

附件三：

清洁生产审核指南 餐饮行业
（征求意见稿）
编制说明

《清洁生产审核指南 餐饮行业》编制组

二〇一〇年七月

项目名称：清洁生产审核指南 餐饮行业

项目统一编号：753

项目承担单位：中国轻工业清洁生产中心、中国环境科学研究院

编制组主要成员：

标准所技术管理负责人：周羽化

标准处项目负责人：李晓弢

目 次

1	项目来源.....	1
1.1	任务来源.....	1
1.2	工作过程.....	1
2	标准编制的必要性.....	2
3	行业概况.....	3
3.1	餐饮行业发展现状.....	3
3.2	餐饮行业发展趋势.....	3
3.3	主要技术经济指标与清洁生产潜力分析.....	4
4	适用范围.....	5
5	编制依据及参考文献.....	5
6	编制原则和技术路线.....	6
6.1	编制原则.....	6
6.2	技术路线.....	6
7	内容确定说明.....	7
7.1	总体说明.....	7
7.2	审核程序、目的要求和工作内容.....	7
7.3	关于附录内容的说明.....	8
8	标准实施的可行性分析.....	10
9	标准实施的建议.....	11

《清洁生产审核指南 餐饮行业》编制说明

1 项目来源

1.1 任务来源

(1) 根据国家环保部办公厅文件《关于开展2009年度国家环境保护标准制修订项目工作的通知》（环办函[2007]544号文件），项目统一编号：753。

(2) 标准制订项目承担单位：中国轻工业清洁生产中心、中国环境科学研究院。

1.2 工作过程

本指南严格遵循清洁生产的基本指导思想，在广泛收集国内外与餐饮行业清洁生产相关的政策、法律法规、技术导则、标准等文献，选择典型餐饮企业开展系统地实地调研，结合我国餐饮行业清洁生产工作开展现状，针对我国餐饮行业清洁生产审核过程中存在的重点、难点问题，进行全面系统研究的基础上，完成了本审核指南的撰写。指南给出了餐饮行业清洁生产审核的通用概念和术语，紧密围绕着清洁生产审核的八个环节七个步骤以及餐饮行业特点，给出了餐饮行业审核指南的内容框架、审核程序、重点、工作内容、基本要求以及行业清洁生产参考方案。具体编制过程如下：

(1) 2009年6月，签订项目合同，由中国轻工业清洁生产中心负责编制《清洁生产审核指南 餐饮行业》。

(2) 2009年7月，经过前期准备成立标准编制组、专家指导组，开展餐饮行业清洁生产现状调研与文献收集工作。

(3) 2009年8月，中国轻工业清洁生产中心选择典型餐饮企业开展实地考察，测试工作。

(4) 2009年9月~10月，汇总信息资料，完成开题报告和审核指南初稿的编制。

(5) 2009年11月18日召开了《清洁生产审核指南 餐饮行业》开题论证会。会议听取了编制单位关于审核指南开题报告和标准初稿的汇报，一致认为本标准的制定和实施，对于餐饮企业开展清洁生产、节能、降耗和综合利用等方面具有重要意义。经质询讨论，认为本开题报告技术路线正确，方案切实可行，审议委员会一致通过本标准开题报告，会议还对标准（初稿）进行了讨论，并提出如下意见：

1) 突出餐饮行业的实际特点，对指南文本附件及相关内容进行调整，提高指南可操作性；

2) 标准开题报告中相关数据应引用行业最新数据。

(6) 编写征求意见稿及编制说明。

在 2009 年 11~2010 年 2 月,课题小组按工作计划进行了《清洁生产审核指南 餐饮行业》起草阶段的工作,先后完成了制定餐饮行业清洁生产审核指南的编制原则、编制清洁生产审核指南的框架、编写清洁生产审核指南正文与编制说明等文字内容,于 2010 年 2 月完成了《清洁生产审核指南 餐饮行业》(征求意见稿)的编制工作。

2 标准编制的必要性

清洁生产是我国工业可持续发展的一项重要战略,是 21 世纪工业生产的方向,也是实现我国污染控制重点由末端治理向生产全过程控制转变的重大措施。随着《中华人民共和国清洁生产促进法》和《清洁生产审核暂行办法》的办法实施,清洁生产(污染预防)已被世界工业界所接受。

