



中华人民共和国旅游行业标准

LB/T 007—2015

代替 LB/T 007—2006

绿色旅游饭店

Green hotel

2015-12-23 发布

2016-02-01 实施

前 言

本标准依据GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替LB/T 007—2006，与LB/T 007—2006相比，除编辑性修改外，主要的技术变化如下：

- 增加了八项规范性引用标准；
- 删除了GB 12941景观娱乐用水水质标准；
- 更新了GB 3096城市区域环境噪声标准的名称；
- 修改了术语“绿色旅游饭店”和“绿色客房”；
- 增加了术语“冷热电联供”“绿色餐饮”和“绿色采购”；
- 删除了术语“绿色设计”“绿色食品”“有机食品”“环境标志”“绿色照明”“环境方针”和“环境绩效”；
- 删除了“基本原则”的相关内容；
- 增加了“管理的基本要求”为绿色饭店创建的必备条件；
- 修改了绿色设计的条款名称和相关的内容；
- 修改了能源管理的条款名称和相关的内容；
- 修改了环境保护的条款名称和相关的内容；
- 修改了降低物资消耗的条款名称和相关的内容；
- 修改了提供绿色产品与服务的条款名称和相关的内容；
- 修改了社会环境经济效益的条款名称和相关的内容；
- 修改了绿色设计的条款名称和相关的内容；
- 增加了绿色旅游饭店社会责任的相关条款。

本标准由国家旅游局提出，全国旅游标准化委员会归口。

本标准主要起草单位：国家旅游局、浙江省旅游局、浙江省饭店业协会、浙江工商大学。

本标准主要起草人：陆诤岚、徐霖、张海燕、叶建国、汪黎明、贾玫玫、李明星、洪建、吴健芬、杜觉详、刘仁强、沈伟明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- LB/T 007—2006

绿色旅游饭店

1 范围

本标准规定了绿色旅游饭店的创建、实施、改进及评定要求。

本标准适用于任何要求创建绿色旅游饭店、实施和改进环境管理的饭店。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 3096 声环境质量标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8978 污水综合排放标准
- 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 17167 用能单位能源计量器具配备和管理通则
- GB 18483 饮食业油烟排放标准（试行）
- GB/T 18883 室内空气质量标准（附英文版本）
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 19095 生活垃圾分类标志
- GB 19577 冷水机组能效限定值及能源效率等级
- GB/T 23331 能源管理体系 要求
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB 25502 坐便器用水效率限定值及用水效率等级
- GB 50118 民用建筑隔声设计规范（附条文说明）
- GB 50325 民用建筑工程室内环境污染控制规范
- LB/T 018 旅游饭店节能减排指引
- CJJ/T 102 城市生活垃圾分类及其评价标准（附条文说明）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

绿色旅游饭店 green hotel

以可持续发展为理念，坚持清洁生产、维护饭店品质、倡导绿色消费、合理使用资源、保护生态环境、承担社区与环境责任的饭店。

3.2

清洁生产 cleaner production

指不断采取改进设计、使用清洁的能源和原料、采用先进的工艺技术与设备、改善管理、综合利用等措施，从源头消减污染，提高资源利用效率，减少或者避免生产、服务和产品使用过程中污染物的产生和排放，以减轻或消除对人类健康和环境的危害。

3.3

冷热电联供 combined cooling, heating and power

通过能源的梯级利用，燃料通过热电联产装置将高品位能发电后，将其中的低品位能用于采暖、生活供热等用途的供热，这一热量也可以驱动吸收式制冷机，用于夏季的空调，从而形成冷热电三联供系统。

3.4

绿色消费 environmentally friendly consumption

指选择无污染、健康的产品，关注产品在生产、使用和废弃后对环境的影响，并关注废弃物处理的消费行为。

3.5

绿色客房 green room

指室内环境满足人体健康要求，设施品质高，智能化程度高，能源、资源利用率高的客房。

3.6

绿色餐饮 environmentally friendly food and beverage service

指提供安全、健康、高品质的食品和用餐环境，无食物浪费，并对厨余垃圾安全处置的餐饮服务。

3.7

绿色采购 environmentally friendly procurement

指实施供应商环境影响评价，优先购买环境影响小的产品，促进企业环境行为改善的采购行为。

4 基本要求

4.1 环境管理要求

4.1.1 饭店在运营管理中应遵守环保、节能、卫生、防疫、规划等方面的法律法规和其他要求，承诺污染预防并持续改进饭店的环境绩效。

4.1.2 饭店应构建有实施绿色旅游饭店的创建与管理的组织体系，开展培训并创造能使员工充分参与创建与管理绿色旅游饭店的内部环境。

4.1.3 饭店应制定绿色旅游饭店的环境方针和目标指标，建立并实施有关环保、节能、污染预防以及倡导绿色消费、绿色采购等方面的规章制度和管理要求。

4.1.4 饭店应因地制宜、形式多样地开展绿色旅游饭店的宣传、推广活动，鼓励饭店消费者、供应商参与绿色旅游饭店的实施工作。

4.2 环境质量要求

- 4.2.1 饭店锅炉大气污染物排放应符合 GB 13271。
- 4.2.2 饭店厨房排烟应符合 GB 18483。
- 4.2.3 饭店污水排放应符合 GB 8978。
- 4.2.4 饭店垃圾分类及管理应符合 CJJ/T 102。
- 4.2.5 饭店噪声排放应符合 GB 3096。
- 4.2.6 饭店新建、改建工程后，室内空气质量应符合 GB 50325。运营中的饭店，室内空气质量应符合 GB/T 18883。
- 4.2.7 饭店能源计量系统应符合 GB 17167。
- 4.2.8 饭店在一年内未出现重大环境污染事故，无环境方面的投诉。

