

ICS 01.040

A 10

备案号: 11230—2003

SB

中华人民共和国商业行业标准

SB/T 10356—2002

绿色饭店等级评定规定

Green hotel rating criteria

2002—12—25 发布

2003—03—01 实施

中华人民共和国国家经济贸易委员会 发布

前 言

本标准参照采用了丹麦的《绿色钥匙——饭店、青年旅馆、会议和娱乐中心的环境证书》、加拿大的《绿色叶子》等规范的部分条款，结合我国饭店行业现阶段的经营状况及人们的消费水平而制定的。

本标准主要分为两大部分。第一部分是绿色饭店管理规定，规定了绿色饭店的定义、标准的适用范围、等级划分、等级划分的依据、评定方法、管理原则等。第二部分是绿色饭店评定条件。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国饮食服务业标准化技术委员会归口。

本标准由中国饭店协会负责起草，全国质量管理和质量保证标准化技术委员会参加起草。

本标准主要起草人：韩明、李仁良、陈新华、陈勇、周和华、平安稳、张军。

本标准为首次发布。

绿色饭店等级评定规定

1 范围

本标准规定了绿色饭店的术语和定义、等级划分及标识、等级评定和管理原则及绿色饭店的评定条件。

本标准适用于中华人民共和国境内的饭店。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 19001-2000 质量管理体系 要求 (idt ISO 9001: 2000)

GB/T 24001-1996 环境管理体系 规范及使用指南 (idt ISO 14001: 1996)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

绿色饭店 Green hotel

体现 GB/T 24001—1996 的要求，运用环保、健康、安全理念，倡导绿色消费，保护生态和合理使用资源的饭店。其核心是为顾客提供舒适、安全、有利于人体健康要求的绿色客房和绿色餐饮，并且在生产经营过程中加强对环境的保护和资源的合理利用。

4 等级划分及标识

绿色饭店分为五个等级，根据企业在提供绿色服务、保护环境等方面做出不同程度的努力，分为 A 级、AA 级、AAA 级、AAAA 级、AAAAA 级共五个等级。AAAAA 级为最高级。

4.1 A 级

表示饭店符合国家环保、卫生、安全等方面法律法规，并已开始实施一些改善环境的措施，在关键的环境原则方面已作了时间上的承诺。

4.2 AA 级

表示饭店在为消费者提供绿色服务，减少企业运营对环境的影响方面已做出了一定的努力，并取得了初步的成效。

4.3 AAA 级

表示饭店通过持续不断地实践，在保护生态和合理使用资源等方面取得了卓有成效的进步，在本地区饭店行业处于领先地位。

4.4 AAAA 级

表示饭店的服务与设施在提高生态效益的实践中，获得了社会的高度认可，并不断提出新的创举，处于国内饭店行业领先地位。

4.5 AAAAA 级

表示饭店的生态效益在世界饭店业处于领先地位，其不断改进的各项举措，为国内外酒店采纳和效仿。

5 等级划分的依据和评定方法

5.1 等级划分的依据

等级划分的依据是附录 A：绿色饭店评定条件。

5.2 评定方法

5.2.1 绿色饭店评定采用 GB/T 19001-2000 的评定方式，对企业进行评审。

5.2.2 采取企业自愿申请，并组织相关人员参加培训的方式进行。

5.2.3 企业参照绿色饭店评定条件及自我评估表，开展实施活动。根据企业的需要绿色饭店评定机构将派专家进行具体指导。

5.2.4 企业根据实施结果，填写有关评估材料报绿色饭店评定机构。

5.2.5 绿色饭店评定机构对材料进行书面审核后，委派审核组对该企业进行现场评审，出具评审报告并确定等级。

5.2.6 一个企业评定一个等级，如果企业由若干分店组成，应按各店的实际情况分别评定等级。如果是连锁店，可以统一申报，一次评定。

6 等级评定和管理原则

6.1 经评定的绿色饭店授予相应等级的绿色饭店标志牌。

6.2 绿色饭店标志牌由绿色饭店评定机构统一制作、颁发，任何单位或个人未经授权或许可，不得擅用。

6.3 经评定的绿色饭店，由绿色饭店评定机构每两年进行一次年审，每四年进行一次复评。在此期间，应企业的申请，可安排进行晋级评定。绿色饭店评定机构将作不定期暗访。在年审、暗访、复评人员出示审核员证书及绿色饭店评定机构委托书后，饭店应积极配合开展相关工作。评审企业的绿色饭店标志的有效期为四年（自颁发证书之日起计算）。

6.4 企业在使用标志期间，一经发现与标准不符或给消费者带来直接的、间接的利益损害的行为，将根据情节轻重给予警告、降级、摘牌等处理。

7 审核员

7.1 绿色饭店的等级评定工作实行审核员制度。审核员必须经专业培训与考核，合格者颁发审核员资格证书。

7.2 绿色饭店审核员资格分为初级、中级、高级三级，并实行注册制度。注册初级审核员有资格实施绿色饭店的企业内部审核，注册中级审核员有资格实施绿色饭店的外部审核，注册高级审核员有资格担任绿色饭店外部审核组组长。