改革开放以来,得益于市场化改革、居民收入水平的不断增长、城市化进程的稳步推进和消费观念的转变,餐饮产业作为服务业中的一个重要产业,取得了突飞猛进的发展,中国餐饮产业已由规模小、网点少、设施简陋、对国民经济贡献率低的小行业,发展成为规模不断扩大、增长势头持续强劲、对社会经济和人民生活具有较强影响力的重要行业,对经济增长、社会就业产生了积极、显著的影响,在国民经济中的地位和作用日益突出。2006 年,我国餐饮产业发展迈上新台阶,全年餐饮产业零售额达到 10345.5 亿元、同比增长 16.4%,连续 16 年增幅保持在 10%以上,比上年增加 1458 亿元,比同期社会消费品零售总额增速高出 2.7 个百分点,占比重为 13.5%,拉动社会消费品零售总额增长 2.2 个百分点,对社会消费品零售总额增长的贡献率为 15.8%,比 GDP 增速高出 5.7 个百分点。

餐饮业对国民经济发展作出积极贡献的同时,也和其他行业一样面临着消除它对资源、环境造成负面影响的压力,更面临着该行业特有的保障餐饮食品安全的压力。餐饮业在经营过程中存在的大量的能源和资源消耗,并产生餐饮油烟、餐饮废水、地沟油、噪声和大量的一次性消耗品和厨余垃圾。

从经济利益、环境保护和可持续发展的角度来看,节能降耗都是绿色餐饮创建的主流和重点。餐饮行业要进行节能降耗,管理者首先要转变观念,要深刻理解绿色的含义,重新认识节能的含义,树立节能意识,并采取具体的技术和管理措施,并在运行中建立有效的约束和激励等机制,来确保能源有序、经济、健康的供应。同时针对浪费现象,引入循环经济三原则即减量化、再利用、再循环原则和替代原则来控制能源物耗。

为了在中国的餐饮行业中推行清洁生产,有效地帮助餐饮企业完善环境管理,提高餐饮企业创新能力和环保能力,利于餐饮行业参与市场竞争,并为餐饮行业开展清洁生产审核提供技术支持和导向,环境保护部正在组织制定《清洁生产标准 餐饮行业》。

为加强餐饮行业的环境保护,一些省市在餐饮行业开展了清洁生产审核工作。如青岛市开展了六家餐饮企业清洁生产审核,通过源头和全过程控制,优化生产工艺,降低能耗、物耗,使各项污染指标均达到国家排放标准。厨房设备采用环保、低噪声的吸排油烟设施,照明设施统一更换为节能灯;取消了一次性筷子、难降解的一次性餐具等。仅以上措施,试点企业每月就可节约成本 1400 元~1500 元。据两家通过审核验收企业的初步统计,两公司每

年可节电约 4 万多度、节水约 0.4 万吨、物材费用近两万元、厨余垃圾减少近 40 多吨。

为了更好的促进清洁生产在餐饮行业的开展，制定《清洁生产审核指南 餐饮行业》。审核指南的制定，能够确保清洁生产审核工作更为标准化和规范化。

3 行业概况

3.1 餐饮行业发展现状

改革开放以来，得益于市场化改革、居民收入水平的不断增长、城市化进程的稳步推进和消费观念的转变，餐饮产业作为服务业中的一个重要产业，取得了突飞猛进的发展，中国餐饮产业已由规模小、网点少、设施简陋、对国民经济贡献率低的小行业，发展成为规模不断扩大、增长势头持续强劲、对社会经济和人民生活具有较强影响力的重要行业，对经济增长、社会就业产生了积极、显著的影响，在国民经济中的地位和作用日益突出。根据国家统计局发布的数据显示，2008 年，我国住宿和餐饮业零售额为 15403.9 亿元，比去年增长 24.7%，是增长最快的行业。

3.2 餐饮行业发展趋势

餐饮行业将向绿色餐饮方向发展。所谓“绿色餐饮”，它可以理解为运用安全、健康、环保理念，坚持绿色管理，倡导绿色消费，以维持生态的平衡性和资源的可持续利用性。因此“绿色餐饮”不仅仅要求食物本身的天然与营养，还要求食物的生产和消费过程的绿色环保。对于餐饮企业来说，它应当保证食品生产与服务过程的绿色化。具体说来应有以下 3 方面内容：

