



# WELL

餐厅试点附录

A 版 | 2015年6月，含至2017年1月更新



版权所有 © 2017 Delos Living LLC.保留所有版权。

《WELL 餐厅试点附录》(WELL Restaurant Pilot Addendum)是一份正在拟定的工作草案，它是由国际 WELL 建筑研究院 (International WELL Building Institute, PBC, 简称 IWBI) 负责管理、Delos Living LLC 公司的保密和专属信息。除非获得 Delos Living LLC 或 IWBI 授权代表签字的 Delos Living LLC 或 IWBI 的明确的书面授权，您不可以在任何时候直接或间接地使用、披露、复制或以其它方式让其它人或实体使用本《WELL 餐厅试点附录》或其中的任何一部分。本文所包含的所有信息均没有明确或暗示的保证，包括（但不限于）信息的精确性或完整性、信息适用于任何特定用途。不管以何种形式使用本文都表示接受这些条件。

# WELL 建筑标准®

## 餐厅试点 A

### WELL 试点方案

针对商业及机构办公建筑的《WELL 建筑标准®版本 1.0》（WELL v1.0）于 2014 年 10 月 20 日发布。该标准适用于办公类空间，其中的福祉关系到员工的健康、表现和动力。

虽然 WELL 建筑标准定位于办公楼项目，但标准的多数内容也适用于办公楼以外的建筑类型。大部分其它类别的建筑使用 WELL 标准时，需要做一些相应的调整。这就促成了对 WELL 试点方案的需求。因此，国际 WELL 建筑研究院™（International WELL Building Institute™，简称 IWBI）开始了试点方案的创建、测试和优化，以使其最好地适用于新的建筑类别。IWBI 将从 WELL 试点方案种获得的信息和经验整合到 WELL 建筑标准的未来版本中，其中包括试点方案中涉及的对新建筑类别的具体的条款和部分，以及要求。

WELL 试点标准的制定是基于整合建筑设计的最佳实践，并在现有 WELL 建筑标准的基础上针对新的建筑功能做出修改。在试点方案的制定过程中，IWBI 将结合来自于试点项目以及行业专家的信息和反馈，在新版本发布之前进一步完善试点标准，作为 WELL 建筑标准一部分。当标准脱离试点阶段成为成熟标准时，该项标准就会被整合到 WELL 建筑标准中。成熟标准是指已经成功通过试点测试，并是已发布的 WELL 建筑标准的一部分。

### 试点认证

试点项目可获得银级、金级或铂金级试点认证。

要获得银级试点认证，项目必须满足先决条件的 100%以及所有优化条件的 20%。这与 WELL 建筑标准不同。因为 IWBI 使用反馈信息，包括哪些条款得到选用，并以此为依据将试点条款最终纳入 WELL 建筑标准。

金级和铂金级认证的规则与 WELL 建筑标准相同：金级认证须满足先决条件的 100%和所有有优化条件的 40%。铂金级认证需要满足先决条件的 100%和所有优化条件的 80%。

IWBI 不保证项目一定能通过 WELL 试点认证。只有当 IWBI 验证所需的全部必要文件和性能要求都达标时，才会颁发认证。

### 空间组织

空间是指以特定用途或功能为代表的建筑物的部分或全部。空间与具体的 WELL 标准相关，且可以是 IWBI 指定的主要或次要空间。所有项目按主要空间归类，遵循相关的 WELL 标准。如果试点项目范围的部分空间符合现有次要空间的定义，则该项目必须在遵守 WELL 试点认证主要空间标准的同时，符合次要空间标准。

该配对系统确保了项目范围内，如果有可能需要特殊考量的任何特定的空间，其仅需要符合与该空间类别匹配的要求。然而，只有当与空间类别匹配的 WELL 标准是相同类别时，才需要配对标准：两个标准均为试点标准，或两者均为已发布（即非试点）标准。有关更多信息，请参阅《试点项目 WELL 认证指南》。

## 餐厅空间

在 WELL 建筑标准®中餐厅属于主要空间，就是说 WELL 餐厅标准适用于整个认证空间。但这不排除项目的部分空间属于次要空间标准的可能性。

使用餐厅试点标准的大部分空间很可能需要同时使用商用厨房试点标准，也就是说将商用厨房作为次要空间。餐厅试点标准只涵盖消费者所在空间。如果在现场进行食物处理与备餐的话，厨房部分则需要考专门虑与之相关的要求。

