ICS 91.104
CCS P00

41

河南省地方标准

DB 41/T XXXX—XXXX

预制菜产业园区建设指南

（工作组讨论稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

河南省市场监督管理局　　发 布

河南省地方标准公共服务平台

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由河南省工业和信息化厅提出。

本文件由河南省工业和信息化厅归口。

本文件起草单位：河南牧业经济学院、河南省产品质量检验技术研究院、河南省计量标准和产品质量监督检验检测中心、河南省疾病预防控制中心、郑州建筑设计院、河南工业大学、郑州中粮科研设计研究院、河南省乡村产业发展服务中心、河南省食品工业协会、郑州轻工业大学、河南农业大学、河南省商业科研所、河南省农业科学院、郑州工程技术学院、河南联科物联网科技有限公司、原阳县预制菜发展服务中心、温县农业科学研究院、郑州千味央厨食品股份有限公司、河南禾胜合食品有限公司、河南九豫全食品有限公司、河南省三味真厨食品有限公司、河南九豫全食品有限公司、河南央厨智能科技研究院有限公司、大连工业大学、河南省预制菜技术创新研究院。

本文件主要起草人：邹建、侯银臣、刘燕、王龙霞、解魁、杨乐、刘昕、郝莉花、朱耀强、苏慧清、赵正伟、高雪琴、杨盛茹、陈振杰、牛景红，韩天旭、纵伟、王法云、黄现青、潘治利、潘丽娟、赵芳、王赵改、路凤银、杨惠娟、聂慧、余青卫、谢书涛、郝莉花、王力晶、余建超、孙剑、许美娟、赵钰择、张枭、杨书峰、杨森楠、李冬梅、王现飞。

河南省地方标准公共服务平台

预制菜产业园区建设指南

1 范围

本文件界定了预制菜产业园区的术语和定义，给出了产业园区建设的选址、规划、产业园基础设施建设、功能区建设等内容。

本文件适用于预制菜产业园区的新建、改建以及扩建等。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1921 工业蒸汽锅炉参数系列
GB 4793 测量、控制和实验室用电气设备的安全要求
GB 5768 道路交通标志和标线
GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15630 消防安全标志设置要求
GB 18484 危险废物焚烧污染控制标准
GB 18918 城镇污水处理厂污染物排放标准
GB/T 25180 生活垃圾综合处理与资源利用技术要求
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
GB/T 29052 工业蒸汽锅炉节水降耗技术导则
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 32146.3 检验检测实验室设计与建设技术要求 第3部分：食品实验室
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB/T 50006 厂房建筑模数协调标准
GB 50016 建筑设计防火规范
GB 50052 供配电系统设计规范
GB 50057 建筑物防雷设计规范
GB 50058 爆炸危险环境电力装置设计规范
GB 50282 城市给水工程规划规范
GB/T 50293 城市电力规划规范
GB 50318 城市排水工程规划规范
GB 50352 民用建筑设计统一标准
GB/T 50378 绿色建筑评价标准
GB 50688 城市道路交通设施设计规范
GB/T 50878 绿色工业建筑评价标准
GB/T 51223 公共建筑标识系统技术规范

GB 51440　冷库施工及验收标准
GB 55009　燃气工程项目规范
GB 55015　建筑节能与可再生能源利用通用规范
GB 55031　民用建筑通用规范
GB 55036　消防设施通用规范
GB 55037　建筑防火通用规范
CJJ/T 34　城镇供热管网设计标准
CJJ 45　城市道路照明设计标准
CJJ 75　城市道路绿化规划与设计规范

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1　预制菜产业园区

以构建预制菜产品检验、研发、展示、电子商务、快递物流等公共服务平台，集现代农业、食品加工、装备研发、智慧餐饮、冷链仓储、快递物流、电子商务、文化旅游等于一体的产业链条，能够提供产品研发、检验检测、体验展示、金融保险、人力资源等服务，以预制菜为主要产品的专业生产加工园区。

4　选址

4.1　园区外部应具备便利的交通条件。应具备可靠、适用、经济的电源、水源、通信等外部配套资源。
4.2　园区不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。
4.3　园区不宜选择易发生洪涝灾害及受泥石流、滑坡等直接危害的区域，难以避开时应设计必要的防范措施。
4.4　园区周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。
4.5　园区周围配套规模化预制菜原材料生产基地，充分利用当地主要食品加工资源。
4.6　园区选址应充分考虑产业集群形成，具备形成完整预制菜产业链的条件。
4.7　应考虑周边环境给预制菜产业链带来的潜在污染风险，并采取适当的措施将风险降至安全水平。
4.8　应满足近期建设所需的场地面积、并应根据中、远期发展规划留有适当的发展余地。
4.9　应满足适宜的地形坡度，宜避开自然地形复杂、自然坡度过大的地段，宜避开高压线、地下光缆、电缆、输油输气管道等设施。

