

# DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/T 326—2001

---

绿色饭店

2001-09-12 发布

2001-10-12 实施

---

浙江省质量技术监督局 发布



## 前 言

由于全球生态环境的日益恶化，保护环境、保障人类健康日益受到人们的关注。各国、各地区都制定相应的法律、法规，出台了各种政策、措施，许多行业制定了相应的行业准则以约束并促进组织的环境行为。因此，各类组织越来越重视自身的活动、产品和服务对环境的影响。

旅游业的发展依赖当地的环境状况，饭店业作为旅游业的支柱产业，对环境保护和合理利用资源所做的努力直接关系到旅游业的发展并影响到社会的可持续发展。所以，饭店的环境管理工作被提上议事日程，而创建“绿色饭店”是环境管理的重要环节。

绿色饭店是一种新的理念，它要求饭店将环境管理融入饭店经营管理之中，以环境保护为出发点，调整饭店的发展战略、经营理念、管理模式、服务方式，实施清洁生产，提供符合人体安全、健康要求的产品，并引导社会公众的节约和环境意识、改变传统的消费观念、倡导“绿色”消费。它的实质是为客人提供符合环保要求的、高质量的产品，同时，在经营过程中节约能源、资源、减少排放、预防环境污染、不断提高产品质量。绿色饭店是一种方向和目标，是一个不断发展的概念，为指导现阶段的实践，本标准把绿色饭店定义为：以可持续发展为理念，坚持清洁生产，倡导绿色消费，保护生态环境和合理使用资源的饭店，其核心就是在生产经营过程中加强对环境的保护和资源的合理利用。

绿色饭店的创建、实施与保持是一个不断发展的过程，在实施过程中应与饭店其它管理体系的运行相协调，是一个与饭店各方面的发展相互促进的过程。

饭店建成的年代有长短、经营的范围有大小、建筑的形式各不同，设备设施技术性能也有差别，因此在创建、实施过程中，需要根据饭店各自的实际情况采取不同的措施，并积极引入先进的环保技术和设备，获得环境绩效的持续改进。

本标准专为创建绿色饭店、实施环境管理提供指南。本标准对创建绿色饭店、实施和加强环境管理提供切实可行的建议。

由于环境保护技术的发展、对环境问题研究的深入以及饭店环境管理水平的提高和环境绩效的改善，本标准将根据实际情况不断修订和完善。

本标准由浙江省旅游局提出。

本标准起草单位：浙江省旅游协会。

本标准主要起草人：陈天来、许澎、肖歌、王建平、沈一青、杜觉祥、汪笑柏、陆净岚



# 绿色饭店

## 1 范围

本标准为建设绿色饭店、实施和改进环境管理提供指导。

本标准适用于任何要求创建绿色饭店、实施和改进环境管理的饭店，无论其性质、规模、类型或成熟度如何。

## 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 12941 景观娱乐用水水质标准
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 3096 城市区域环境噪声标准
- GB 8928 污水综合排放标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 12455 宾馆饭店合理用电
- GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
- GB/T 24004 环境管理体系 原则、体系和支持技术通用指南

## 3 定义

本标准采用下列定义。

### 3.1 绿色饭店

以可持续发展为理念，坚持清洁生产（见3.2）、倡导绿色消费（见3.3），保护生态环境和合理使用资源的饭店。

### 3.2 清洁生产

是指使用更清洁的原料、采用更清洁的生产过程、生产更清洁的产品或提供更清洁的服务的一个动态向前、不断改进的过程。

注：“清洁”是指对环境有益。

### 3.3 绿色消费

指人们在购买物品和消费时，关注商品在生产、使用和废弃后对环境的影响问题，并在消费过程中关注环境保护的问题。

### 3.4 绿色客房

指无建筑、装修、噪音污染，室内环境符合人体健康要求的客房；客房内所有物品、用具及对它们的使用都符合环保要求。

### 3.5 绿色食品

指遵循可持续发展原则，按照特定的要求进行生产，经专业机构认定、许可使用绿色食品标志的无污染、安全、优质、营养的食品。

### 3.6 环境标准

环境标准又称为绿色标准或生态标准。环境标准是所在或贴在产品或其包装上宣传环境品质或特征用语或象征符合。环境标准标明产品从生产、使用以及回收处置的整个过程符合环保要求，对生态环境无害或损害极小，有利于资源再生和回收利用。