餐厅试点标准提出了旨在改用餐空间的新内容。

---

*餐厅空间适用于消费者在场地内购买食品并就餐的场所，包括室内和/或室外座位空间。餐厅可以有侍者为顾客服务，也可以是自助式餐厅。餐厅空间不包括只提供外卖的餐厅，也不包括以酒饮销售为主要收入来源的餐厅。此外，餐厅试点标准只适用于就餐空间，不涵盖备餐厨房。*

---

美国人越来越依赖餐厅及其他预制食品，已经成为了健康营养的主要来源。全美有近 100 万家餐厅，雇佣了 1400 万的员工，提供了美国人热量摄入总量的三分之一<sup>1, 2</sup>。保证餐厅能提供健康、营养全面的用餐选择，并以其他方式促进更健康的消费决定，这不仅涉及消费者选择，而且是公共健康的问题。

餐厅试点计划涉及就餐环境中所特有的健康与福祉问题，以及相关的环境条件与设计，目的是推广健康的饮食习惯。

## 参加试点方案

开始教育试点项目的第一步是向 IWBI 正式递交试点项目申请。项目必须向 IWBI 提供具体信息以作初步评估。IWBI 将作出初步评估，以确保该项目被归类为餐厅试点项目没有异议。如果是的话，IWBI 将安排代理机构与项目指定的联络人密切合作，提供帮助，并确保来自项目的反馈能被谨慎的纳入试点框架。

WELL 试点方案的目标是收集 WELL 建筑标准®核心以外的元素的实质性反馈。作为早期试点项目注册的好处是，项目将与指定的代理机构以及 IWBI 合作，拟定指导方针，并为新的“条款”和“部分”进行评估，以纳入到未来发布的 WELL 建筑标准中。。

---

<sup>1</sup> 事实一览(Facts at a Glance)。美国国家餐馆协会(National Restaurant Association)网站：<http://www.restaurant.org/News-Research/Research/Facts-at-a-Glance>。2015 年 4 月 4 日更新。2015 年 5 月 8 日访问。

<sup>2</sup> 外食(Food-Away-from-Home)。美国农业部经济研究局(United States Department of Agriculture Economic Research Service)网站：<http://www.ers.usda.gov/topics/food-choices-health/food-consumption-demand/food-away-from-home.aspx>。2014 年 10 月 29 日更新。2015 年 5 月 8 日访问。

## 如何与现行 WELL 建筑标准一起使用附录

本文件将试点标准作为附录提出：是一份简明的补充文件，清楚地说明当前版本的 WELL 建筑标准如何地适用于某一建筑类型。因此，项目可以将当前版本的 WELL 建筑标准作为主要资源和系列要求，与《试点项目 WELL 认证指南》一起使用，后者阐明了如何证明验证达标。

本附录文件描述了试点方案与 WELL 建筑标准的三项差异：

1. 任何形式下，均不适用于本试点的部分。
2. 现有条款中，适用于本试点的新部分。
3. 适用于本试点的新条款。

如果某一适用条款不属于上述类别，则试点项目应遵循当前版本 WELL 建筑标准中所描述的条款。

以下表格总结了上述的 1 和 2 项，列出了现有标准的适用部分，现有标准的不适用部分，以及新部分。同时描述了试点方案的条款级别（先决条件/优化条件）。这可能与已公开发布的 WELL 建筑标准不一致