5 设计要求

5.1 环境设计

- 5.1.1 饭店建设应有环境影响评价。
- 5.1.2 饭店选址和设计应保留和利用地形、地貌、植被和水系，保护生态系统和文化景观。
- 5.1.3 饭店内外应有良好的绿化设计。

5.2 绿色建筑设计

- 5.2.1 饭店应对建筑材料和结构体系进行选择 and 评估，有对建筑的体量、体形、平面布局、外围护结构进行节能设计，减少建筑能耗。
- 5.2.2 饭店应积极采用太阳能、风能、生物质能和地热等再生能源。
- 5.2.3 饭店应积极利用周边企业余热、废热；采用冷热电联供、集中供热等能源利用方式。
- 5.2.4 饭店应充分考虑建筑的热、声、光环境以及室内空气质量，综合设计、配置设备，创造舒适、健康的室内环境。饭店室内温度、照度水平符合 GB/T 12455，噪声水平符合 GB 50118。
- 5.2.5 饭店应有节水系统设计，降低水资源消耗。坐便器符合 GB 25502。

6 能源管理要求

6.1 基础管理

- 6.1.1 饭店应建立耗能设备分类与计量仪表台账。
- 6.1.2 饭店应建立能源统计、分析工作制度，定期编制能源使用的分析、改进报告。
- 6.1.3 饭店应建立能源管理制度和设备操作规范。
- 6.1.4 饭店应建立能源使用的培训制度。

6.2 使用管理

- 6.2.1 饭店所有设备应得到正确的使用和良好的维护，保持设备运行正常、能耗正常。
- 6.2.2 饭店的各项操作规程应得到持续的改进，以减少操作中能源的浪费。
- 6.2.3 饭店应及时更新陈旧、低效、高能耗设备，采用合同能源管理模式开展节能技术改造。
- 6.2.4 饭店应优化能源结构，降低单位综合能耗水平和综合能耗费用。
- 6.2.5 饭店应不断提高能源使用管理的技术手段，实现能源使用管理的系统化、智能化。