5　规划与设计

5.1　符合市政土地利用总体规划，土地性质应为工业用地，与村镇域规划、县域旅游规划、经济社会发展规划等协调衔接，并突出预制菜园区特点及食品加工专业要求。考虑当地农产品资源特征，建设具有地区特色的预制菜产业园区。

5.2　园区规划应科学合理、整体协调、配套完善、安全环保、绿色低碳、集约高效，不涉及风景名胜、自然保护区、饮用水源自然保护区等。

河南省地方标准公共服务平台

5.3　园区布局科学合理，功能分区明确，以生产优质安全预制菜为基础产业，开发预制菜相关配套产品，结合农副产品深精加工、食品质量安全检测、冷链物流、新型电子商务等延长预制菜产业链，产业链条上下联动一体推进。

5.4　园区规划

5.4.1　建议园区不低于600亩，规划宜考虑3+N“区-块”结合的原则，建议N≥1；

5.4.2　3区：综合服务区，生产加工区，冷链物流区；

5.4.3　N块：综合服务区包括：检测检疫，科创金融、研发办公、体验展示、生活配套等功能块；生产加工区包括：生产厂房、动力、消防、蒸汽、水源、危废处理等功能块；冷链物流区包括：冷库、仓储、分拣、装卸、物流服务等功能块；

5.4.4　园区规划3区应明确，功能块可自由组合，因地制宜打造以生态、科技、健康为主题，融合生产、文化、旅游为一体，突出产品地域特色，体现产品差异化和个性化的产业园；

5.5　园区功能布局应充分考虑工业配套、公共服务布局和生态环境一体化设计，基础设施建设遵循资源优化、合理配置、节能减排等原则，避免盲目建设和重复建设。

5.6　园区的规划与设计必须由相应资质单位完成。

6　建设

6.1　园区基础设施建设

6.1.1　道路

6.1.1.1　综合考虑园区所在地的地貌情况、用地要求、交通要求、绿化要求、管线铺设需求等。合理布局建设主要道理、次要道路和支路等构成的道路系统。生产加工区、冷链物流区宜采用混凝土路面，构造应满足车辆荷载要求。

6.1.1.2　园区范围内的城市道路设施符合 GB 50688 相关规定。各功能区内部道路人车分流，车行道路等级、路幅、转弯半径、路面上净空高度等根据功能需要，满足相应类型车辆通行。

6.1.1.3　园区出入口宜按车辆类型和流向进行设计和建设，位置和数量应根据生产规模、总体规划、园区用地、平面布置要求等因素综合确定。

6.1.1.4　根据园区规模、入驻企业和单位数量，设立相应的停车场，并按车辆类型分类。

6.1.1.5　园区道路交通标志和标线设置符合 GB 5768（所有部分）的规定，公共建筑导向标识系统按 GB/T 51223 的规定设置。

6.1.1.6　园区城市道路绿化按CJJ 75的要求设计、建设和养护，道路照明按CJJ 45的规定设计和建造。

6.1.1.7　利用区域交通资源，倡导建设慢行交通系统，宜设置公共自行车服务系统及充电桩。

6.1.2　能源设施

6.1.2.1 能源设施要与企业生产规模相配套，由相关部门统一设计施工，建设完善配套的供电、供气等系统。

6.1.2.2 电气控制设备宜符合 GB/T 3797 中的规定。

6.1.2.3 建设满足园区需要的电力设施和应急供电系统，园区内的用电负荷等级和供电要求按照 GB 50052 和 GB/T 50293 的规定执行。

6.1.2.4 园区内的消防用电的供配电应按照标准 GB 50016 、GB 55037 中的规定执行。

6.1.2.5 供热设施建设符合 CJJ/T 34 的规定。

6.1.2.6 燃气设施建设符合 GB 55009 的规定。

6.1.2.7 园区宜根据自身情况配套集中供汽设施，工业蒸汽设施符合 GB/T 29052、GB/T 1921 的规定，锅炉大气的排放符合 GB 13271 的规定。

6.1.2.8 充分利用清洁能源和（或）二次能源，符合 GB 55015 的规定，建设和配备余热、余压、废热资源的回收利用设施设备。园区宜采用天燃气、太阳能、清洁电能、空气热泵等绿色能源，禁止使用煤炭。