# 条款适用列表

条款	级别	适用部分	不适用	新部分
<b>空气</b>				
01 空气质量标准	先决条件	1 2 3		
02 禁烟	先决条件	1 2		
03 通风效率	先决条件	1 3		
04 减少挥发性有机化合物	先决条件	1 2 3 4 5		
05 空气过滤	先决条件	1 2 3		
06 微生物和霉菌控制	先决条件	1 2		
07 施工污染管理	先决条件	1 2 3 4		
08 健康入口	先决条件	1 2		
09 清洁方案	先决条件	1		
10 杀虫剂管理	先决条件	1		
11 基本材料安全	先决条件	1 2 3 4 5		
12 潮湿管理	先决条件	1 2 3 4		
13 空气冲刷	优化条件	1		
14 空气渗透管理	优化条件	1		
15 增加通风量	不适用		1	
16 湿度控制	优化条件	1		
17 直接源通风	优化条件	1		
18 空气质量监测和反馈	优化条件	1 2 3		
19 可开启窗	优化条件	1 2 3		
20 新风系统	优化条件	1		
21 置换通风	优化条件	1 2		
22 虫害防治	先决条件	1 2		
23 高级空气净化	优化条件	1 2 3		
24 燃烧最小化	优化条件	1 2 3 4		
25 减少有毒物质	优化条件	1 2 3 4 5		
26 增强材料安全	优化条件	1		
27 表面抗菌活性	优化条件	1		
28 可清洁的环境	先决条件	1 2		
29 清洁设备	优化条件	1 2		
<b>水</b>				
30 基本水质	先决条件	1 2		
31 无机污染物	先决条件	1		
32 有机污染物	先决条件	1		
33 农业污染物	先决条件	1 2		
34 公用水添加剂	先优化件	1 2 3		
35 定期水质检测	优化条件	1 2		
36 水处理	优化条件	1 2 3 4 5		
37 饮用水推广	优化条件	1 2 3		

# 条款适用列表

条款	级别	适用部分	不适用	新部分
<b>营养</b>				
38 水果和蔬菜	先决条件	1 2		
39 加工食品	先决条件	1 2		
40 食物过敏	先决条件	1		
41 洗手	先决条件	1 2 3		4
42 食品污染	不适用		1	
43 人工添加剂	先决条件	1		
44 营养信息	先决条件	1		2
45 食品广告	先决条件	1 2		4
46 安全备餐用具	不适用		1 2	
47 分量	优化条件	1 2		
48 特殊膳食	先决条件	1		
49 负责任的生产	先决条件	1 2		
50 食品贮藏	优化条件	1		
51 食品生产	优化条件	1 2		
52 用心饮食	优化条件	1 2		
<b>光</b>				
53 视觉照明设计	先决条件		1 2	6
54 昼夜照明设计	优化条件		1	3
55 电灯眩光控制	先决条件	1 2		
56 日光眩光控制	先决条件	1 2		
57 低眩光工位设计	不适用		1	
58 色彩质量	优化条件	1		
59 表面设计	不适用		1	
60 自动化遮阳和调光控制	优化条件	1 2		
61 采光权	优化条件	1	2	
62 日光建模	优化条件	1		
63 自然采光开窗	不适用		1 2 3	
<b>健身</b>				
64 室内健身循环	优化条件	1 2 3		
65 活动激励计划	先决条件	1		
66 有组织的健身机会	优化条件	1 2		
67 支持锻炼的室外设计	优化条件	1 2 3		
68 体育锻炼空间	优化条件	2	1	
69 运动出行支持	优化条件	1 2		
70 健身器材	不适用		1 2	
71 可移动家具	不适用		1 2	

# 条款适用列表

条款	级别	适用部分	不适用	新部分
<b>舒适性</b>				
72 无障碍设计	先决条件	1		
73 人体工程学：视觉和生理	先决条件		1 2 3	4
74 室外噪音侵入	优化条件	1		3
75 室内产生的噪音	先决条件	1	2	7
76 热舒适	先决条件	1 2		
77 嗅觉舒适	优化条件	1		
78 混响时间	不适用		1	
79 声掩蔽	不适用		1 2	
80 消音表面	不适用		1 2	
81 声障	优化条件	3	1 2	4
82 独立热舒适控制	优化条件	2	1	
83 辐射热舒适	优化条件	1 2		
<b>精神</b>				
84 健康和福祉意识	先决条件	1 2		
85 一体化设计	先决条件	1 2 3		
86 入驻后调查	优化条件	1 2		
87 美感与设计 I	优化条件	1		
88 亲生命性 I - 定性	优化条件	1 2 3		
89 具备适应性的空间	不适用		1 2 3 4	
90 健康的睡眠政策	优化条件	1		
91 出差	不适用		1	
92 建筑健康政策	优化条件	1		
93 工作场所家庭支持	优化条件	1 2 3		
94 自我监控	优化条件	1		
95 压力和成瘾治疗	优化条件	1 2		
96 利他主义	优化条件	1	2	
97 材料透明度	优化条件	1 2		
98 组织透明度	优化条件	1		
99 美学与设计 II	优化条件	1 2 3		
100 亲生命性 II - 可量化	优化条件	1 2 3		
<b>创新</b>				
101 创新 I	优化条件	1 2		
102 创新 II	优化条件	1 2		
103 创新 III	优化条件	1 2		
104 创新 IV	优化条件	1 2		
105 创新 V	优化条件	1 2		