7.3 审核员在四年内要定期接受再培训及验证，以确定其注册资格。

7.4 审核员按规定的审核程序进行审核，应严格执行有关纪律。

7.5 审核员只能在接受执行绿色饭店评定机构委派书后方能行使审核职责。

附 录 A
(规范性附录)
绿色饭店评定条件

A.1 前提条件

- A.1.1 严格遵守国家有关环保、节能、卫生、防疫、食品、消防、规划等法律法规和标准，各项证照齐全合格。
- A.1.2 绿色饭店必须有最高管理者发布的专人(绿色代表)负责该企业创建绿色饭店的任务书；有创建绿色工作计划；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，并且不断更新和发展；有饭店管理者定期检查目标实现情况及规章制度执行情况的记录。
- A.1.3 饭店有关于公共安全、食品安全、环境保护的培训计划。不断提高员工安全和环保意识。分管创建绿色饭店工作的负责人必须参加有关安全、环境问题的培训和教育。
- A.1.4 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，使顾客关心绿色行动。饭店被授予“绿色饭店”后，必须把牌匾置于醒目处。
- A.1.5 有建立绿色饭店的相关文件档案。

A.2 节约用水

- A.2.1 积极引入新型节水设备，采取多种节水措施，加强水资源的回收利用。
- A.2.2 饭店用水总量每月至少登记一次，公共卫生间水厢每次冲水量、客房洗浴间水龙头每分钟的水流量、厨房洗碗机的用水量等有明确的标准规定并执行。
- A.2.3 饭店的水消耗各主要部门要有用水的定额标准和责任制。建立水计量系统，并对用水状况进行记录、分析。
- A.2.4 杜绝水龙头滴漏、跑冒现象。

A.3 能源管理

- A.3.1 饭店要有能源管理体系报告，每年至少做一次电平衡监测，各主要部门有电、煤(油)能耗定额和责任制。
- A.3.2 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，对冷柜、窗户的密封情况每年都要检查，并写出检查报告。
- A.3.3 健全饭店的能源使用计量系统。
- A.3.4 积极采用节能新技术，有条件的企业应使用可再利用率高的能源(太阳能供热装置、地热等)系统。

A.4 环境保护

- A.4.1 饭店污水排放、锅炉烟尘排放、废热气排放、厨房大气污染物排放、噪音控制达到有关规定标准。
- A.4.2 使用不能含磷洗浴用品和洗涤用品，对环境的影响降到最低。
- A.4.3 冰箱、空调、冷水机组等积极采用环保型设备用品。
- A.4.4 室内绿化与环境相协调，无装饰装修污染，空气质量符合有关标准。
- A.4.5 室外可绿化地的绿化覆盖率达到 100%。

A.5 垃圾管理

- A.5.1 饭店要通过垃圾分类、回收利用和减少垃圾数量等方式进行控制和管理。
- A.5.2 饭店建立垃圾分类收集设备以便回收利用，员工能将垃圾按照细化的标准分类。
- A.5.3 对顾客做好分类处理垃圾的宣传。
- A.5.4 对废电池等危险废弃物有专用存放点。

A.6 绿色客房

- A.6.1 有无烟客房楼层（无烟小楼）。
- A.6.2 房间的牙刷、梳子、小香皂、拖鞋等一次性客用品和毛巾、枕套、床单、浴衣等客用棉织品，按顾客意愿更换，减少洗涤次数。
- A.6.3 改变（使用可降解的材料）、简化或取消客房内生活、卫浴用品用的包装。
- A.6.4 放置对人体有益的绿色植物。
- A.6.5 供应洁净的饮用水。
- A.6.6 客房采光充足，有良好的新风系统，封闭状态下室内无异味、无噪音，各项污染物及有害气体检测均符合国家标准。

A.7 绿色餐饮

- A.7.1 餐厅有无烟区，设有无烟标志。
- A.7.2 餐厅内有良好的通风系统，无油烟味。
- A.7.3 保证出售检疫合格的肉食品，严格蔬菜、果品等原材料的进货渠道，确保食品安全。在大厅显著位置设置外购原料告示牌，标明主要原料的品名、供应商、电话、质检状态、进货时间、保质期、原产地等内容。
- A.7.4 积极采用绿色食品、有机食品和无公害蔬菜。
- A.7.5 不出售国家禁止销售的野生保护动物。
- A.7.6 制订绿色服务规范，倡导绿色消费，提供剩余食品打包等服务。
- A.7.7 不使用一次性发泡塑料餐具、一次性木制筷子，积极减少使用一次性毛巾。
- A.7.8 餐厅内有男女分用卫生间，洁净无异味，卫生间面积及厕位与餐厅面积成恰当比例，卫生间各项用品齐全并符合环保要求。

A.8 绿色管理

- A.8.1 饭店应建立有效的环境管理体系。
- A.8.2 饭店应建立积极有效的公共安全和食品安全的预防、管理体系。
- A.8.3 饭店应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。
- A.8.4 饭店积极采用绿色设计。
- A.8.5 饭店的绿色行动受到社会的积极赞同，顾客对饭店的综合满意率达到80%以上。