7 资源使用管理要求

7.1 水资源使用管理

7.1.1 饭店各部门和各台大型用水设备应建立用水标准，节约用水。

7.1.2 饭店应改进操作过程，建立用水规范，杜绝水资源浪费。

7.1.3 饭店应采用各种水资源再利用措施或技术。

7.2 原材料消耗管理

7.2.1 饭店应减少各类纸张的使用量，积极采用各种替代措施或减量措施。

7.2.2 饭店办公用品应按需使用，提高办公智能化水平。

7.2.3 饭店餐饮食品原材料应按需分类分质有效利用，减少浪费。

7.2.4 饭店工程零配件、装修材料等应按需使用，充分利用。

7.2.5 饭店洗涤剂、清洁剂的使用应设立使用标准，配置量具或相应设备，严格按标准剂量使用。

7.3 客用物品消耗管理

7.3.1 饭店客房用棉织品应在满足客人要求的前提下，减少更换和洗涤次数。

7.3.2 饭店应减少客房内一次性消耗品的使用。

7.3.3 饭店应积极采取生态、环保型材料制作的客房物品。

7.4 资源回收利用

7.4.1 饭店各种废弃的物品应建立分类回收制度，实施分类回收。

7.4.2 饭店应采取各种措施，实现废弃物品的再利用。无法实现再利用的废弃物品，应妥善管理，交由合法组织回收处理。

8 污染预防与控制

8.1 大气污染物排放控制

8.1.1 饭店应不使用以破坏臭氧层物质为工质的各类消防、制冷设备。

8.1.2 饭店应改进能源结构，对锅炉排烟进行处理，减少形成酸雨的硫氧化物、氮氧化物的排放，减少二氧化碳等温室气体的排放。

8.1.3 饭店应安装厨房油烟净化设备，减少油烟排放。

8.2 水污染物排放控制

8.2.1 饭店厨房应设置隔油池，定期清理，运行正常。

8.2.2 饭店各类污水处理设备应完善并运行正常。

8.2.3 饭店未进入城市污水管网的污水排放应通过专门的污水处理达到一级排放标准排放。

8.3 垃圾房的设置和管理

8.3.1 饭店应设置专门的垃圾房临时存放垃圾；垃圾房应为封闭式空间，并有垃圾污水排放及处理设施。

8.3.2 饭店垃圾桶分类、标识清楚，应符合 GB/T 19095。

8.3.3 饭店应建立垃圾分类、储存、运输管理制度并严格执行。

8.4 有毒有害废弃物管理

8.4.1 饭店应建立有毒有害废弃物清单和回收程序，并有妥善的存放措施。

8.4.2 饭店有毒有害废弃物应由合法的专业机构回收处理。

8.5 厨余废弃物管理

8.5.1 饭店厨房废油应专门收集，交由合法机构回收处理，不能直接排放。

8.5.2 饭店厨余垃圾和餐厅剩余的食品垃圾应交由专门机构回收处理，或自行无污染处理。

8.6 植物养护剂和虫害防治药品管理

8.6.1 饭店植物养护剂和虫害防治药品应有专人管理，记录清楚。

8.6.2 饭店植物养护过程应在室外或专门的场所中进行，养护过程完成后才能放置在室内。

8.6.3 饭店虫害防治药品的投放和使用应符合使用规范并对客人有专门的告示。

9 产品与服务提供

9.1 安全食品

9.1.1 饭店应建立食品检验制度，提供安全、无污染食品，如绿色食品、无公害食品、有机食品等。

9.1.2 饭店食品原材料加工场所应符合卫生要求，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。

9.1.3 饭店食品存放、加工设备应设置合理，防止食品交叉污染或受到其他物品污染。

9.1.4 饭店各类餐具、饮具应洗净、消毒，并保持清洁。

9.1.5 饭店过期食品应及时处理。

9.2 绿色客房

9.2.1 客房室内空气质量优良，无异味，无装修材料污染。客房新风、排风系统有效，客房新风量每小时 30~50 立方米。

9.2.2 客房有良好的隔噪处理，室内噪声低于 35 分贝。室内设备无噪声排放。

9.2.3 客房可放置利于改善室内环境的植物。

9.2.4 客房提供优质饮用水；提供优质、恒温、压力适宜的盥洗用水。

9.2.5 客房提供优质照明。

9.2.6 客房室内设备运行，如中央空调、照明等应实现智能化控制，并方便客人使用。

9.2.7 客房采用建筑遮阳技术和自然通风。

9.2.8 客房有室内环境质量信息，棉织品更换、物品减量使用方面的告示。提供环保读物，提升客人环保理念。

9.2.9 客房楼层电梯应有新风系统。

9.2.10 饭店可设置自助服务区，如公共洗衣机、熨烫服务区、自助售货机等。

9.3 绿色餐厅

9.3.1 餐厅设施应定期清洁、消毒，符合《公共场所卫生管理条例》的要求。

9.3.2 餐厅空气质量优良，无异味，通风良好。

- 9.3.3 餐厅明档应配备有有效的排油烟装置。
- 9.3.4 餐厅不加工、销售野生保护动物。
- 9.3.5 餐厅装饰用植物无污染。
- 9.3.6 餐厅服务应严格操作规范，确保食品质量和服务人员个人卫生符合标准。
- 9.3.7 餐厅可提供适量点餐服务，按需配置食品分量，减少浪费。
- 9.3.8 餐厅可提供打包、存酒等服务。
- 9.3.9 餐厅应不提供一次性餐具（打包服务除外）。

10 安全与员工健康管理

10.1 安全管理

- 10.1.1 饭店应识别安全隐患，建立火灾、人员伤亡、电梯困人、泳池溺水、设备伤害等突发事件的应急处理预案，定期进行演练，确保紧急状态下应急预案的有效实施。
- 10.1.2 饭店特种设备应由专人管理，操作人员应经过专门的培训。特种设备应按照规定规范操作。
- 10.1.3 饭店客用设施应定期维护检查，确保安全。应识别客用设施中的安全隐患，及时排除纠正。
- 10.1.4 饭店公共区域的作业施工，应设置围护，并有明显的告示，作业时应有专人管理。
- 10.1.5 饭店监控设施应完善、有效。

10.2 员工健康管理

- 10.2.1 饭店应做好员工工作防护，对接触各类化学品、各类有毒有害污染物的员工，应建立完善的防护措施。
- 10.2.2 饭店应为员工提供环境良好的休息、用餐场所。
- 10.2.3 饭店可设立员工心理辅导站，维护员工心理健康。

11 社会责任

11.1 绿色理念宣传

- 11.1.1 饭店应通过各种措施和渠道向顾客传播绿色理念，提高顾客的环保意识。
- 11.1.2 饭店应定期发布绿色旅游饭店创建成效。
- 11.1.3 饭店可采取奖励、优惠等措施引导顾客参与饭店绿色计划。

11.2 绿色采购

- 11.2.1 饭店应选择合格供应商提供的产品和服务，拒绝使用损害环境的供应商提供的产品。
- 11.2.2 饭店宜优先选择提供环保型产品的供应商。
- 11.2.3 饭店应积极与供应商协商，在产品包装、物流、仓储等环节降低消耗、减少环境污染。

11.3 社区服务

- 11.3.1 饭店应参与社区的各种公益活动，协调饭店与社区的关系，减少饭店运行对社区居民的影响。
- 11.3.2 饭店应参与社区环境改善活动。
- 11.3.3 饭店可对社区居民开放公共活动设施。

11.3.4 饭店应开展社区环境保护宣传，提升公众环保意识。

11.4 环境绩效改善

11.4.1 饭店应按照 GB/T 23331 建立能源管理体系，单位综合能耗水平逐年下降或达到 LB/T 018 中的先进指标。

11.4.2 饭店应按照 GB/T 19001 建立质量管理体系，按照 GB/T 24001 建立环境管理体系。

11.4.3 饭店主营业务收入与用水量和消耗品使用量的比例应逐年下降或与上年持平。

12 划分与评定

12.1 划分与参评资格

12.1.1 绿色旅游饭店分为金树叶级和银树叶级两个等级。金树叶级应达到附录 A “表 A.2 评定项目检查表” 240 分及以上，银树叶级应达到附录 A “表 A.2 评定项目检查表” 180 分及以上。