6.1.3 供水排水设施

6.1.3.1 按照 GB 50282 的规定建设供水设施，水质、水压、水量等要求符合生产、生活和消防需要。食品生产加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

6.1.3.2 排水系统的设计和建造符合 GB 50318 的规定，应保证排水畅通，满足园区企业生产的卫生与安全需要，保证预制菜产品不受污染，污水排放应符合国家污水排放的相关规定。

6.1.3.3 结合城市防涝系统设置防涝行泄通道及防涝蓄水设施，并制定应急预案。根据气象、水利部门的暴雨和洪水预报进行灾害预警，及时启动园区防洪应急预案。

6.1.3.4 园区应采用有组织排水系统，雨水经收集后排入市政雨水排放系统或按当地政府要求指定排放，污废水经处理后排入城市污水排放系统或按当地政府要求排放至指定地点，经过处理的污废水应达到环保要求的排放标准。

6.1.4 建筑设施

6.1.4.1 建设满足园区不同规模和功能需要的建筑设施，厂房建筑参照 GB/T 50006 的规定建设，居住建筑和公共建筑的设计和建设符合 GB 50352、GB 55031 以及相关国家标准和建工行业建设标准的要求。

6.1.4.2 建筑设施防火设计符合 GB 50016、GB 55037 的规定，接地及防雷符合 GB 50057 的规定，静电防护符合 GB 50058 的规定。

6.1.4.3 宜根据园区气候特色和资源现状，结合建筑不同功能，参照 GB/T 50378、GB/T 50878 相关要求，通过新建或改建，推广绿色建筑。

6.1.5 消防设施

6.1.5.1 消防安全布局、防火分区、消防安全管理等符合 GB 50016、GB 55037 的规定。

6.1.5.2 消防车道、救援场地和入口、消防电梯等灭火救援设施设置符合 GB 50016 、GB 55037 的规定。

6.1.5.3 消防设施设置及性能符合 GB 50016、GB 55037 和 GB 55036 的规定。

6.1.5.4 消防电源及其配电系统的设置符合 GB 50016 、GB 55037 的规定。

6.1.5.5 消防安全疏散标志的设置、管理和维护符合 GB 15630 的规定。

6.1.6 环保设施

6.1.6.1 园区按照“同时设计、同时施工、同时投产使用”要求，建设配套的环境保护设施。

6.1.6.2 入园项目宜优先选用先进有效的污染治理技术和设备，确保污染物稳定达标排放。

6.1.6.3 园区宜配套建设集中污废水处理站及污废水收集管网，满足生活污水和生产废水分开收集以及不同性质的生产废水分开处理的要求。园区宜根据自身规模情况建设集中污废水处理站，集中污水处理站排水口设置在线检测系统，对水质进行监控，排水符合 GB 18918 的要求；屠宰与肉类加工工业水污染物排放符合《肉类加工工业水污染物排放标准（GB 13457)》。

6.1.6.4 根据需要建设一般工业固体废物和危险废物集中处置设施，实现无害化处置。对其产生、贮存、运输、利用、处理和处置各环节进行全过程管控，并减少二次污染。危险废物焚烧、熔融、热解等设施建设和运行管理及污染物排放等符合 GB 18484 的规定。

6.1.6.5 设置集中生活垃圾处理处置中心，配备满足 GB/T 25180 要求的综合再生资源循环利用设施。

6.1.6.6 根据产业特征建立废气集中处理设施，对废气进行分类收集、集中处理和利用。企业采用先进的生产技术和工艺对废气进行回收、处理和利用。

6.1.6.7 园区宜根据实际情况编制生态环境提升改善方案，并组织实施。宜加强新污染物治理，并对重点新污染物实行全过程管控。

6.2 园区厂房建设

6.2.1 基本要求

宜建设预制菜智能工厂，实现预制菜生产过程的自动化管理，并通过工艺和生产过程控制实现数字化管理。

6.2.2 结构和布局

6.2.2.1 园区厂房采用活禽、生鲜水产品为原料生产禽类预制菜、水产类预制菜的，应设置独立宰杀、去杂、清洗等粗加工车间；采用新鲜果蔬为原料生产果蔬类预制菜的，应设置独立的去杂、清洗等粗加工车间。粗加工车间应明确标识，并设工器具间。