### 3.7 绿色照明

安全、高效、紧凑型的节电、保护环境为原则而设计的科学、有益健康的照明器具。

### 3.8 绿色服务

是指在服务过程中使用环保型的设备、设施、用具，并倡导绿色消费（见3.3）的服务。

### 3.9 环境方针

一个组织对其全部环境表现的意图与原则的陈述，它为组织行为及环境目标和指标的建立提供了一个框架。

### 3.10 环境绩效

组织基于其环境方针、目标和指标，对其环境问题进行控制所取得的可测量的管理结果。

## 4 基本原则

### 4.1 减量化原则

饭店在不影响产品及服务质量的前提下，尽量用较少的原料和能源投入。通过减小产品体积、减轻产品重量、简化产品包装，以达到降低成本、减少垃圾的目的，从而实现既定的经济效益和环境效益目标。

### 4.2 再使用原则

在确保不降低饭店的设施和服务标准的前提下，物品要尽可能地变一次性使用为多次使用或调剂使用，不要轻易丢弃，减少一次性用品的使用范围和用量。

### 4.3 再循环原则

物品在使用后，将其回收，把它变成可利用的再生资源。

### 4.4 替代原则

为了节约资源、减少污染，饭店使用无污染的物品或再生物品，作为某些物品的替代。

## 5 基本要求

5.1 饭店最高管理者承诺持续改进环境绩效和污染预防，并遵守有关环保、节能、卫生、防疫、规划等法律法规和其他要求。

5.2 最高管理者指定一名管理者分管绿色饭店的创建、实施与运行，各部门设有负责环境管理的分管人员，形成管理网络，创造能使员工充分参与创建绿色饭店的内部环境。

5.3 饭店应制订环境方针，明确“创绿”目标和指标，建立并实施有关节能、环保和倡导绿色消费的规章制度。

5.4 各级管理者要定期检查饭店各部门的运行情况，有记录、有整改的措施，并有成效。

5.5 饭店主要公共场所和部门应有体现保护环境、注重生态的装饰，有倡导绿色消费的告示和文字说明，有相关的报刊杂志展示。

5.6 应对饭店全体员工进行全面的环境意识的培训和教育，使培训与实施办法同步进行。特别是对环境可能发生重大影响的工作岗位的员工要进行相应的技术培训。

## 6 能源管理

### 6.1 基础管理

6.1.1 建立耗能设备分类与计量仪表台账。

6.1.2 按部门或系统安装水、电、汽计量仪表，并设立计量仪表的数量、分布台账。

6.1.3 建立能源统计工作制度，有比较、建议、分析报告。

6.1.4 建立能耗定额、考核制度及奖惩办法。

6.1.5 管理者掌握饭店用能详细情况，问题清楚，目标明确，节能措施可行有效。

6.2 主要用能设备运行效率应遵照附录 B 的规定。

6.3 积极应用节能新技术。

6.4 积极采用多种节水措施。

## 7 环境保护

### 7.1 污染控制

- 7.1.1 污水处理设施完备。
- 7.1.2 污水排放符合 GB 8928 的要求。
- 7.1.3 锅炉烟尘排放符合 GB 13271 或使用集中供热。
- 7.1.4 废热、废气排放符合《大气污染物综合排放标准》。
- 7.1.5 厨房大气污染物排放符合《大气污染物综合排放标准》。
- 7.1.6 噪音排放符合 GB 3096 要求。
- 7.1.7 固体废弃物处理符合国家有关法律法规的规定。
- 7.1.8 自备车辆使用无铅汽油，尾气排放符合相关标准。

### 7.2 积极采用环保型设备、用品和材料

- 7.2.1 使用溴化锂吸收式冷水机组。
- 7.2.2 使用环保型空调。
- 7.2.3 使用环保型冰箱。
- 7.2.4 不使用哈龙 (F1211) 灭火器。