12.1.2 全国范围内，正式开业一年以上，并满足附录 A 要求的饭店具有参加评定的资格。

12.2 评定机构和权限

12.2.1 全国旅游星级饭店评定机构统筹负责绿色旅游饭店的组织、领导、评定工作，制定评定工作的实施办法和评定细则，授权、督导省级以下旅游星级饭店评定机构开展绿色旅游饭店的评定工作，保有对各级旅游星级饭店评定机构所评绿色旅游饭店的否决权，并接受国家旅游局指导和监督。

12.2.2 省、自治区、直辖市旅游星级饭店评定机构按照全国旅游星级饭店评定机构的授权和督导，组织本地区绿色旅游饭店的评定与复核工作，保有对本地区下级旅游星级饭店评定机构所评绿色旅游饭店的否决权。同时，负责将本地区所评绿色旅游饭店的批复和评定检查资料上报全国旅游星级饭店评定机构备案。评定机构应吸收相关专业技术部门代表参加，并接受各省、自治区、直辖市旅游局指导和监督。

12.2.3 其他城市或行政区域旅游星级饭店评定机构按照全国旅游星级饭店评定机构的授权和所在地区省级旅游星级饭店评定机构的授权，实施本地区绿色旅游饭店的推荐、评定和复核工作。同时，负责将本地区绿色旅游饭店的推荐或评定检查资料上报省级旅游星级饭店评定机构。评定机构应吸收相关专业技术部门代表参加，并接受各城市或行政区域旅游局指导和监督。

12.3 评定程序

12.3.1 饭店向所在城市或行政区域旅游星级饭店评定机构提交评定申请报告及数据表单。

12.3.2 饭店所在城市或行政区域旅游星级饭店评定机构向省级旅游星级饭店评定机构推荐申报饭店，或根据授权对申报饭店进行评定，并将有关评定检查情况上报省级旅游星级饭店评定机构备案。

12.3.3 省级旅游星级饭店评定机构对申报饭店进行评定。

12.3.4 评定后，达到标准要求的予以通过并公告，同时，上报全国旅游星级饭店评定机构备案，并由全国旅游星级饭店评定机构颁发绿色旅游饭店证书及标志牌。未达到标准要求的，不予通过。

12.4 标志管理

12.4.1 绿色旅游饭店标志实行自愿申请，强制管理制度。

12.4.2 经评定的绿色旅游饭店授予相应的标志，并颁发证书。

12.4.3 绿色旅游饭店标志牌由全国旅游星级饭店评定机构统一制作、核发。

12.4.4 经评定的绿色旅游饭店，由省级旅游星级饭店评定机构每五年复核一次。复核结果上报全国旅游星级饭店评定机构备案。

12.4.5 标志的有效期为五年（自颁发证书之日起计算）。

12.4.6 凡标志使用有效期满而不继续申请的，视为放弃标志使用。

附 录 A
(规范性附录)
绿色旅游饭店评定细则

表A.1 必备项目检查表

序号	项 目	是否达标
1	环境管理要求	
1.1	饭店在运营管理中应遵守环保、节能、卫生、防疫、规划等方面的法律、法规和其他要求。	
1.2	饭店承诺污染预防并持续改进饭店的环境绩效。	
1.3	饭店设置有实施绿色旅游饭店的创建与管理的组织体系，并创造能使员工充分参与创建与管理绿色旅游饭店的内部环境。	
1.4	饭店制订并实施绿色旅游饭店的创建与管理培训计划。	
1.5	饭店制定有绿色旅游饭店的环境方针和目标指标。环境方针应描述清楚，目标指标应可行。	
1.6	饭店建立并实施有关环保、节能、污染预防以及倡导绿色消费、绿色采购等方面的规章制度和管理要求。	
1.7	饭店应因地制宜、形式多样地开展绿色旅游饭店的宣传、推广活动，鼓励饭店消费者、供应商参与绿色旅游饭店的实施工作。	
2	环境质量要求	
2.1	饭店锅炉大气污染物排放应符合《锅炉大气污染物排放标准》。	
2.2	饭店厨房排烟应符合《饮食业油烟排放标准（试行）》。	
2.3	饭店污水排放应符合《污水综合排放标准》。	
2.4	饭店垃圾分类及管理应符合《城市生活垃圾分类及其评价标准》。	
2.5	饭店噪声排放应符合《声环境质量标准》。	
2.6	新建、改建饭店或饭店实施局部改造装修工程后，室内空气质量应符合《民用建筑工程室内环境污染控制规范》，运营中的饭店，室内空气质量应符合《室内空气质量标准（附英文版本）》。	
2.7	饭店能源计量系统应符合《用能单位能源计量器具配备和管理通则》。	
2.8	饭店不出售、不加工以野生保护动物为原料的食品。	
2.9	饭店在一年内未出现重大环境污染事故，无环境方面的投诉。	

