理岗位，实行环境、能源管理岗位责任制。重点用能系统、设备的操作岗位应当配备专业技术人员                                                    |                 | 设置环境、能源管理岗位，实行环境、能源管理岗位责任制    |
| 4.管理制度     |         |      | 有明确环境目标和行动措施；有健全的公共安全、食品安全、节能降耗、环保的规章制度；有定期检查目标实现情况及规章制度执行情况的记录                                        |                 |                               |
| 5.宣传管理     |         |      | 客人活动区域以告示、宣传牌等形式鼓励并引导顾客进行绿色消费                                                                          |                 |                               |
|            |         |      | 宣传及引导适量用餐，并提供剩余食品打包和存酒服务                                                                               |                 |                               |
| 6. 环 境 管 理 | 能源管理    |      | 冷热源、输配系统和照明等各部分能耗进行独立分项计量，大功率电机按相关规定单独安装电表                                                             |                 | 动力系统和照明等分项计量，大功率电机按相关规定单独安装电表 |
|            |         |      | 燃料使用类型为清洁能源，如管道天然气、液化石油气、电力等                                                                           |                 |                               |
|            |         |      | 通风、制冷和供暖设备应强化日常维护及清洁管理，并配有监控系统                                                                         |                 | 通风、制冷和供暖设备应强化日常维护及清洁管理        |
|            |         |      | 对冷柜要坚持定期检查，并有检查记录或报告。                                                                                  |                 |                               |
|            |         |      | 通风设备的热交换器以及暖气和空调，定期清理。排风装置中的过滤设备，每周清洁一次。                                                               |                 |                               |
|            | 节水管理    |      | 制定取水定额标准和责任制，水消耗大的环节安装水表                                                                               |                 | 水消耗大的环节安装水表                   |
|            | 原材料与消费品 |      | 餐饮服务不使用一次性发泡塑料餐具、一次性木制筷子；其它一次性餐具应符合 HJ/T202 相关规定                                                       |                 |                               |
|            |         |      | 使用无磷洗涤剂；使用无毒无害的烟道清洗剂                                                                                   |                 |                               |
|            |         |      | 不销售国家保护的野生动物，餐饮企业应采用绿色、有机或无公害蔬菜和检疫合格肉食品等                                                               |                 |                               |
|            | 废 物 管 理 | 餐饮废水 | 污水排入环境水体的餐饮企业必须建立污水处理设施，达标后排放；<br>污水排入城市排水管网的餐饮企业必须设置隔油和残渣过滤装置，达标后排放，不得将残渣直接排入下水道                      |                 |                               |
|            |         | 餐饮油烟 | 安装油烟净化装置，有效去除油雾和 VOCs                                                                                  | 安装油烟净化装置，有效去除油雾 |                               |
|            |         | 餐厨垃圾 | 餐厨垃圾产生单位应当将餐厨垃圾与非餐厨垃圾分开收集；餐厨垃圾中的厨余垃圾和废弃食用油脂应当分别单独收集。餐厨垃圾产生者应委托专业企业进行集中处理。具备相关技术、设备条件的餐厨垃圾产生者，可自行处理餐厨垃圾 |                 |                               |
| 7.相关方环境管理  |         |      | 建立采购人员和供应商监控体系，选用绿色食品和环保产品                                                                             |                 |                               |
|            |         |      | 各类废物应交由有资质的单位进行处理                                                                                      |                 |                               |

## 5 数据采集和计算方法

### 5.1 单位餐次取水量

一定时间内，按就餐人次核算的取水量，按公式（1）计算：

$$V_{ui} = \frac{V_i}{N} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$V_{ui}$ ——单位餐次取水量，L/人·餐；

$V_i$ ——餐饮企业取水量，L/a；

$N$ ——就餐人次，人·餐。

### 5.2 单位餐次耗电量

一定时间内，按就餐人次核算的耗电量，按公式（2）计算：

$$E_d = \frac{E_i}{N} \dots\dots\dots (2)$$

式中：

$E_d$ ——单位餐次耗电量，k·Wh/人·餐；

$E_i$ ——餐饮企业耗电量，k·Wh/a；

$N$ ——就餐人次，人·餐。

## 6 标准的实施

本标准由县级以上人民政府环境保护行政主管部门负责监督实施。

---