

# 深圳市南山区发布 全国首批绿色低碳评价标准

近日,由深圳市生态环境局南山管理局(以下简称南山管理局)牵头制定的三项标准——TS GIPA 027—2023《绿色低碳企业评价技术要求》、TS GIPA 028—2023《绿色低碳产品评价 光储充综合能源管理系统》、TS Z-TIA 011—2023《绿色低碳产品评价 抗菌剂》正式发布。

三项标准对绿色低碳发展评价做了相应的规范要求,填补了企业和产品领域绿色低碳评价标准空白,让南山区绿色低碳企业、绿色低碳产品评价有标可依、有据可查,是全国首批绿色低碳评价标准。

## 制定标准 需求迫切、正当其时

作为深圳市的经济与创新强区,南山区一直承接深圳的“企创基因”,孕育出众多高新产业区域。

“南山区产业结构优、电气化程度高,对于企业、产品的评价也要与时俱进,需要建立更完善、更全面、更多维的绿色低碳指标体系,尤其为区域战略性新兴产业提供明确的评价规范。”南山管理局相关负责人表示,当前现行评价标准与南山产业发展并不能完全适用,急需制定更切合南山区产业特点的评价标准来支撑企业、产品绿色低碳发展。

在“1+4+N”产业扶持政策体系的背景下,南山区通过对绿色低碳企业、绿色低碳产品等予以扶持的绿色低碳发展专项扶持措施,成为节能降碳、绿色低碳发展的重要推手。制定、发布企业和产品领域绿色低碳评价标准,将通过认证的企业纳入区绿色低碳企业库,充分体现了南山区产业绿色高质量发展的决心。

南山管理局自2022年陆续启动三项标准的研制工作。在编制过程中,充分收集调研文献资料,多次组织行业专家及企业研讨,并选取南山区新能源、新材料、互联网产业的典型企业开展调研交流,组织行业专家评审,确保指标选取的科学性、标准性、先进性,符合相关法律法规和强制性标准的要求。

## 标准内容 紧贴绿色发展实际

南山区牢固树立和践行“绿水青山就是金山银山”的理念,大力实施绿色发展战略,选择绿色低碳推动经济发展方式,探索出了一条经济发达城市中心区“两山”转化新路径,三项标准突出体现了这一点。

其中《绿色低碳企业评价技术要求》从管理与规划、基础设施、绿色低碳生产经营、产品绿色化及绩效五个维度进行评价,创新性提出了碳达峰碳中和规划、自主碳核查、搭建综合能源管理系统、产品绿色化、绿色低碳供应链等全方位指标;明确绿色低碳企业要以可持续发展为己任,将生态环境效益纳入企

业经营管理全过程中,通过技术和管理两手抓实现降碳,推动绿色低碳生产。

《绿色低碳产品评价 光储充综合能源管理系统》聚焦太阳能光伏发电设备、储能设备和充电设备等多种能源技术相结合的综合能源管理系统,探索“源网荷储”深度融合的新型电力系统发展路径,强调实现削峰填谷、本地消纳调节电网负荷等,从而达到节能降碳效果。此标准将对光储充等资源聚合、形成新模式示范应用到起到促进作用,为构建绿色低碳的现代化能源体系提供有力支撑。

《绿色低碳产品评价 抗菌剂》则关注需求日益增多的抑菌或杀菌性能产品,从低碳、绿色维度提出资源能耗、温室气体排放等要求的同时,还设置了产品安全性指标,确保对人体健康无害,对生态环境友好。

## 打造绿色低碳企业及产品的“南山标准”

值得一提的是,在评价标准起草过程中,南山管理局团结和组织绿色低碳领域的各相关方,充分听取南山区企业需求,努力打造绿色低碳企业及产品的“南山标准”,更好地发挥标准化在绿色高质量发展和生态文明建设中的作用。

在“双碳”目标背景下,新能源为经济社会绿色低碳高质量发展提供动力,而光储充是新能源发展的关键要素,有关光储充综合能源管理系统的标准出台,紧密结合辖区新能源产业特点,将给新能源产业绿色低碳属性提供依据。

