

CHAMPION 卓滙

BEAM PLUS F&B

申請實戰指南

從 0 到拿分：餐飲業綠色認證入門

評分等級

鉑金至銅級

七大類別

衛生可得分

首年優惠

費用大幅下調

本指南由 Champion 卓滙集團編製。我們專注餐飲衛生解決方案，提供消毒、清潔、節能洗碗、空氣淨化及標準化管理方案，協助客戶在 Beam Plus F&B 認證中取得相關積分。

champion-chem.com

2026 年版 · 專為香港餐飲經營者而設

1. 為什麼現在申請 Beam Plus F&B ?

BEAM Plus F&B（綠建環評餐飲場所）於 **2026 年 7 月** 正式推出，是香港首個專為餐飲業設計的綠色建築評估工具。由建築環保評估協會（BSL）制定、香港綠色建築議會（HKGBC）負責認證，適用於各類型與規模的餐飲場所。

無論是獨立咖啡店、茶餐廳、中菜酒樓、快餐連鎖、食堂，還是幽靈廚房與餐飲外辦服務，都可以參與。

兩大認證路徑

- **完整認證（Full Certification）**：可取得鉑金、金、銀或銅級評級，全面評估七大績效類別。
- **主題認證（Theme Certification）**：例如「可持續餐飲營運（T9）」，門檻較低，適合希望先從營運層面入手的中小企業。

對餐飲業的實際好處

- **降低水電與清潔成本**：透過節能設備與標準化流程，長期節省營運開支。
- **提升顧客信任與品牌形象**：綠色認證成為差異化優勢。
- **符合商場／業主要求**：愈來愈多業主要求租戶展現可持續表現。
- **配合香港碳中和目標**：展示企業社會責任。
- **簡化評估流程**：單階段評估，中小企更容易參與。

本指南目標

讓您快速掌握申請流程、找出容易得分的項目，並了解如何用日常衛生與廚房管理直接轉化為積分。

2. 申請資格與範圍

BEAM Plus F&B v1.0 涵蓋所有類型與規模的餐飲營運，包括但不限於：

- 餐廳、咖啡館、酒吧、快餐店
- 食堂、美食廣場、幽靈廚房／虛擬廚房
- 食品工場、餐飲外辦服務

尚未取得其他綠色建築或可持續認證的場所特別鼓勵參與。評估範圍主要針對營運中的餐飲場所，亦可包含裝修階段的相關措施。

建議：若資源有限，可先考慮主題認證「可持續餐飲營運（T9）」，門檻較低且聚焦營運實務。

3. 申請流程一步步拆解

整體採單階段評估（Final Assessment），流程相對精簡：

- 1 確認認證類型：完整認證或主題認證（T9／T10），並界定評估範圍。
- 2 進行內部差距分析：對照評分指標，找出已達標與需改善的項目。
- 3 於 HKGBC 的 BEAM Plus 項目註冊系統提交基本資料與申請。
- 4 按 Payment Advice 繳付一次性註冊費。
- 5 收到註冊確認後，核對資料、簽署評估協議，並選定一致的數據統計期間。
- 6 準備證明文件：政策、SOP、照片、培訓記錄、測試報告、產品證書等。
- 7 按指定格式向 BSL 提交完整 Final Assessment 文件。
- 8 BSL 評估後通知結果，HKGBC 頒發認證。

實用提示

- 證據必須及時收集並妥善存檔，建議由專人負責。
- 數據統計期間需一致，避免混用不同時段的資料。
- 小規模場所可優先聚焦衛生、培訓、節水／節能設備等易證明項目。

Champion 卓滙提示

差距分析階段最關鍵。我們可協助您快速盤點現有清潔、消毒、洗碗與空氣質素措施，對應到可得分的積分項目，並提供標準化記錄模板。

4. 評分框架速覽

評估分為七大績效類別，基準滿分約 100 分，另加創新加分（IA）最高 10 分。

認證等級要求

鉑金級 Platinum ≥ 75 分	金級 Gold ≥ 65 分	銀級 Silver ≥ 55 分	銅級 Bronze ≥ 40 分
---	------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

各等級額外要求：MAN、MW、EU、WU、HWB 各至少 4 分。

主題認證「可持續餐飲營運（T9）」門檻較低：Green 約需 15 分、Green+ 約需 30 分。基本門檻：四個主要表現類別（MAN、MW、EU、WU）各至少 1 分。

七大類別與餐飲最相關的重點

IDCM	整合設計及施工管理	裝修減排、廢物回收
MAN ★	管理	環境政策、員工培訓、OHS、顧客參與
MW ★	材料及廢物	減塑、循環包裝、源頭減廢
EU ★	能源使用	高效廚房設備、節能措施