表A.2 评定项目检查表

本标准总分为300分。		各 大 项 得 分 汇 总 栏	各 分 项 得 分 汇 总 栏	各 次 分 项 得 分 汇 总 栏	各 小 项 得 分 汇 总 栏	其 他 市 或 行 政 区 域 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构	省、自 治区、 直辖 市旅 游星 级饭 店评 定机 构	全 国 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构
绿色旅游饭店（金树叶级）：达到240分								
绿色旅游饭店（银树叶级）：达到180分								
1	绿色设计	35						
1.1	环境设计		13					
1.1.1	饭店建设前进行环境影响评价			2				
1.1.2	饭店选址和设计能保留和利用地形、地貌、植被和水系等生态系统			3				
1.1.3	饭店的选址和设计能保护当地的文化景观、传承文化特色			2				
1.1.4	饭店绿化采用本地物种，并保护生物多样性			1				
1.1.5	良好的外围、庭院绿化设计，与周边植被环境相协调			2				
1.1.6	室外绿化系统具有维护或改善水质的功能			1				
1.1.7	良好的室内绿化设计，与室内环境相协调			1				
1.1.8	室内绿化对室内空气质量无害			1				
1.2	建筑设计		7					
1.2.1	饭店建筑通过绿色建筑认证			5				
	饭店对建筑材料和结构体系进行选择 and 评估，有对建筑体量、体形、外围护结构进行节能设计				2			
1.2.2	饭店功能及空间布局符合使用要求，并利于减少使用中的能源消耗			2				
1.3	新能源、再生能源利用的设计		5					
1.3.1	饭店设计有新能源或可再生能源系统，并正常运行			3				
	新能源或再生能源系统提供的能源总量占饭店总能源消耗量的10%（含）以上				3			
	新能源或再生能源系统提供的能源总量占饭店总能源消耗量的5%~10%				2			
	饭店有新能源或再生能源利用项目				1			
1.3.2	饭店有周边企业或设备废热、余热、集中供热（非集中供热地区）利用项目			2				
1.4	节水设计		10					
1.4.1	有雨雪水收集利用系统			2				
1.4.2	坐便器符合用水效率1级标准			2				
1.4.3	所有水龙头出水量、水压、水质符合使用要求			2				

续表

本标准总分为300分。		各 大 项 得 分 汇 总 栏	各 分 项 得 分 汇 总 栏	各 次 分 项 得 分 汇 总 栏	各 小 项 得 分 汇 总 栏	其 他 城 市 或 行 政 区 域 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构	省、自 治区、 直辖 市旅 游星 级饭 店评 定机 构	全 国 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构
绿色旅游饭店（金树叶级）：达到240分								
绿色旅游饭店（银树叶级）：达到180分								
1.4.4	有中水系统设计			2				
1.4.5	有废水循环利用等减少用水量的设计和措施			2				
2	能源管理	59						
2.1	能源基础管理		21					
2.1.1	系统建立能耗设备分类台账			2				
2.1.2	安装能源计量系统			10				
	电力计量系统中各部门、各区域、各楼层以及重要耗能设备均安装计量仪表				2			
	给水计量系统中各部门、各区域、各楼层以及重要耗能设备、较长的输水管线均安装计量仪表				2			
	采暖、制冷计量系统中各区域、重要用能设备均安装计量仪表				2			
	建立能源计量仪表台账并有准确的记录				1			
	设置远程抄表系统				3			
2.1.3	建立能源统计工作制度，每月有全面的能耗分析报告			2				
2.1.4	能源管理体系			4				
	能源管理体系完善				4			
	建立能源管理制度和设备，操作规范				2			
2.1.5	建立能源使用培训、宣传制度			1				
2.1.6	设立专职的能源管理岗位			1				
2.1.7	员工持有节能环保方面的相关培训证书			1				
2.2	能源使用管理		9					
2.2.1	饭店设备运行能耗正常，无“跑冒滴漏”			2				
2.2.2	调整、创新饭店操作规程以减少能源浪费			2				
2.2.3	能源使用采用智能化管理			4				
	能源使用采用自动化管理				2			
2.2.4	建立饭店各场所温度、湿度、照度标准，并严格执行			1				
2.3	节能改造		29					
2.3.1	实施合同能源管理项目			2				
2.3.2	实施冷热电联供技术项目			3				
2.3.3	照明系统节能			6				
	灯具总数80%以上采用高效、节能的新光源，且照明良好，光线充足，与饭店整体氛围协调，得2分，80%以下50%以上采用的得1分				2			