为支持南山区绿色低碳企业、产品,评价标准出台后,南山管理局已于6月16日正式开通资助项目受理渠道,受理时间截至今年8月10日。此外,近零碳试点项目、

绿色电力购买及碳普惠低碳场景等项目也将陆续开通受理。资助项目通过政策引导、财政补贴、绿色金融多管齐下,积极引导社会资本投向绿色产业,激励辖区产业集群绿色低碳高质量发展。

一直以来,南山区坚定不移走产业生态化、生态产业化发展道路,深入研究、平衡经济社会发展与生态保护之间的关系,优化产业布局,培育绿色产业。当前,南山区绿色高质量发展蓝图已经绘制,产业绿色高质量发展引擎已经开启。下一步,深圳市生态环境局南山管理局将以标准先行,发挥绿色低碳扶持措施的杠杆和撬动作用,支持企业绿色低碳高质量发展。同时,结合实践情况进行修订和完善,为促进产业绿色低碳发展提供更多的“南山标准”,推动形成可复制可推广的经验,在引领产业集群绿色低碳发展方面为全国提供“先行示范”作用。

(据深圳市生态环境局南山管理局)



## 平均每单可减碳 365 克 《“小份餐”食物减损减碳评估报告》发布

近日,中国农业科学院农业信息研究所与饿了么联合发布《“小份餐”食物减损减碳评估报告》(以下简称《报告》),以及餐饮外卖行业首个“可持续食物指标体系”。

据了解,去年8月,中国农业科学院农业信息研究所与饿了么共同启动“可持续食物系统联合实验室”研究计划。双方携手围绕反食物浪费、绿色低碳等领域,开展产学研合作,为行业的可持续发展探路。此次是该项目首度发布重要研究成果。

中国农业科学院农业信息研究所创新团队首席科学家贾相平介绍,围绕“小份餐”对食物

减损的贡献有多大以及对碳减排的贡献有多大这两个核心问题,他带领团队展开了细致的量化研究。

《报告》通过“间接推算法”以及“直接估算法”建立计算模型,估算出平均每单“小份餐”外卖可减少食物浪费110.23克,由此带来的食物浪费减少比例达53.3%。以2021年数据为例,饿了么“小份餐”订单全年减少的食物浪费量约等于54万人一年的粮食需求量。

《报告》还通过构建外卖食物碳足迹估算框架,计算出了“小份餐”所带来的碳足迹减少量。数据显示,平均每单“小

份餐”外卖减少食物浪费碳足迹365.07克二氧化碳当量(CO<sub>2</sub>eq)。

《报告》结论认为,外卖平台增设“小份餐”专区、鼓励商户提供多种小份餐品等激励方式效果显著;“小份餐”订单量明显增加。同时“小份餐”还能满足消费者对丰富口味、省钱、减少浪费、搭配营养等多种需求。

与此同时,“可持续食物系统联合实验室”还发布了业内首个“可持续食物指标体系”。该指标体系参照了联合国2017年颁布的《2030年可持续发展议程》各项可持续发展目标和具体目标全球指标框架,同时以联合国

粮农组织可持续食品价值链开发模型为基准选择领域和指标,在此二者基础上,结合中国法律、饮食文化、创新等作出调整优化。

“可持续食物指标的使用对象将主要针对入驻外卖平台的餐饮企业,数据采集方式来源于两类,一是饿了么平台数据,二是由商户主动提供。”贾相平表示;希望通过推广指标使用,鼓励和引导餐饮企业向可持续食物系统转型。”

对此,有餐饮企业表示;“可持续食物指标体系”与企业正在做的事情方向很一致,希望能够应用这个指标体系,在食品安

全、营养健康、食物减损减排、绿色供应链、经营模式创新、品牌培育、社会公益、员工福利、关爱困境群体等方面做更多系统化的工作。

据介绍;“可持续食物系统联合实验室”将以餐饮门店为对象,开展“可持续食物体系创新奖”的评选。饿了么食品安全部兼合作发展部总经理田西艳表示;“希望通过这项活动,从经济发展、社会融合、自然生态和创新活力四个方面,倡导餐饮行业商业价值和社会价值互促互融的价值导向和创新做法,营造积极健康可持续发展的行业生态。”(据环球网)