一、采购环节的绿色化

所谓采购环节的绿色化，即保证食品原料的安全与环保。第一，采购的货物必须来自于合法和安全的货源；第二，货物的数量与储备水平一定要与企业的生产和经营规模相适应；此外，严禁采购野生动物作为吸引顾客的卖点，餐饮企业应明白自身在保护野生动物方面所承担的责任和义务。

二、生产环节的绿色化

生产环节的绿色化包括 2 方面含义，即食品生产方法要确保食品的营养与卫生和生产过程要注意运用绿色技术组织生产。餐饮业由于其生产性质的特殊性，在生产过程中会消耗大量的能源，并产生大量的污染。《中华人民共和国清洁生产促进法》第二十三条明确规定，餐饮、娱乐、宾馆等服务性企业，应当采用节能、节水和其他有利于环境保护的技术和设备，减少使用或者不使用浪费资源、污染环境的消费品。因此应实行清洁工艺生产，集中使用水、电、汽，降低能耗，做好污水、废气和垃圾的处理工作，做到达标排放。另外，要充分结合本地能源优势，考虑利用自然能源，如在高原地区可使用太阳能采热系统。

三、食品服务环节的绿色化

首先，禁止使用一次性发泡餐具，因为早在 2001 年国家经贸委连续下发了 2 个文件，要求生产企业和餐饮企业立即停止生产使用一次性发泡塑料餐具；其次，当用餐客人点菜时，

服务员要本着“经济实惠、合理配置、减少浪费”的原则推荐食品，并尽可能介绍绿色、健康食品、饮品；客人用餐后应主动提供“打包”服务；再次，在人们对公共卫生和健康越来越关注的时代，创造一个整洁、安静、雅致的消费环境也会成为绿色餐饮的标志。餐厅的装饰采用环保无污染材料，色彩明快协调，空气清新，温度宜人，工作人员着装整洁大方。另外，有条件的餐厅还应推行分餐制，且服务员与食品直接接触必须戴上一次性手套。

3.3 主要技术经济指标与清洁生产潜力分析

餐饮行业与清洁生产相关的主要定性指标为资源能源利用指标，正在制定的《清洁生产标准 餐饮行业》对这些指标进行了规定，具体内容如表 3-1 所示。

表 3-1 资源能源利用指标

清洁生产指标/等级	一级	二级	三级
1.单位餐次取水量 (L/(人·餐))	30	35	40
2.单位餐次耗电量 (kW·h/(人·餐))	1.6	1.8	2.0

课题组对部分餐饮企业取水量和耗电量进行了实测，测试数据如表 3-2 和表 3-3 所示。

表 3-2 餐饮企业取水量统计

序号	水	餐位	就餐人员 (人/日)	单位餐次耗水量
1	9666	350	450	58.85
2	9400	350	435	59.20
3	7000	360	500	38.36
4	5631	350	500	30.85
5	7203	300	500	39.47
6	6943	300	480	39.63
7	26846	1000	1500	49.03
8	9974	350	750	36.43
9	4720	200	300	43.11
10	5436	250	330	45.13

表 3-3 餐饮企业耗电量统计

序号	电	餐位	就餐人员 (人/日)	单位餐次耗电量
1	317792	350	450	1.93
2	317524	350	435	2.00
3	300342	360	500	1.65
4	314427	350	500	1.72
5	142271	300	500	0.78
6	152092	300	480	0.87
7	857958	1000	1500	1.57
8	244953	350	750	0.89
9	138155	200	300	1.26
10	135242	250	330	1.12

从表 3-2 和表 3-3 可知：不同规模、类型的餐饮企业的取水量和耗电量的差距也较大，清洁生产现状为一、二、三级水平均有。特别是在很多的中小型餐饮企业中，水、电等资源、能源的浪费情况还很严重；一次性餐具的使用量还很大；对于餐饮废水、餐饮油烟、厨余垃圾、地沟油等废物的处理还不够规范。总体看来，我国餐饮行业的清洁生产水平需要整体提升，清洁生产的机会多、潜力大。

4 适用范围

本标准规定了餐饮行业清洁生产审核的一般要求。重点描述餐饮行业清洁生产方案，以及清洁生产审核的程序，并给出各程序的目的、要求和工作内容等技术要求。

本标准适用于餐饮行业清洁生产审核。

5 编制依据及参考文献

本指南编制严格按照国家环境保护标准规范性文件的基本要求，遵循清洁生产的指导思想，在符合国家现行法律、法规以及餐饮行业产业政策要求的前提下，从原料配备、食品加工和服务环节等，对餐饮行业清洁生产审核工作做出了详细的规定，贯彻清洁生产“全过程污染预防”的原则。以体现指南标准的系统性与科学性。