续表

	本标准总分为300分。					其他城市或行政区域旅游星级酒店评定机构	省、自治区、直辖市旅游星级酒店评定机构	全国旅游星级酒店评定机构
	绿色旅游饭店（金树叶级）：达到240分	各大项得分汇总栏	各分项得分汇总栏	各次分项得分汇总栏	各小项得分汇总栏			
	绿色旅游饭店（银树叶级）：达到180分							
	采用智能照明控制系统得2分，采用照明自动控制系统得1分				2			
	公共区域照明采用分路、分区域控制				2			
2.3.4	中央空调系统节能			14				
	饭店采暖锅炉运行能效 $\geq 80\%$ 得3分，饭店采暖锅炉运行能效 $\geq 60\%$ 得1分（采用集中供热，全部给分）				3			
	冷水机组符合《冷水机组能效限定值及能源效率等级》中能效限定值的要求，能源效率等级在2级以上（含2级）				2			
	中央空调流量系统采用变流量调节技术				1			
	冷热媒水进出口温差根据饭店实际空调负荷进行调节，并有相应记录。				1			
	空气集中处理机采用变风量调节技术				1			
	余热回收利用				2			
	热泵技术使用（空气源热泵、地源热泵、污水源热泵、水环热泵等）				2			
	建筑一体化光伏系统				2			
2.3.5	电梯系统			4				
	电梯相对集中设置，采用智能控制方式得2分，采用群控方式得1分。				2			
	电梯电机拖动系统采用变频器调速或其他节能设计				2			
3	资源管理	37						
3.1	水资源使用管理		10					
3.1.1	各部门和各台大型用水设备建立用水标准				1			
3.1.2	饭店各部门有节约用水规范				1			
3.1.3	饭店二次供水水箱定期清洗并建立台账				2			
3.1.4	饭店定期进行漏水检测或进行水平衡测试				1			
3.1.5	饭店员工设施用水有计量、有收费				1			
3.1.6	饭店有对宾客节约用水的宣传告示				1			
3.1.7	饭店有中水系统并运行正常或利用公共中水系统				2			
3.1.8	实施局部废水回用，回用的废水量占总用水量的5%以上				1			
3.2	纸张及办公用品消耗管理		7					
3.2.1	采用办公自动化系统（OA）				2			
3.2.2	采用无纸化入住登记等对客服务系统				2			
3.2.3	有减少纸张使用量的其他措施（1项1分，满分2分）				2			

续表

	本标准总分为300分。	各 大 项 得 分 汇 总 栏	各 分 项 得 分 汇 总 栏	各 次 分 项 得 分 汇 总 栏	各 小 项 得 分 汇 总 栏	其 他 城 市 或 行 政 区 域 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构	省、自 治 区、 直 辖 市 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构	全 国 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构
	绿色旅游饭店（金树叶级）：达到240分							
	绿色旅游饭店（银树叶级）：达到180分							
3.2.4	办公用品有详细的领用记录和节约使用的措施			1				
3.3	客房物品消耗管理		6					
3.3.1	客房棉织品更换符合《旅游饭店星级的划分与评定》标准的要求			1				
3.3.2	客房一次性消耗品简化包装，减量使用			2				
3.3.3	使用生态、环保型材料制作的客房物品			2				
3.3.4	客房物品提供方式有明确的对客告示或说明			1				
3.4	食品原材料消耗管理		3					
3.4.1	食品原材料的存放和领用有详细的记录			1				
3.4.2	食品原材料在饭店内部实施分等级利用方式，减少食品原材料的浪费			2				
3.5	工程材料消耗管理		3					
3.5.1	工程材料的存放和领用有详细的记录			1				
3.5.2	工程材料有再利用的设计或方法（1项1分，满分2分）			2				
3.6	各类清洁剂使用管理		4					
3.6.1	各类清洁剂、洗涤剂均有使用标准，并配置有量具或相应的设备，有独立仓库			1				
3.6.2	有各类清洁剂、洗涤剂的使用统计及减量化措施（1项1分，满分2分）			2				
3.6.3	采用生态、环保型清洁剂			1				
3.7	资源回收利用		4					
3.7.1	建立废弃物品分类回收制度并有效实施			2				
3.7.2	有废弃物品再利用的措施			1				
3.7.3	有与合法物品回收商的关于物品回收的合同			1				
4	污染预防与控制	36						
4.1	大气污染物排放控制		6					
4.1.1	实施锅炉排烟处理，减少硫氧化物、氮氧化物的排放（无锅炉给全分）			2				
4.1.2	实施厨房油烟净化处理			2				
4.1.3	饭店不使用以破坏臭氧层物质为工质的消防设备			1				
4.1.4	饭店不使用以破坏臭氧层物质为工质的制冷设备			1				