### 7.3 室内环境

- 7.3.1 室内空气质量符合 GB3095 标准。
- 7.3.2 采用有环境标志的装修材料。

### 7.4 绿化

- 7.4.1 搞好室外绿化工作。
- 7.4.2 搞好室内绿化工作。

## 8 降低物资消耗

### 8.1 物资的使用总要求

饭店有降低及控制各类物品使用的措施，尽量做到减量使用，多次使用和替代使用。

### 8.2 降低客房物资消耗

- 8.2.1 减少客房各类棉织品洗涤次数。
- 8.2.2 一次性用品多次使用。
- 8.2.3 取消、改变或简化客房生活、卫生用品的包装。

### 8.3 降低餐饮物资用品消耗

- 8.3.1 不使用一次性餐具、清洁用品。
- 8.3.2 尽量利用食品加工中的边角料。

### 8.4 节约各类消耗品

- 8.4.1 节约用纸。
- 8.4.2 按规定量使用清洁剂。
- 8.4.3 节约其他各类物资。

## 9 提供绿色产品

### 9.1 提供绿色客房

- 9.1.1 设有无烟客房楼层或无烟小楼。
- 9.1.2 客房楼层有新风系统。
- 9.1.3 积极采取措施降低客房物资用品耗量。
- 9.1.4 服务指南中有相关说明，服务程序或岗位职责中有具体规范要求。
- 9.1.5 配备空气清洁设备。
- 9.1.6 供应洁净饮用水。
- 9.1.7 放置对人体有益的绿色植物。

### 9.2 餐厅提供绿色服务

- 9.2.1 有绿色服务规范。
- 9.2.2 积极提供绿色食品。
- 9.2.3 设有无烟区。
- 9.2.4 提供安全食品。
- 9.2.5 不以野生保护动物为食品原料。

## 10 社会环境经济效益

### 10.1 社会环境效益

- 10.1.1 有系统的宣传措施。
- 10.1.2 得到社会的良好反映（有各种报导）。
- 10.1.3 得到客人的支持和赞同（有反馈信函）。
- 10.1.4 客人对饭店环境的满意程度达到 80%以上（根据征求意见表统计）。
- 10.1.5 绿色客房出租率呈上升趋势，或绿色客房平均出租率超过饭店平均出租率。

### 10.2 经济效益

- 10.2.1 年能耗（电、水、燃料的数量）比上年下降或达到先进指标。
- 10.2.2 消耗品费用比上年下降或达到先进指标。

## 11 绿色饭店的评定

### 11.1 参加评定资格

浙江省范围内，正式开业一年以上。

### 11.2 评定机构和权限

- 11.2.1 浙江省绿色饭店认定委员会全面负责全省绿色饭店认定的组织、领导、认定工作，认定委员会应吸收有关部门代表参加，并接受省旅游局、省质量技术监督局监督。
- 11.2.2 各市旅游饭店协会（组织）或相应机构，在省绿色饭店认定委员会的指导下，负责本地区绿色饭店的初评和推荐工作。

### 11.3 程序

- 11.3.1 宾馆、饭店提交绿色饭店评定申请报告及有关表单。
- 11.3.2 所在地区相应机构（见 11.2.2）进行初评。
- 11.3.3 初评合格后，由所在市相应机构向省旅游饭店协会推荐。
- 11.3.4 由省绿色饭店认定委员会组织认定。
- 11.3.5 认定后，予以公告。

### 11.4 认证人员资质

- 11.4.1 熟悉旅游、质量技术监督和相关行业的法律、法规和政策，精通环境管理基本知识。
- 11.4.2 思想品德好，能做到严格要求，认真负责，秉公办事，不谋私利。
- 11.4.3 熟悉业务，具有较丰富的工作或行业管理经验。
- 11.4.4 具有较强的分析、研究能力，有一定的协调组织能力和口头、文字表达能力。

### 11.5 标志管理

- 11.5.1 标志实行自愿申请，强制管理制度。
- 11.5.2 经认定的绿色饭店授予相应等级的标志，并颁发证书。
- 11.5.3 绿色饭店标志标牌由省绿色饭店认定委员会统一制作、核发，任何单位或个人未经授权或认可，不得擅用。
- 11.5.4 经认定的绿色饭店，由绿色饭店认定委员会及相应机构每年进行一次复核。
- 11.5.5 标志的有效期为三年（自颁发证书之日起计算）。到期必须重新申请、认定。
- 11.5.6 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即予以取消标志的使用权，并且在有关媒体予以曝光。
- 11.5.7 凡标志使用有效期满而不继续申请，视为自然淘汰，不得继续使用标志。