本指南编制依照环境保护部《清洁生产审核指南 制定技术导则》（HJ 469—2009）的规定搭建了指南主体框架；根据清洁生产审核原理与审核思路，从原辅材料和能源、技术工艺、设备、过程控制、产品、废物、管理、员工这废物产生的八个方面入手，紧密围绕着审核准备、预审核、审核、方案产生和筛选、方案的确定、方案实施、持续性清洁生产这 7 个审核步骤，对指南内容归类阐述。以体现指南标准的条理性与规范性。

本指南编制与餐饮行业发展现状、正在编制的行业清洁生产标准等相结合。便于国家环境管理部门对餐饮行业清洁生产水平的考核；便于餐饮企业对自身清洁生产水平的评估与提高。以体现指南标准的可操作性。

本指南编制中分析研究了先进国家在本领域的法规、技术导则等重要文献，充分借鉴了他们的先进技术与成功经验。以体现指南标准的先进性与前瞻性。

本指南编制中充分考虑了行业特征，根据餐饮行业特征确定审核重点，提出清洁生产方案。

尤其注重与清洁生产高度相关的关键共性环节。以切实促进餐饮行业“节能、降耗和减污”，使行业清洁生产审核产生实效。

参考文献：

[1] 高兴, 张殿光, 袁杰等. 我国酒店业餐饮服务全过程能耗现状分析. 建筑科学, 2007, 23 (4): 40~45.

[2] 卢莉芳. 论清洁餐饮必须集清洁生产、清洁服务与清洁消费于一体. 北京化工大学学报 (社会科学版), 2008, (1): 15~20.

[3] 石姿委. 构建节约型餐饮文化, 推行在外就餐改革. 国际贸易论坛, 2007, (2): 60~61.

- [4] 《饮食业油烟排放标准》编制课题组. 《饮食业油烟排放标准》编制说明, 2000.6.12.
- [5] 林晔. 烹饪对大气污染及其防治技术的研究, 硕士学位论文, 沈阳农业大学, 1995.
- [6] 张楷, 马永亮, 徐康富. 饮食业油烟控制技术现状分析. 重庆环境科学, 2003, 25 (4): 55~60.
- [7] 香港环境保护署. 控制食肆及饮食业油烟及煮食气味小册子, 2000, 12.
- [8] South Coast Air Quality Management District, Rule 1138. Control of Emissions from Restaurant Operations.
- [9] 陈玮. 发展绿色餐饮与可持续发展之路. 闽江学院学报, 2004, (6): 39~41.
- [10] 李晓英. 循环经济模式发展绿色餐饮经营的探究. 大连大学学报, 2007, 28 (2): 130~133.
- [11] 高兴, 李文霞, 袁杰等. 酒店餐饮服务系统能耗合理性评价. 建筑热能通风空调, 2007, 26 (5): 71~74.
- [12] 李敬苗, 王刚, 丁忠浩. 饮食业油烟治理技术的现状、应用及发展方向. 中国粉体技术, 2004, 10: 203~205.
- [13] 李铁. 烹饪气溶胶净化方法的研究. 沈阳化工, 1994, 2: 57~59.
- [14] 蒋长敏, 王海红, 徐渭芳. 饮食业油烟净化设备技术性能的探讨. 上海环境科学, 2002, 21 (5): 316~318.
- [15] 张艳. 浅谈餐饮行业污水排放管理. 科技情报开发与经济, 2007, 17(13): 294~295.

6 编制原则和技术路线

6.1 编制原则

编制清洁生产审核指南的原则是:

- (1) 内容应具有科学性、合理性和可操作性;
- (2) 在清洁生产审核程序的基础上, 体现行业特征;
- (3) 体现全过程控制;
- (4) 与行业的产业政策法规、清洁生产标准、行业准入条件、行业清洁生产评价指标体系等相结合。

6.2 技术路线

标准制订的技术路线如下所示。

- (1) 国内外行业现状及发展趋势调研;
- (2) 餐饮行业清洁生产审核现状调研;
- (3) 餐饮行业清洁生产技术要求分析;
- (4) 餐饮行业环保政策法规、清洁生产标准回顾分析;
- (5) 典型餐饮企业清洁生产审核跟踪及案例分析。