部分条款在某种程度上被修改，包括其在已发布的“WELL 建筑标准”中的定义和要求。这些差异的形式包括认证级别的变化，以及添加或删除特定的部分，以便让条款适用于本试点。本部分详细说明现有条款中适用于本试点方案的所有新加的部分。此处列出的所有部分所在的条款，如果涉及条款级别的更改（先决条件/优化条件），请参看上表。由于多个建筑类别同时开展了试点项目，可能导致编号系统不连贯。

## 营养

保证书

注释文档

现场检查

### 41 洗手

#### 第 4 部分：洗手台位置

目视检查

卫生间和厨房满足下列要求：

- a.<sup>69</sup> 适用的情况下，在用餐区的入口处设置洗手台或指向最近洗手台的醒目标识

### 44 营养信息

#### 第 2 部分：健康烹饪指南

目视检查

在食品售卖处或者经常用餐或备餐的公共区域，免费提供以下资料和信息：

- a. 在备餐区，每100名使用者至少有3本食谱、杂志或其他健康烹饪或园艺相关资料。
- b.<sup>77</sup> 在厨房及用餐区的醒目位置张贴美国农业部推荐的基于年龄、性别、体重及运动量的建议热量摄入量信息。

### 45 食品广告

#### 第 4 部分：健康菜单

目视检查

菜单及餐牌的设计至少要符合以下要求中的两项：

- a.<sup>175</sup> 健康菜式选项使用吸引人的描述。
- b.<sup>175</sup> 在视觉表现上突出健康菜式选项，可以通过图标、不同颜色或字体加粗。
- c.<sup>175</sup> 健康菜式位于每个菜单区域的开始。
- d.<sup>175</sup> 健康菜式位于菜单的容易看到的区域，例如菜单的上方、下方或角落页。

## 光

保证书

注释文档

现场检查

### 53 视觉照明设计

#### 第 6 部分：适合用餐的视觉灵敏度

建筑师

抽查测量

规定餐厅类型的用餐表面的环境照明系统应符合以下要求：

- a.<sup>174</sup> 自助餐厅：餐桌高度的水平照度平均测量值为150勒克司（14英尺烛光）或以上。在有日光的情况下，灯光可以调暗，但是灯具能够独立提供该照度。
- b.<sup>174</sup> 休闲餐饮和快餐：餐桌高度的水平照度平均测量值100勒克司（9英尺烛光）或以上。在有日光的情况下，灯光可以调暗，但是灯具能够独立地提供该照度。
- c.<sup>174</sup> 高端用餐：餐桌高度的水平照度平均测量值30勒克司（3英尺烛光）或以上。在有日光的情况下，灯光可以调暗，但是灯具能够独立地提供该照度。

## 54 昼夜照明设计

建筑师

抽查

员工大部分时间都待在照明水平受工种限制的空间内（如餐厅服务员或医院病房工作者），工作场所设有符合以下要求的休息室：

- a. 地板装修完成面上方1.2米（4英尺）处的垂直面，灯具提供至少150等效黑视素勒克斯的平均维护照度。在有日光的情况下，灯光可以调暗，但是灯具能够独立地提供该照度。

## 舒适

保证书

注释文档

现场检查

## 73 人体工程学：视觉和生理

### 第4部分：站立支撑

业主

抽查

员工需要长时间站立的工位应含有以下便利设施：

- a.<sup>128</sup> 工位底部至少10厘米（4英寸）的脚部凹槽空间，以减少员工身体前探。
- b.<sup>128</sup> 脚凳，以便员工换脚休息。
- c.<sup>128</sup> 抗疲劳脚垫或缓冲垫。