续表

本标准总分为300分。		各 大 项 得 分 汇 总 栏	各 分 项 得 分 汇 总 栏	各 次 分 项 得 分 汇 总 栏	各 小 项 得 分 汇 总 栏	其 他 城 市 或 行 政 区 域 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构	省、自 治 区、 直 辖 市 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构	全 国 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构
绿色旅游饭店（金树叶级）：达到240分								
绿色旅游饭店（银树叶级）：达到180分								
4.2	水污染物排放控制		8					
4.2.1	饭店污水接入城市污水管网并符合排放标准(未进入城市污水管网的污水排放必须配备污水处理设施,经过处理达到一级排放标准排放,否则此项不得分)			4				
4.2.2	各类污水处理设备完善并运行正常			2				
4.2.3	厨房设置隔油池,定期清理,运行正常			2				
4.3	垃圾房的设置和管理		8					
4.3.1	饭店设置专门的垃圾房临时存放垃圾			1				
4.3.2	饭店垃圾房为封闭式空间,有垃圾污水排放及处理系统			2				
4.3.3	饭店垃圾房有温度控制系统			2				
4.3.4	垃圾桶标示正确,符合《生活垃圾分类标志》的要求			1				
4.3.5	垃圾分类正确			1				
4.3.6	饭店建立有垃圾分类、储存的管理制度并严格执行			1				
4.4	有毒有害废弃物管理		4					
4.4.1	对饭店有毒有害废弃物进行识别			2				
4.4.2	有毒有害废弃物妥善存放,委托专门机构回收处理			2				
4.5	厨余废弃物管理		5					
4.5.1	厨房废油专门收集,交由专门机构回收处理			1				
4.5.2	地沟油交由专门机构回收处理			2				
4.5.3	厨余垃圾和餐厅剩余的食品垃圾自行无污染处理			2				
	厨余垃圾和餐厅剩余的食品垃圾交由专门机构回收处理				1			
4.6	植物养护剂和虫害防治药物控制		5					
4.6.1	植物养护剂和虫害防治药品有专人管理,有记录			1				
4.6.2	室内植物养护过程应在室外或专门的场所中进行			1				
4.6.3	室外植物养护严格控制养护剂和虫害严格按照药物的使用剂量使用			1				
4.6.4	虫害防治药品的投放和使用建立有使用规范			1				
4.6.5	虫害防治药品的投放有专门的对客告示和记录			1				
5	产品与服务提供	52						
5.1	食品采购和提供		14					
5.1.1	绿色食品采购			6				
	自建绿色、有机食品基地				2			
	有定点的绿色、有机食品采购基地				2			
	绿色、有机食品有完善的采购合同和证书				2			

续表

	本标准总分为300分。					其他城市或行政区域旅游星级酒店评定机构	省、自治区、直辖市旅游星级酒店评定机构	全国旅游星级酒店评定机构
	绿色旅游饭店（金树叶级）：达到240分	各大项得分汇总栏	各分项得分汇总栏	各次分项得分汇总栏	各小项得分汇总栏			
	绿色旅游饭店（银树叶级）：达到180分							
5.1.2	建立食品污染物检验制度，有专人负责			2				
5.1.3	建立规范的食品清洗流程和洁净度标准			1				
5.1.4	食品原材料加工场所符合卫生要求，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施			2				
5.1.5	食品存放、加工设备设置合理，能防止食品交叉污染或受到其他物品的污染			1				
5.1.6	储存食品的容器安全、清洁			1				
5.1.7	食品冷藏设备运行正常，食品存放符合要求			1				
5.2	绿色客房		22					
5.2.1	室内空气质量优良，无异味（PM2.5达到指标）			2				
5.2.2	客房新风系统有效，客房新风量为每小时30~50立方米			2				
5.2.3	客房卫生间为集中排气系统			2				
	客房卫生间排气系统有效				1			
5.2.4	室内有良好的隔噪处理，室内噪声低于35分贝			2				
5.2.5	室内设备无噪声排放，提供无噪声冰箱、恭桶，空调出风口的减噪处理等			1				
5.2.6	提供利于改善室内环境的植物			1				
5.2.7	客房提供饮用水洁净设备			2				
5.2.8	提供优质、恒温、压力适宜的盥洗用水			1				
5.2.9	客房照明系统设计良好，照度满足使用要求			1				
5.2.10	室内设备运行，如中央空调、照明等实现智能化控制，并方便客人使用			3				
5.2.11	客房采用建筑遮阳技术和自然通风			2				
5.2.12	与客人有效沟通，有室内环境质量信息，棉织品更换、物品减量使用方面的告示			1				
5.2.13	提供环保读物，提升客人环保理念			1				
5.2.14	客房楼层电梯有新风系统			1				
5.3	绿色餐厅		8					
5.3.1	餐厅设施定期清洁、消毒，符合《公共场所卫生管理条例》的要求			2				
5.3.2	餐厅空气质量优良，无异味，通风良好			2				
5.3.3	餐厅明档配备有良好的排油烟装置			1				

续表

	本标准总分为300分。					其他城市或行政区域旅游星级饭店评定机构	省、自治区、直辖市旅游星级饭店评定机构	全国旅游星级饭店评定机构
	绿色旅游饭店（金树叶级）：达到240分	各大项得分汇总栏	各分项得分汇总栏	各次分项得分汇总栏	各小项得分汇总栏			
	绿色旅游饭店（银树叶级）：达到180分							
5.3.4	不加工、销售野生保护动物			2				
5.3.5	餐厅装饰用植物无污染			1				
5.4	服务提供		8					
5.5.1	服务人员个人卫生符合标准			2				
5.5.2	食品质量符合标准			2				
5.5.3	提供适量点餐服务，按需配置食品分量，减少浪费			1				
5.5.4	餐厅提供打包、存酒等服务			1				
5.5.5	餐厅不提供一次性餐具（除打包服务外）			1				
5.5.6	设置自助服务区			1				
6	安全与员工健康管理	25						
6.1	设备设施安全管理		10					
6.1.1	客用设施定期检查，设备完好，无安全隐患			1				
6.1.2	各类安全告示标志内容正确、清楚			2				
6.1.3	特种设备建立档案，制定专门的操作规范并实施培训			1				
6.1.4	保持疏散通道的安全与畅通，指示正确			2				
6.1.5	饭店公共区域作业，有专门的安全生产制度和措施			2				
6.1.6	饭店监控设施完善、有效			2				
6.2	应急预案		4					
6.2.1	充分识别并建立饭店设备设施安全、环境安全隐患目录，制定应急预案			2				
6.2.2	定期进行应急预案的演练			2				
6.3	员工健康管理		11					
6.3.1	做好各岗位工作防护，建立工作防护目录和措施			1				
6.3.2	各项防护措施完善			2				
6.3.3	提供环境良好的员工休息和就餐环境			1				
6.3.4	建立员工心理辅导机制，关注员工心理健康			2				
6.3.5	通过职业健康安全管理体系（OHSAS 18001）			5				
7	社会责任	56						
7.1	绿色理念宣传		17					
7.1.1	采取5种以上的措施或渠道向顾客宣传绿色理念			2				
7.1.2	定期发布绿色旅游饭店创建绩效和成果			1				
7.1.3	建立环境绩效分享措施，如积分奖励等，提高顾客参与度（1项1分，满分5分）			5				