附 录 A  
(规范性附录)  
“绿色饭店”认定申请资料

A.1 申请“绿色饭店”认定企业必须填写下列表格。

表 A1 企业基础信息

申请单位		星级标准		总经理	
单位地址				邮政编码	
饭店网址				电子信箱	
建筑面积	m <sup>2</sup>	占地面积	亩	建筑形式	
建成/改造日期	年 月	总投资 (RMB)	万元	固定资产 现 值	万元
客房总数 (折标准间)	间	主要娱乐 设施名称 及 规 模			
餐位总数	个				
上一年 营业收入	万元	上一年 利 润	万元	上一年 12 月 在册人数	人
上一年 经营费用	万元	上一年 能耗费用	万元	能耗费用 营业收入	%
创绿活动 负责人		电 话		传 真	
工 程 部 负责人		电 话		传 真	
说明：					

表 A2 饭店工程概况

1. 饭店占地面积		亩
2. 饭店建筑总面积		m <sup>2</sup>
其中：地上主体建筑面积		m <sup>2</sup>
地下建筑面积		m <sup>2</sup>
群房建筑面积		m <sup>2</sup>
辅助用房建筑面积		m <sup>2</sup>
使用空调建筑面积		m <sup>2</sup>
3. 主体建筑檐高		M
其中：层数	地上      层, 地下      层	
层高	首层      m, 标准层      m	
开间×进深	m×                  m	
4. 客房自然间数		间
客房总面积	m <sup>2</sup> 占总面积	%
5. 餐厅餐位数		座
其中：餐厅厨房总面积	m <sup>2</sup> 占总面积	%
厨房总面积	m <sup>2</sup> 占餐饮面积	%
6. 娱乐部面积	m <sup>2</sup> 占总面积	%
7. 大堂面积×层高=体积	m <sup>2</sup> ×      m=	m <sup>3</sup>
8. 其它		
9. 总投资 (RMB)		万元
其中：设备投资		万元
10. 固定资产现值		万元
其中：设备现值		万元
备注		

表 A3 饭店主要用能设备分类台帐

设备名称		型号规格	数量	单 台 额 定 容 量		总容量	配用电机（功率：KW）		
供水系统	水泵			扬程	m, 流量	m <sup>3</sup> /h			
	水泵			扬程	m, 流量	m <sup>3</sup> /h			
	水泵			扬程	m, 流量	m <sup>3</sup> /h			
供热系统	锅炉			压力	MPa, 出力	t/h	t/h		
	锅炉			压力	MPa, 出力	t/h			
	锅炉给水泵			扬程	m, 流量	m <sup>3</sup> /h			
	锅炉输油泵								
制冷系统	冷水机组			制冷量		万 kcal	万 kcal		
	冷水机组			制冷量		万 kcal			
	冷水机组			制冷量		万 kcal			
	冷水机组			制冷量		万 kcal			
	热 泵			KW					
	冷却水循环水泵			扬程	m, 流量	m <sup>3</sup> /h			
	冷冻水循环水泵			扬程	m, 流量	m <sup>3</sup> /h			
	空调热水循环水泵			扬程	m, 流量	m <sup>3</sup> /h			
	系统增压泵			扬程	m, 流量	m <sup>3</sup> /h			
运送系统	电梯			载重量	kg	m/s			
	电梯			载重量	kg	m/s			
	电梯			载重量	kg	m/s			

续表A3

设备名称		型号规格	数量	单 台 额 定 容 量			总容量	配用电机（功率：KW）				
空调 通风 系统	风柜			额定风量	m <sup>3</sup> /h							
	风柜			额定风量	m <sup>3</sup> /h							
	风柜			额定风量	m <sup>3</sup> /h							
	新风柜			额定风量	m <sup>3</sup> /h							
	新风柜			额定风量	m <sup>3</sup> /h							
	风机盘管			额定风量	m <sup>3</sup> /h							
	排风机											
冷藏 库	冷藏库			冷藏量	吨		吨					
	冷藏库			冷藏量	吨							
	冷藏库			冷藏量	吨							
照明 系统	轮廓灯			合计	KW		KW	非 照 明 用 电	总装机容量			
	非节能灯			合计	KW				动力设备装机容量			
	节能灯			合计	KW				其中：空调装机容量			
供电 系统	变压器			电压	KV/	KV,	KVA	供配电方式：  功率因素补偿方式：				
	变压器			电压	KV/	KV,	KVA					
	变压器			电压	KV/	KV,	KVA					