WU ★	用水	節水洗碗設備與操作
HWB ★	健康與舒適	食品衛生、空氣質素、健康防護
IA	創新及加分項	具顯著環境效益的創新實踐

★ = T9 主要表現類別，或與衛生／廚房營運高度相關。詳細指標見附表 1、2。

5. 費用

認證費由**註冊費**（HKGBC 收取）及**評估費**（BSL 收取）組成。

項目	標準收費	推廣收費
完整認證 登記費	HK\$6,500	HK\$800
完整認證 評估費	HK\$26,000	HK\$3,000
主題認證 T9 登記費	HK\$2,500	HK\$300
主題認證 T9 評估費	HK\$10,000	HK\$1,200

首年推廣期

2026 年 7 月 17 日至 2027 年 7 月 16 日。期外付款以當時有效費用表為準。證書有效期為 4 年。

6. 主題認證：可持續餐飲營運（T9）積分攻略

T9 從完整版中選取指定積分項，聚焦日常營運，門檻較低，適合中小企起步。達標後可取得 Green 或 Green+ 證書。

基本門檻

- 四個主要表現類別（MAN、MW、EU、WU）各至少取得 **1 分**
- 整體分數達指定水平（Green／Green+）
- 實際選取積分項以官方最新《Theme Certification Manual》為準

6.1 管理（MAN）

方向	做法摘要	參考分數
氣候韌性	惡劣天氣應變政策、防洪應變計劃	約 2 分
職業健康安全	實施至少 3 項適用的 OHS 措施／設施	約 1-3 分
員工培訓	現有員工定期培訓、新員工入職培訓	約 1-2 分
員工與顧客參與	至少 3 項可持續飲食、減廢或節水推廣	約 1-3 分

實務提示：衛生與安全培訓記錄可同時支援多項積分。

6.2 材料及廢物（MW）

方向	做法摘要	參考分數
禁用即棄塑膠	禁止提供即棄塑膠外賣包裝與餐具	1 分
循環包裝	提供可重用外賣包裝或可堆肥包裝	1 分
重用設施	洗碗機、自備容器及折扣等	最高 2 分
菜單用紙	FSC 認證紙、回收紙或電子菜單	1 分
菜單優化	小份量選擇；全食材利用原則	最高 2 分

實務提示：洗碗機既支援「重用設施」，也與用水、能源類別相連。

6.3 能源使用（EU）

方向	做法摘要	參考分數
高效廚房設備	高效洗碗機、雪櫃、蒸櫃、電磁爐等	最高約 10 分
廚房節能系統	規定性方案中的廚房節能措施	最高約 4 分
計量與監測	前後台分錶、主要系統監測、數據記錄	最高約 4 分

實務提示：設備規格書、型號照片、能耗數據是主要證據。熱回收型洗碗機同時有助用水與能源得分。

6.4 用水（WU）

方向	做法摘要	參考分數
節水器具	洗手龍頭等採用 WELS 1 級	最高約 2 分
廚房節水操作	至少 3 項節水措施	最高約 3 分
高節水廚房設備	低耗水洗碗機、預洗噴槍、蒸汽櫃、製冰機等	最高約 5 分
隔油池維護	定期持牌清理、酶處理、員工培訓	約 1 分
智能水錶	監測總用水量	約 1 分

實務提示：洗碗流程是用水類別核心。節水設備 + 標準化操作 + 記錄，較易累積分數。

6.5 與衛生高度相關的加分思路（HWB）

完整認證中，健康與舒適（HWB）有多項與日常衛生直接相關。即使申請主題認證，把這些做法系統化，亦有助日後升級：

- **食品衛生與安全**：定期清潔消毒工作表面、生熟分開、害蟲控制（需約 3 個月記錄）
- **健康防護**：入口手部消毒站、額外洗手設施
- **空氣質素**：廚房／污染源空氣處理或淨化；油煙與污染物控制

Champion 卓滙可協助的得分點
清潔與消毒方案 | 手部衛生／消毒站 | 節能洗碗機與節水流程（EU + WU） | PRO-DIGEST 生物渠道護理（隔油池） | PureZone 空氣淨化 | 培訓與 SOP 模板 | 連鎖一站式方案

7. 下一步行動

- 1 對照本指南附表的評分總覽，標記已達標項目。
- 2 盤點現有清潔消毒、洗碗、空氣與培訓記錄是否完整。
- 3 進行「衛生與得分差距分析」，找出已達標與需改善的項目。

