餐饮环境管理专项职业能力考核规范

（2023版）

**一、定义**

 运用环境监测工具和治理技术，做好餐饮场所的油烟、污水、噪音、垃圾、燃料等方面日常管理的能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

**三、 能力标准与鉴定内容**

|  |
| --- |
| 能力名称：餐饮环境管理 职业领域： 餐饮业环境保护 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）餐厨垃圾管理 | 1.能正确分类餐厨垃圾。2.能依规处理餐厨垃圾。 | 1.中华人民共和国固体废物污染环境防治法。2.城市生活垃圾分类标志 GB/T 19095-2019。 | 20％ |
| （二）餐饮油烟管理 | 1.能检查餐饮油烟排烟设备。2.能维护餐饮油烟排烟设备。3.能监测餐饮油烟排放。4.能规划安装餐饮油烟排放设备。 | 1.环境空气质量标准GB3095-1996。2.固定污染源排气中颗粒物和气态污染物采样方法GB/T16157－1996。 3.恶臭污染物排放标准 GB14554－1993。 | 25％ |
| （三）餐饮废水管理 | 1.能计算设计餐饮隔油池。2.能根据环境选择适宜隔油池。3.能日常清洁与管理隔油池。 | 1.建筑给水排水设计规范GB50015-2003。2.污水综合排放标准GB8978-1996。 | 25％ |
| （四）餐饮噪音管理 | 1.能了解环境对设备噪音要求。2.能按照规范安装设备，降低设备噪音。3.能做好设备的日常维保。 | 1.中华人民共和国噪声污染防治法。 | 10％ |
| （五）综合管理 | 能建立和管理餐饮环境的“固、气、水、声”重点设备运行台账。 | 餐饮业环境相关法规办法。 | 20% |

**四、鉴定要求**

* 1. 申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

* 1. 考评员构成

考评员应具备一定的餐饮环境保护专业知识及实际操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

* 1. 鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为180min。

* 1. 鉴定场地设备要求

考场面积不小于150平方米，操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施