注：1.各饭店按实际情况增减各系统设备的种类，将实际拥有的设备填上，删除多余空行。

2.设备名称要补全，例如：**螺杆式**冷水机组，**干式**变压器。

表 A4 上年度经营情况报告

月 份	平 均 气 温	总 人 天 数	开 房 率 %	总营业额 (万元)	总费用 (万元)	洗涤费 (万元)	消耗品 (万元)	排污费 (万元)	能耗费 (万元)	能 源 消 耗							
										水 (吨)		电 (万度)		煤/油(吨)		燃气 (m <sup>3</sup> )	
										指标	实耗	指标	实耗	指标	实耗	指标	实耗
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
全 年																	

## A.2 上一年节能降耗业绩报告

要求阐明具体项目、技改措施、投资金额等。

DB33/T 326—2001

A.3 上一年提供绿色产品、绿色服务情况

包括宣传培训，活动计划、总结。

A.4 社会环境效益

各种报导、社会各界反映、宾客表扬和建议。

附 录 B (规范性附录)  
绿色饭店认定细则

1	必备条件					市	省
		各	各	各	各	级	色
		大	分	次	小	绿	绿
		项	项	项	项	色	色
		得	得	得	得	饭	饭
		分	分	分	分	店	店
		汇	汇	汇	汇	认	认
		总	总	总	总	定	定
		栏	栏	栏	栏	委	委
						员	员
						会	会
1.1	参加创建“绿色饭店”活动，有分管领导，设立“创绿”管理机构，各部门设有负责“创绿”的分管人员，形成管理网络。						
1.2	制订环境管理方针，明确“创绿”目标指标，建立健全有关节能、环保和降耗的规章制度。能按要求准确、及时地填报各有关报表。	各	各	各	各		
1.3	分管领导每季度定期检查“创绿”活动中存在的问题，有记录，有整改措施，并有成效。	大	分	次	小		
1.4	自觉遵守国家各项有关节能、环保、卫生、防疫、规划等法律法规。	项	项	项	项		
1.5	饭店主要公共场所和部门有“创建绿色饭店活动”的气氛，有倡导绿色消费的告示和文字说明，有相关的报刊、杂志展示。	得	得	得	得		
1.6	无重大火灾、环境污染等事故，无重大客人投诉。	分	分	分	分		
		汇	汇	汇	汇		
		总	总	总	总		
		栏	栏	栏	栏		
2	节能管理	55					
2.1	能源管理		25				
2.1.1	建立能耗设备分类台帐，能耗计量仪表台帐。			5			
2.1.2	按部门或系统安装水、电、汽计量仪表。			8			
	a. 供电系统的动力用电和照明用电应按区域分别计量、50kW 以上电动机要单独安装电表。未装分表不得分，局部安装得1~3分，全部安装得4分。				4		
	b. 饭店的独立建筑和重要用水部门(锅炉房、洗衣房、客房等)应安装水表，未装分表不得分，局部安装得1分，全部安装得2分。				2		
	c. 蒸汽锅炉应装有蒸汽流量表。						
	未装表不得分，安装总表得1分，全部安装得2分。				2		
2.1.3	有能源统计工作制度，每月有能耗比较、分析、建议报告。			6			
	a. 有饭店总的电耗比较、分析、建议报告得1分，						
	同时还有各部门的电耗比较、分析、建议报告得2分。				2		
	b. 有饭店总的水耗比较、分析、建议报告得1分，						
	同时还有各部门的水耗比较、分析、建议报告得2分。				2		
	c. 有煤(油、燃气)耗量比较、分析、建议报告得1分，						
	有各部门蒸汽耗量比较、分析、建议报告得2分。				2		
2.1.4	饭店及各部门有能耗定额、考核制度及奖惩办法。			6			
2.2	主要用能设备运行效率		9				
2.2.1	供配电系统			2			
	a. 变压器负载率>30%。				1		
	b. 功率因素>0.9。				1		
2.2.2	供热系统			3			
	a. 工业锅炉四项监测指标抽测合格(每项0.5分)。				2		
	b. 供热管网表面温度现场抽查达标。				1		
2.2.3	中央空调系统			4			
	a. 饭店主要场所室内温度控制符合标准要求。				2		
	b. 制冷机单位轴功率制冷量达到设计要求。				2		
2.3	节能新技术应用		14				