Champion 卓滙如何協助您取得積分

- 食品級消毒與清潔方案：支援 HWB 衛生積分
- 手部衛生與消毒站方案：符合健康防護措施要求
- 節能洗碗機與節水流程：同時支援 EU 與 WU 積分
- PRO-DIGEST 生物渠道護理：支援隔油池維護與油煙／污染物控制
- PureZone 空氣淨化：支援空氣質素相關積分
- 標準化清潔管理與培訓：SOP、記錄模板與員工培訓支援
- 連鎖餐飲一站式方案：統一產品與行政報告

我們期待與您一起，把日常衛生管理轉化為可證明的綠色積分。

champion-chem.com

附表 1：完整認證（Full Certification） 評分指標總覽

實際評估以官方 BEAM Plus F&B v1.0 手冊為準。

整合設計及施工管理（IDCM）

指標編號	評估要求簡述	最高分
IDCM-01-01 可持續發展專家	聘用 BEAM Pro 或至少兩名 BEAM Affiliate	1
IDCM-01-03 整合設計流程	概念階段整合設計；跨專業設計研討會	2
IDCM-02-02 施工現場減排	裝修期間空氣／噪音／化學廢物各至少 6 項控制	3
IDCM-02-03 建築廢物回收	廢物控制措施；回收率 10% 或 30%	3

管理（MAN）

指標編號	評估要求簡述	最高分
MAN-01-02 建築卓越環境表現	主體建築認證；減廢／節能／IAQ／ISO 等證書	5
MAN-01-03 可持續領導力與認可	環境／ESG 政策、目標、EMP、綠色領袖、獎項等	10
MAN-02-03 氣候韌性策略	惡劣天氣、防洪、氣候風險評估與策略等	5
MAN-03-01 員工培訓與資源	認可專業人員；現有及新員工培訓	4
MAN-04-04 職業健康與安全	3/5/7 項 OHS 措施或 ISO 45001；每年兩次培訓	4
MAN-04-05 租戶參與計劃	與業主合作 2 或 4 項可持續倡議	2
MAN-04-06 員工與顧客參與	至少 3/5/7 項可持續用餐、減廢、節水等措施	3

材料及廢物（MW）

指標編號	評估要求簡述	最高分
MW-01-01 建築物組件重用	家具／組件／電器重用比例 20%/40%/60%	9
MW-02-05 採用綠色產品	綠色建築組件及機電系統成本比例	6
MW-02-07 禁用即棄塑膠	禁止即棄塑膠外賣包裝餐具；禁止即棄塑膠瓶裝飲料	2
MW-02-08 循環包裝系統	可重用／可堆肥包裝；洗碗機等重用設施	3
MW-02-09 菜單用紙	FSC／回收紙或電子菜單	1
MW-03-02 強化廢物分類回收	3/5/7 種回收服務；回收率 5%/10%/15%	6
MW-03-04 減廢行動	廢物管理計劃；廢物流審計；食物捐贈	3
MW-03-05 源頭減廢績效	比基線減量 2%~10%+；持續減少	6
MW-04-02 大宗採購與綠色採購	至少 3 或 5 項可持續採購實踐	2
MW-04-03 可持續海鮮採購	至少 3 或 5 項可持續海鮮實踐	2
MW-04-04 菜單優化	小份量選擇；全食材利用原則	2

能源使用（EU）

指標編號	評估要求簡述	最高分
EU-01-02 碳排放量減少	規定性（一般／廚房／空調／照明）或績效性方案	18
EU-01-04 計量與監測系統	前後台分錶；主要系統監測；數據記錄；顯示	5
EU-02-01 可再生與替代能源	現場再生能源；綠電證書／PPA	2
EU-03-03 高效廚房設備	高效洗碗機、雪櫃、蒸櫃、電磁爐等	10
EU-04-02 智能設備應用	聯網傳感器網絡（至少 2 種）	2
EU-04-03 能源管理	能源管理計劃（高層承諾、審計、措施）	1

用水（WU）

指標編號	評估要求簡述	最高分
WU-01-01 高效節水器具	WELS 1 級水龍頭；廚房免提操作水龍頭	4
WU-01-03 廚房高效用水	3/5/7 項節水實踐；高節水廚房設備	8
WU-02-01 污水排放管理	雙沖式座廁；感應式尿缸	2
WU-02-02 隔油池管理	超出標準的維護（持牌清理、酶處理、培訓）	1
WU-04-01 智能水錶計量	總用水量監測；數字界面	2
WU-04-02 淡水消耗監測與減少	WEI 計算、對比、減量、節水計劃等	14