## 74 室外噪音侵入

### 第3部分：声音说明

专业说明

项目团队提供一份说明，描述以下内容：

- a. 设计中所考虑的室内外噪音源。
- b. 控制这些声源所采取的策略。

## 75 室内产生的噪音

### 第7部分：破坏性音乐限制

性能测试

如果在空间内播放音乐，音量不得超过以下要求：

- a.<sup>173</sup> 按空间入口外最少4.5米（15英尺）的距离计算，比环境高出的音量不超过7分贝。

## 81 声障

### 第4部分：减少噪音侵入

建筑师  
和承包商

抽查

距离重要噪音源头（包括飞机航行、高速公路、火车和工业过程）不到0.8千米[0.5英里]的建筑须符合以下要求：

- a.<sup>131</sup> 外部窗户、门以及任何其他开口的最低隔音等级STC为35。
- b.<sup>131</sup> 必须对外部墙壁渗透的噪音控制处理。方法可包括：使用隔音密封剂、包裹的风管转弯，或包裹的室外风管。

作为试点项目的一部分 IWBI 正在拟定商务和机构建筑项目中没有的、而专门针对试点应用的条款。试点条款在试点过程中可能会有大幅改动在项目周期中新条款可能会被添加到项目里有些可能是项目自身要求添加的。项目的实际情况会影响开发个别条款可能会被调整。

试点条款的编号以 P 开头后面接着数字。不管类别如何这些编号都在已发布的 WELL 建筑标准的编号之外。由于多种建筑类型的试点方案同时进行编号系统可能并不连贯。

## 营养

保证书

注释文档

现场检查

### P7 策略性用餐设计

优化条件

通过在设计中融入表达某些选相优于其他选项，用餐环境的设计方式可以影响饮食习惯。提供健康餐饮选择的用餐区，提高健康食品的吸引力和醒目程度，对养成更健康的饮食习惯具有积极影响。反之，能轻易获取不健康食物的餐饮场所会增加人们做出不健康选择的机会。

意图：创造提倡消费健康食品的就餐环境。

#### 第 2 部分：健康食品便捷通道

目视检查

符合以下要求：

a.<sup>73</sup> 针对购买全谷物产品、无味低脂或无脂奶制品（和奶类替代物）、水果蔬菜的人设立专门的收银台，即“健康食品便捷通道”。

#### 第3部分：座位选择多样化

抽查

符合以下要求：

a.<sup>175</sup> 加高的高脚桌椅占用餐区座位总数的25%或以上。

b.<sup>175</sup> 包间座位占用餐区座位不超过总数的 25%。

#### 第 4 部分：安静就餐区

抽查

符合以下要求：

a.<sup>175</sup> 若有电视，不设电视的用餐区域的桌椅占用餐区座位总数的25%或以上。

以下引用是按照试点标准中每条“要求”的字母旁的个尾注编号。引用下面的参考编号指具体的“条款”编号、“部分”编号和“要求”编号。由于在多个建筑类别同时进行试点方案，编号系统可能并不连续。