2.3.1	中央空调系统			4			
	a. 使用节能型制冷机组或采用智能型控制技术。				1		
	b. 流量系统采用变流量调节技术。				2		
	c. 空气集中处理机采用变风量调节技术。				1		
2.3.2	绿色照明			6			
	a. 50%以上采用高效、节能的新光源得2分，50%以下采用得1分。				2		
	b. 采用节能型照明控制系统，50%采用得2分。				2		
	c. 采用智能型照明。				1		
	d. 无光污染。				1		
2.3.4	采用太阳能技术。			2			
2.3.5	采取其它各种节能措施（视节能效果 每项0.5~1分，最多2分）。			2			
2.4	节水措施		7				
2.4.1	冷凝水回收使用。			2			
2.4.2	洗衣废水回收使用。			1			
2.4.3	有其他节水措施（每项0.5分，最多2分）。			2			
2.4.4	采用中水系统。			2			
3	环境保护	33					
3.1	污染控制		14				
3.1.1	污水处理设施完备，水污染物排放达到国家排放标准。			3			
	其中：a. 生活污水处理设施完备、有效。				1		
	b. 厨房污水处理设施完备、有效。				1		
	c. 其他污水处理设施完备、有效。				1		
3.1.2	废气处理设施完备，废气污染物排放符合国家排放标准。			4			
	其中：a. 锅炉使用清洁燃料，烟气排放符合国家排放标准。				2		
	b. 厨房大气污染物排放符合国家排放标准。				2		
3.1.3	边界噪声符合环境噪声使用区标准。			2			
	a. 环境噪声污染引起书面投诉。				-1		
	b. 饭店内部设备设施噪声超标，干扰客房住客。				-2		
3.1.4	固体废弃物处理符合国家有关法律法规的规定。			4			
	其中：a. 废电池能统一收集。				1		
	b. 有危险废弃物专用存放点。				1		
	c. 生活垃圾能实施分类收集。				2		
3.1.5	自备车使用无铅汽油，尾气排放达标。			1			
3.2	采用环保设备和用品		9				
3.2.1	使用溴化锂吸收式冷水机组。			2			
3.2.2	使用环保型空调器。			1			
3.2.3	使用环保型冰箱。			2			
3.2.4	不使用哈龙（F1211）灭火器。			2			
3.2.5	使用无磷洗衣粉。			2			
3.3	室内环境		4				
3.3.1	室内空气质量（一氧化碳、总悬浮颗粒物、挥发性有机物）符合标准。			3			
3.3.2	采用有环境标志的装修材料。			1			
3.4	绿化		6				



3.4.1	室外绿化			3			
	a. 室外可绿化地的绿化覆盖率达到 100%。				3		
	b. 室外可绿化地的绿化覆盖率达到 70%以上。				1		
3.4.2	室内绿化			3			
	a. 室内绿化与环境相协调并改善室内空气质量。				3		
	b. 有室内绿化。				1		
4	降低物资消耗	27					
4.1	降低客房物资用品耗量		15				
4.1.1	牙刷、梳子、小香皂、拖鞋等一次性客用品多次使用，有征询客人意见牌， 尽量减少消耗量。（其中部分做到给 1 分）				2		
4.1.2	毛巾、枕套、床单、浴衣等客用棉织品是否更换有征询客人意见牌， 有相应的措施，尽量减少洗涤次数。				2		
4.1.3	取消或改变一次性包装袋和用品				4		
	a. 取消玻璃杯杯套。					0.5	
	b. 不用塑料擦鞋盒。					1	
	c. 取消拖鞋、擦鞋纸的塑料封套。					0.5	
	d. 简化日用卫生品的外包装（包括采用再生纸作包装纸）。					2	
4.1.4	不使用一次性洗衣袋。				2		
4.1.5	有降低客房其它消耗品用量的措施（每一项 1 分，最多 5 分）。				5		
4.2	降低餐饮物资用品耗量		4				
4.2.1	餐厅及外卖等不使用不可降解的泡沫塑料饭盒。				1		
4.2.2	餐厅不使用木制一次性筷子。				1		
4.2.3	餐厅不使用难以降解的一次性餐具。				1		
4.2.4	餐厅不使用一次性（湿）毛巾。				1		
4.3	降低其它用品耗量		8				
4.3.1	有降低饭店用纸量的措施。				1		
4.3.2	有降低饭店清洁剂用量的措施。				2		
4.3.3	有降低饭店其它消耗品用量的措施（每项 1 分，最多 5 分）。				5		
5	提供绿色产品	35					
5.1	提供绿色客房		16				
5.1.1	设有无烟客房楼层或无烟小楼。				4		
	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。					1	
	c. 设置抽烟区域。					2	
5.1.2	客房楼层的新风系统				4		
	a. 有完善的送风控制制度及运行记录。					4	
	b. 新风系统完善，有送风控制制度但无运行记录。					2	
	c. 新风系统完善，但无送风控制制度及运行记录。					1	
5.1.3	能积极采取措施降低客房物资用品耗量，并得到客人的配合。				2		
5.1.4	服务指南中有相关说明，服务程序或岗位职责中有具体规范要求。				2		
5.1.5	客房内特别配备有空气清洁设备和饮用水洁净设备（各 1 分）。				2		
5.1.6	客房及卫生间内放置对人体有益的绿色植物。				2		
5.2	餐饮提供绿色服务		19				
5.2.1	有绿色服务规范。				2		
5.2.2	服务员在服务过程中能引导客人进行绿色消费（有客人反馈意见）。				2		