健康與舒適（HWB）

指標編號	評估要求簡述	最高分
HWB-01-02 親生物設計	至少 3 項親生物設計要素	1
HWB-01-03 員工健康推廣	至少 3 項運動／心理／健康生活項目	1
HWB-01-04 食品衛生與安全	至少 3 項食品衛生措施（清潔、生熟分開、害蟲等）	1
HWB-01-05 營養與菜單設計	至少 3 項營養菜單倡議	1
HWB-02-01 通用無障礙與家庭友善	通用設計標準；家庭友善設施	3
HWB-03-01 通風績效	前台 ≥6 ACH；後台 ≥26 ACH；實測	4
HWB-03-02 污染控制	3/5 項油煙與污染物控制（靜電淨化等）	2
HWB-03-03 室內聲學環境	低噪音設備；背景噪音；吸音；混響時間	5
HWB-03-05 室內空氣質素（IAQ）	IAQ 良好／卓越認證；營運時段健康目標	4
HWB-03-06 熱舒適監測	溫度濕度達標；連續監測傳感器	2
HWB-03-07 合格照明績效	用餐區及廚房照度、眩光、均勻度	2
HWB-03-10 水質檢測與飲用水	HOKLAS 水質檢測；飲水機／水壺	2
HWB-03-11 空氣過濾與淨化	風口距離；MERV 12；主動式空氣淨化／消毒	5
HWB-04-02 健康保護設施	3 或 5 項（消毒站、AED、急救箱等）	2

創新及加分項（IA）

指標編號	評估要求簡述	最高分
IA-01-01 創新及加分項	未涵蓋或非主流的創新綠色技術／營運實踐（每項 1 分）	10

附表 2：主題認證（Theme Certification） 評分指標總覽

「可持續餐飲營運（T9）」選取之主要評分指標。實際選取項目與門檻以官方 Theme Certification Manual 為準。

管理（MAN）

指標編號	評估要求簡述	最高分
MAN-01-02 建築卓越環境表現	主體建築／場所獲綠建環評最終認證	2
MAN-01-03 可持續領導力與認可	環境目標、綠色領袖、工作小組、綠色餐廳獎項等	6
MAN-02-03 氣候韌性策略	惡劣天氣應變政策；防洪應變計劃	2
MAN-03-01 員工培訓與資源	認可專業人員；現有及新員工培訓	4
MAN-04-04 職業健康與安全	3/5/7 項 OHS 措施或 ISO 45001	3
MAN-04-05 租戶參與計劃	與業主合作 2 或 4 項可持續倡議	2
MAN-04-06 員工與顧客參與	至少 3/5/7 項可持續用餐、減廢、節水等措施	3

材料及廢物（MW）

指標編號	評估要求簡述	最高分
MW-02-07 禁用即棄塑膠	禁止即棄塑膠外賣包裝餐具；禁止即棄塑膠瓶裝飲料	2
MW-02-08 循環包裝系統	可重用／可堆肥包裝；洗碗機等重用設施	3
MW-02-09 菜單用紙	FSC／回收紙或電子菜單	1
MW-03-02 強化廢物分類回收	3/5/7 種回收服務；回收率 5%/10%/15%	6
MW-03-04 減廢行動	廢物管理計劃；廢物流審計；食物捐贈	3
MW-03-05 源頭減廢績效	比基線減量；持續減少	6
MW-04-02 大宗採購與綠色採購	至少 3 或 5 項可持續採購實踐	2
MW-04-03 可持續海鮮採購	至少 3 或 5 項可持續海鮮實踐	2
MW-04-04 菜單優化	小份量選擇；全食材利用原則	2

能源使用（EU）

指標編號	評估要求簡述	最高分
EU-01-02 碳排放量減少	規定性方案：一般／廚房／空調／照明節能	15
EU-01-04 計量與監測系統	前後台分錶；主要系統監測；數據記錄	4
EU-03-03 高效廚房設備	高效洗碗機、雪櫃、蒸櫃、電磁爐等	10
EU-04-02 智能設備應用	聯網傳感器網絡（至少 2 種）	2

用水（WU）

指標編號	評估要求簡述	最高分
WU-01-01 高效節水器具	WELS 1 級水龍頭；廚房免提操作水龍頭	4
WU-01-03 廚房高效用水	3/5/7 項節水實踐；高節水廚房設備	8
WU-02-02 隔油池管理	超出標準的維護（持牌清理、酶處理、培訓）	1
WU-04-01 智能水錶計量	總用水量監測	1
WU-04-02 淡水消耗監測與減少	WEI 計算、對比、節水計劃等	5

資料來源：BEAM Plus F&B v1.0 及 Theme Certification Manual。實際評估以官方最新版本為準。

Champion 卓滙集團 • champion-chem.com • 2026