- 69 美国食品药品监督管理局 (Food and Drug Administration)。《食品法典：2013 年美国卫生及公共服务部食品药品监督管理局建议(Food Code: 2013 Recommendations of the United States Public Health Service Food and Drug Administration)。PB2013-110462。2013 年发布。
- 41.4.a 《食品法典》6-301.14 规定，要有标识告知食品从业人员在洗手池洗手。
- 73 Hanks AS、Just DR、Wansink B。《更明智的餐厅能按照新的学校餐厅指南执行并能解决儿童肥胖》(Smarter Lunchrooms Can Address New School Lunchroom Guidelines and Childhood Obesity)。2013。国际儿科学杂志 (The Journal of Pediatrics)，第 162 卷，第 4 期，第 867-869 页。
- P7.2a 《更明智的餐厅能按照新的学校餐厅指南执行并能解决儿童肥胖》采用为包括水果和蔬菜在内的健康食品设置“健康方便结账处”的干预措施。
- 77 美国农业部 (U.S. Department of Agriculture) 和美国卫生及公共服务部 (U.S. Department of Health and Human Services)。《美国人饮食指南》(Dietary Guidelines for Americans)，2010 年。第 7 版，2010 年 12 月。美国政府印制局 (U.S. Government Printing Office)，华盛顿特区。
- 44.2b 《美国人饮食指南》根据年龄、性别、体重及运动量提出健康饮食健康热量摄入建议。
- 128 美国职业安全与健康管理局 (Occupational Safety and Health Administration, OSHA)。《零售食品店指南：预防肌肉骨骼疾病的人体工程学》(Guidelines for Retail Grocery Stores: Ergonomics for the Prevention of Musculoskeletal Disorders)。华盛顿特区：美国劳工部 (U.S. Department of Labor)；2004: 15-17。
- 73.4.a 美国职业安全与健康管理局《零售指南》规定，“工位底部要提供充足的（至少 4 英寸）脚趾空间，以便收银员更靠近收银台，从而减少身体前探。”
- 73.4.b 美国职业安全与健康管理局《指南》称，“把脚放在脚凳或其他支撑物上，可提高舒适度。”
- 73.4.c 美国职业安全与健康管理局《指南》称，“优质抗疲劳垫可减轻背部和腿部疲劳。”
- 131 美国绿色建筑委员会 (U.S. Green Building Council)。《试行得分点：声学舒适性》(Pilot Credit: Acoustic Comfort)。http://www.usgbc.org/node/4631859?return=/credits。2013 年发布。2014 年 12 月 10 日访问。
- 81.4.a LEED v4 住宅“声学舒适性”得分点设置了两个 LEED 得分选择，其中之一规定，距离显著音源不到 0.5 英里的建筑的外窗和门的最小隔音等级为 35。
- 81.4.b LEED v4 住宅“声学舒适性”得分点设置了两个 LEED 得分选择，其中之一规定，距离显著音源不到 0.5 英里的建筑的外墙要进行密封或其他隔音处理。
- 173 纽约市环境保护局 (New York City Department of Environmental Protection)。《纽约市噪音法规指南》(A Guide to New York City's Noise Code)。http://www.nyc.gov/html/dep/pdf/noise\_code\_guide.pdf。2014 年发布。2015 年 4 月 16 日访问。
- 75.7.a 纽约市环境保护局《噪音法规》规定，按在距离声源 15 英尺以上的街道或公共通道上测量，晚上 10 点至清晨 7 点，在街上所听到的音乐声不得比环境音量高出 7 分贝。
- 174 美国国家标准协会 (American National Standards Institute) 和北美照明工程学会 (Illuminating Engineering Society of North America)。《美国办公室照明标准惯例》(American National Standard Practice for Office Lighting)。纽约州纽约市：北美照明工程学会；2012 年。RP-1-12。
- 53.6.a ANSI/IES RP-1-12 提供了“表 B1-建议水平面维护照度目标”。表 B1h 建议自助餐厅目标照度值为 150 勒克斯
- 53.6.b ANSI/IES RP-1-12 提供了“表 B1-建议水平面维护照度目标”。表 B1h 建议休闲餐饮店目标照度值为 100 勒克斯，快餐店目标照度值为 200 勒克斯。
- 53.6.c ANSI/IES RP-1-12 提供了“表 B1-建议水平面维护照度目标”。表 B1h 建议高级餐厅目标照度值为 30 勒克斯。

- 175 Wansink B. 《餐厅用餐设计》(Restaurant Dining by Design)。见：《设计瘦身：日常无忧进餐方案》(Slim By Design: Mindless Eating Solutions for Everyday Life)。纽约州纽约市：柯林斯出版社(HarperCollins Publishers)；2014年：65-111。
- 45.4.a 《设计瘦身》指出，健康菜品的介绍词有助于提高销售。
  - 45.4.b 《设计瘦身》谈到菜单的设计如何才能帮助将阅读者的目光引导向更健康的菜品，例如通过使用吸引眼球的不同文字样式，包括粗体或图标。
  - 45.4.c 《设计瘦身》指出，要在菜单各部分中首先列出更健康的菜品。
  - 45.4.d 《设计瘦身》谈到菜单的设计如何才能帮助将阅读者的目光引导向更健康的菜品，并指出菜单一般采用Z字型样式，从左上方开始。
- P7.3.a 《设计瘦身》指出，坐高脚吧台桌的客人似乎点沙拉的较多，点甜点的较少。
- P7.3.b 《设计瘦身》指出，坐深色桌子或包间的客人似乎吃得较油腻并且吃得较多。
- P7.4.a 《设计瘦身》指出，餐厅可为部分顾客安排不设电视的区域。



2101 L Street NW  
Suite 500  
Washington, DC 20037

[www.wellcertified.com](http://www.wellcertified.com)