5.2.3	自助餐厅、零点餐厅等处有倡导、提醒客人适量用餐的措施。			2			
5.2.4	能向客人提供剩余食品打包服务和存酒服务。			2			
5.2.5	积极提供绿色食品			3			
	a. 能提供 30 种以上的绿色食品。				3		
	b. 能提供 21~30 种绿色食品。				2		
	c. 能提供 10~20 种绿色食品。				1		
5.2.6	餐厅设有无烟区			2			
5.2.7	提供安全食品			3			
	a. 保证出售检疫合格的肉食品。				1		
	b. 提供绿色、有机或无公害蔬菜。				1		
	c. 饮用水符合标准。				1		
5.2.8	不出售国家禁止销售的野生保护动物。			3			
6	社会环境经济效益	40					
6.1	社会环境效益		11				
6.1.1	开展创建绿色饭店活动一年内得到社会的良好反映（有各种报导）			2			
	a. 得到国家级报刊杂志，电视台报导。				1		
	b. 有省级报刊杂志，电视台报导。				0.5		
	c. 有本地报刊杂志，电视台报导。				0.5		
6.1.2	得到客人的支持和赞同（有反馈信函）			2			
	a. 得到客人表扬信 10 封以上。				2		
	b. 得到客人表扬信 5-9 封。				1		
	c. 得到客人表扬信 4 封以下。				0.5		
6.1.3	客人对饭店环境的满意程度达 80% 以上（根据征求意见表统计）。			2			
6.1.4	绿色客房出租率呈上升趋势或绿色客房平均出租率超过饭店平均出租率。			2			
6.1.5	有政府特殊环境保护方面的奖励（一项 1 分，最多 3 分）。			3			
6.2	经济效益		14				
6.2.1	年能耗（电、水、燃料的数量）比上年下降或达到先进指标。			4			
	a. 电能年耗比上年下降或达到先进指标。				1		
	b. 用水量比上年下降或达到先进指标。				1		
	c. 燃料年耗量比上年下降或达到先进指标。				1		
	d. 蒸汽年耗量比上年下降或达到先进指标。				1		
6.2.2	消耗品费用比上年下降或达到先进指标。			10			
	其中：a. 客房一次性用品费用比上年下降或达到先进指标。				2		
	b. 客房针织品洗涤量比上年下降或达到先进指标。				2		
	c. 饭店清洁剂耗量比上年下降或达到先进指标。				2		
	d. 饭店用纸耗量比上年下降或达到先进指标。				2		
	e. 饭店其他消耗用品费用比上年下降或达到先进指标。				2		
	（每一项 0.5 分，最多 2 分）						
6.3	管理体系的建立		15				
6.3.1	饭店运行规章中建立绿色管理规范，有实施措施。			5			
6.3.2	同时建立了质量/环境管理体系，并通过了 ISO9001/ISO14001 标准认证。			10			
	其中：a. 已建立了质量管理体系，并通过 ISO9001 标准认证。				5		
	b. 已建立了环境管理体系，并通过 ISO14001 标准认证。				5		
	总 分	190					