7 内容确定说明

7.1 总体说明

本指南的编制，按照《清洁生产审核指南 制订技术导则》（HJ 469—2009）统一要求的结构框架编写，主要内容包括以下几个方面：

- 前言
- 适用范围
- 规范性引用文件
- 术语和定义
- 审核程序、目的要求和工作内容
- 审核工作表和检查清单
- 清洁生产审核报告编写大纲
- 指南的实施
- 附录
 - 行业描述
 - 行业清洁生产方案
 - 清洁生产审核工作表
 - 清洁生产审核检查清单示例
 - 餐饮企业清洁生产审核报告编写大纲

7.2 审核程序、目的要求和工作内容

企业开展清洁生产审核的步骤如下：

- 审核准备；
- 预审核；
- 审核；
- 方案的产生和筛选；
- 方案的确定；
- 方案的实施；
- 持续清洁生产。

本部分根据餐饮行业的实际情况，从上述七个步骤出发，制定针对性较强的清洁生产审核的步骤和方法。

在预审核阶段，主要目的是对餐饮企业进行全面调查分析，发现存在的主要问题及清洁生产的潜力和机会，确定审核的重点，并针对审核重点设置清洁生产目标。主要是通过实地考察和资料收集工作，对企业的产业政策符合性，生产工艺与设备先进性，资源能源消耗水平，环境保护状况以及清洁生产水平进行分析评估。在审核指南中，将指导企业如何从自身情况出发，并参考国内外相关企业的技术水平，制定符合企业实际情况的、并富有前瞻性的

清洁生产目标。

审核阶段是清洁生产审核的关键步骤。在审核指南中将指导企业如何开展水平衡工作。指导企业从原辅材料和能源、产品、废物、工艺、设备、过程控制、管理和员工等八个方面提出能耗、物耗以及污染物产生原因以及相关问题的分析。

实施方案的产生和筛选阶段的主要目的是通过方案的产生、筛选、研制，为下一阶段的可行性分析提供足够的中/高费清洁生产方案。工作重点是根据审核阶段的结果，制定审核重点的清洁生产方案；在分类汇总的基础上（包括已产生的非审核重点的清洁生产方案，主要是无/低费方案），经过筛选确定出中/高费方案供下一阶段进行可行性分析，同时对已实施的无/低费方案的实施效果进行核定与汇总。

方案的确定阶段是对经筛选的中高费清洁生产方案进行可行性分析。可行性分析工作应从技术可行性、环境可行性和经济可行性等三个方面进行分析，三者缺一不可。在经济可行性分析中，审核指南将指导企业如何进行投资偿还期、净现值和内部收益率等指标的测算工作。

方案实施阶段的主要目的是对确定的清洁生产方案提出统筹规划和落实实施。并从技术指标、经济收益以及环境效益三个方面评价各类方案实施前后、以及实施预期和实际效果比较，汇总已经实施的各类方案的成果。

持续清洁生产阶段的主要目的是使清洁生产在企业内持续开展。主要内容包括如何健全完善清洁生产组织机构以及清洁生产管理制度，持续性清洁生产计划的制定，持续开展清洁生产宣传、培训和编制清洁生产审核报告等内容。

7.3 关于附录内容的说明

7.3.1 “附录A（资料性附录）行业描述”说明

本部分简单描述了我国餐饮行业的发展现状和发展趋势以及在节能、环保方面主要存在的问题，说明了我国餐饮行业保持着高速发展以及向绿色餐饮发展的趋势。

具体介绍了餐饮行业的加工、经营过程的流程。考虑到餐饮行业以及审核的实际特点，开展物料平衡测试的意义不大；而开展能源测试应根据具体测试环节、测试方法而定，很难做出平衡；因此，在餐饮企业清洁生产审核过程中主要进行水平衡测试。本部分列举了典型餐饮企业的水平衡示意图。

具体分析了餐饮行业主要资源、能源消耗环节，分析了废水、废气、固废、噪声产生环节以及主要治理技术。其中，能源消耗主要集中在原材料准备过程、食品制作过程、服务过程以及空调系统、照明系统等环节。