续表

本标准总分为300分。		各 大 项 得 分 汇 总 栏	各 分 项 得 分 汇 总 栏	各 次 分 项 得 分 汇 总 栏	各 小 项 得 分 汇 总 栏	其 他 城 市 或 行 政 区 域 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构	省、自 治区、 直辖 市旅 游星 级饭 店评 定机 构	全 国 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构
绿色旅游饭店（金树叶级）：达到240分								
绿色旅游饭店（银树叶级）：达到180分								
7.1.4	获得政府节能、环境保护方面的奖励（可重复得分）			3				
	获得省级及以上节能、环保奖项				2			
	获得市级节能、环保类奖项				1			
7.1.5	开展创建绿色旅游饭店的媒体宣传（可重复得分）			3				
	得到省级及以上媒体宣传				2			
	得到地方性媒体宣传				1			
7.1.6	建立绿色旅游饭店满意度调查与意见处理制度			1				
7.1.7	定期与员工交流，征集绿色旅游饭店创建的措施			1				
7.1.8	在员工中开展各种环保活动			1				
7.2	供应商管理		5					
7.2.1	定期向供应商发布饭店的环境要求，有记录			1				
7.2.2	定期评估供应商，不选择损害环境的供应商			2				
7.2.3	供应商产品提供过程中（包装、物流、仓储等）有降低消耗、减少环境污染的措施			2				
7.3	社区服务		6					
7.3.1	无社区居民对饭店的环境投诉			1				
7.3.2	参与社区环境公益活动，有活动计划和报告			2				
7.3.3	帮助社区居民改善生存环境，提高生活质量，有计划，有实施报告			1				
7.3.4	对社区开放公共活动设施			1				
7.3.5	开展社区环境保护宣传，有计划和活动报告			1				
7.4	环境绩效改善		14					
7.4.1	饭店单位综合能耗用量			3				
	达到《旅游饭店节能减排指引》先进值				3			
	达到《旅游饭店节能减排指引》合格值				1			
7.4.2	饭店年能源用量			3				
	费用占主营业务营业收入的比例≤6%				3			
	费用占主营业务营业收入的比例为6%~8%				1			
7.4.3	饭店年水使用量			2				
	占主营业务营业收入的比值比上年下降				2			
	占主营业务营业收入的比值与上年同期持平				1			
7.4.4	饭店客房消耗品费用与客房总出租间天数的比值			2				
	比值与上年同期对比有所下降				2			

续表

	本标准总分为300分。	各 大 项 得 分 汇 总 栏	各 分 项 得 分 汇 总 栏	各 次 分 项 得 分 汇 总 栏	各 小 项 得 分 汇 总 栏	其 他 城 市 或 行 政 区 域 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构	省、自 治区、 直辖 市旅 游星 级饭 店评 定机 构	全 国 旅 游 星 级 饭 店 评 定 机 构							
	绿色旅游饭店（金树叶级）：达到240分														
	绿色旅游饭店（银树叶级）：达到180分														
	比值与上年同期持平				1										
7.4.5	饭店棉织品费用与客房总出租间天数的比值			2											
	比值与上年同期对比有所下降				2										
	比值与上年同期持平				1										
7.4.6	饭店垃圾总排放量与客房总出租间天数的比值			2											
	比值与上年同期对比有所下降				2										
	比值与上年同期持平				1										
7.5	管理体系的建立		14												
7.5.1	质量管理体系			5											
	通过质量管理体系认证（ISO 9001）				5										
	建立质量管理体系未经过认证				3										
7.5.2	环境管理体系			6											
	通过环境管理体系认证（ISO 14001）				6										
	建立环境管理体系未经过认证				3										
7.5.3	参与国际环境保护，通过相关的认证（每项目1分，满分3分）			3											
	总 分	300													

中华人民共和国旅游
行业标准
绿色旅游饭店
LB/T 007—2015

*

中国旅游出版社出版发行
北京市建国门内大街甲9号(100005)

网址 www.cttp.net.cn

发行中心:(010)85166503

读者服务部:(010)65139047

北京工商事务印刷有限公司印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.5 字数 10 千字
2016年3月第1版 2016年3月第1次印刷

*

书号: 45032.1117 定价 26.00 元

如有印装差错 由本社发行中心负责调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)85166527



www.cttp.net.cn
weibo.com/2902082785