通过行业描述，能够使标准执行部门和使用用户对餐饮行业工艺、资源能源消耗、产排污以及污染治理技术有较为清楚的认识。

7.3.2 “附录B（资料性附录）行业清洁生产方案”说明

本部分首先重点介绍了餐饮行业典型装置或单元操作的清洁生产方案，包括：节水器具、

环保型设备、消防设备、油水分离器、油烟净化器等。

随后，根据餐饮行业的实际情况，从节能环保角度出发，没有考虑产品的清洁生产方案，从原辅材料和能源、技术工艺、设备、过程控制、废物、经营管理、员工等七个方面选择列举了部分国内外餐饮行业实施的清洁生产方案，旨在引导标准使用者在开展餐饮企业清洁生产审核工作时，结合企业自身情况，发现各种影响清洁生产的问题隐患，寻求科学有效的、切实可行的清洁生产实施方案。部分清洁生产方案如下所示：

- 提高设备负载率；
- 安装节能灯；
- 使用节能炉具；
- 安装节水器具；
- 使用低能耗电器；
- 减少一次性餐具使用；
- 使用无磷洗涤剂；
- 污水处理装置、油烟净化器等。

根据正在编制的餐饮行业清洁生产标准和编制组搜集的我国餐饮行业产排污数据，分析了我国餐饮行业清洁生产发展的机会、潜力和趋势。

附录 B 内容主要为行业企业开展清洁生产审核提供背景参考资料。

7.3.3 “附录C（资料性附录）清洁生产审核工作表”说明

清洁生产审核工作表，在分析总结了国内外餐饮行业清洁生产审核工作得出的具有较强的实用性。附录 C 规范了行业企业开展清洁生产审核工作中相关信息表的内容和格式。

涉及清洁生产审核程序的工作表包括：

- 清洁生产审核工作小组成员表；
- 审核工作计划表；
- 企业近三年污染物情况表；
- 与餐饮行业清洁生产标准指标对比评估表；
- 清洁生产审核目标设置汇总表；
- 审核重点的物料和能源衡算分析表；
- 方案汇总表；
- 高费方案的权重总和计分排序表；
- 方案经济评估指标汇总表；
- 本轮清洁生产审核指标与清洁生产指标对比分析表；
- 持续清洁生产计划表……

7.3.4 “附录D（规范性附录）清洁生产审核检查清单示例”说明

根据餐饮行业的特点，编制清洁生产审核检查清单示例。此清单示例，将为具体餐饮企业开展清洁生产审核工作时编制检查清单提供示范。在清洁生产审核过程中使用清单有助于

方便的发现企业存在的问题。

- 本标准提出的检查清单主要包括：
- 是否销售国家禁止的野生动物等？
- 是否使用清洁燃料？
- 是否使用国家明令淘汰设备？
- 是否使用一次性餐具？
- 是否发生环境投诉事件？
- 是否有宣传措施，倡导绿色消费？
- 是否使用有能效标识的设备，级别？
- 水、电等计量系统是否完备？
- 炉具是否符合节能要求？
- 污水排放去向，执行什么标准？
- 餐饮油烟处理设施基本情况，处理效果，执行什么标准？
- 厨余垃圾和生活垃圾的处理处置情况？
- 噪声情况，减噪措施，执行什么标准？
- 是否制定长期的节能减排计划？
- 是否通过环境管理体系认证？
- 是否通过质量管理体系认证？
- 全员是否有定期的培训机会和清洁生产培训内容？……

7.3.5 “附录E（资料性附录）企业清洁生产审核报告编写大纲”说明

按照《清洁生产审核指南 制订技术导则》（HJ 469-2009）标准的统一要求，本标准核定了餐饮行业“企业清洁生产审核报告编写大纲”。大纲包括以下几个方面的内容：

- （1）企业概况；
- （2）审核准备；
- （3）预审核；
- （4）审核；
- （5）方案的产生与筛选；
- （6）实施方案的确定；
- （7）方案的实施；
- （8）持续清洁生产；
- （9）结论。

附录 E 规范了行业企业开展清洁生产审核编写报告的内容纲要和格式内容。

8 标准实施的可行性分析

本指南是在系统调研和反复论证的基础上完成的。不仅汲取了发达国家的成熟经验，还

紧密结合了国内现状与发展需求。技术要求设置合理、实践可行。内容侧重于清洁生产审核的方式方法、工作思路、技术要求与经验总结，可为所有从事行业清洁生产审核、清洁生产技术推广、清洁生产绩效管理的人员提供有益的参考和借鉴，对于引导我国餐饮行业全面开展清洁生产工作将起到积极的作用。

9 标准实施的建议

建议清洁生产审核指南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。