6.2.2.2 园区厂房应按照生产工艺布局和功能区要求，分别设置清洁作业区、准清洁作业区、一般作业区，防止交叉污染，具体如下。

——宜设置冷却车间、内包装车间等清洁作业区；
——宜设置分切间、腌制间、熟制间、杀菌间等准清洁作业区；

——宜设置原材料验收区、原料仓库、粗加工间、精加工间、成品库、工器具间、包材库、内包装间、外包装间等一般作业区。

6.2.2.3 园区厂房材料选型满足保温、防火、防潮、放霉变、易清洁等要求。

6.2.2.4 可布局建设预制菜相关食品接触材料及制品的生产厂房和车间，符合 GB31603 的规定；园区建设内部结构易于维护、清洁或消毒，地面、墙壁、顶棚、门窗等材料按照 GB14881 的规定，满足食品通用管理要求。

6.2.3 照明设施

6.2.3.1 园区厂房内应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要，光源应能使物料呈现真实的颜色。

6.2.3.2 园区厂房内暴露在食品和原辅料正上方的照明设施应当使用安全型或有防护措施的照明设施。

6.2.3.3 园区厂房内的照明光源宜采用防水、防尘、防腐“三防”灯具，如工艺有特殊要求，也可采用其它形式光源。

6.2.3.4 园区厂房内一般照明灯具为吸顶明装。如灯具嵌入顶棚暗装时，其安装缝隙应有可靠的密封措施。

6.2.3.5 园区厂房内一般照明灯具为吸顶明装。如灯具嵌入顶棚暗装时，其安装缝隙应有可靠的密封措施。

6.2.3.6 园区内挂载功能照明和景观照明设备，通过智能化设计与精细化管控，支持远程集中控制、自动调节等功能。

6.2.4 通风设施

应符合GB14881的规定。

6.2.5 虫害控制设备

应符合GB14881的规定。

6.2.6 自动化控制设备

园区厂房应配备用于生产和安全管理的监测、控制、记录的设备，如压力表、温控设施、记录仪等，应定期校准、维护。

6.2.7 静电防护及接地

6.2.7.1 园区厂房内静电防护应符合 GB50058 的规定。

6.2.7.2 园区厂房内静电防护应符合 GB50058 的规定。

6.2.8 废弃物存放设施

应根据工艺需要配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施。车间内存放废弃物的设施和容器应当加盖，且标识清晰，不应与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。

6.2.9 生态环境保护设施

6.2.9.1 园区应执行“三同时”制度，采取环保措施落实污染物总量控制目标和达标排放要求。

6.2.9.2 入园项目应优先选用成熟、高效、稳定的污染治理技术，确保污染物稳定达标排放。

6.2.9.3 为降低废气污染，源头上采用无污染或少污染的绿色生产工艺和设备，提高动静设备密闭性能；积极开展废气的回收和综合利用。

6.2.9.4 园区应配备工业废水集中处理设施，及专管或明管输送的配套管网，园区内废水做到应纳尽纳、集中处理和达标排放，并规范设置排放口。

6.2.9.5 园区污水集中处理设施的规模、处理工艺等应根据园区发展规划、产业定位、水质水量、排放特征等情况合理确定。

6.2.9.6 固体废物应遵循减量化、无害化、资源化原则，根据需要建设一般工业固体废物和危险废物集中处置设施，实现无害化处置。对其产生、贮存、运输、利用、处理和处置各环节进行全过程管控，并减少二次污染。

6.2.9.7 园区宜根据实际情况编制生态环境提升改善方案，并组织实施。

6.2.9.8 园区应加强新污染物治理，并对重点新污染物实行全过程管控。

6.2.10 智慧设施

6.2.10.1 园区应建立统一的智慧园区应用支撑平台，宜包括集成服务、物联网服务、大数据服务、人工智能服务、共享交换服务、标识解析服务、融合通信服务、GIS 地理信息服务、应用开发服务、统一运维服务等。

6.2.10.2 园区应建设 5G 网络，综合考虑布置成本及使用场景要求，在园区内布设有线通信和无线通信相结合互补的网络，满足园区管理和应用需求。

6.2.10.3 应推进智慧和数字化园区建设，依托大数据、云计算等现代信息技术，提升园区建设的标准化、智能化和精细化水平。

6.2.10.4 应在设备性能、宽带能力、接入用户能力、安全防护等多个方面考虑智慧设施的性能保障。园区智慧设施建设应符合 DB37/T 2657 的规定。

7 功能区建设

7.1 生产加工区

7.1.1 生产加工区与生活配套区保持适当的距离或分隔，宜设在生活区的下风向。

7.1.2 生产加工区卫生设施与设备及卫生管理应符合 GB 14881 的规定。

7.1.3 生产加工区厂房的设计布局及建设内容应符合第 6 章的规定。

7.1.4 三废排放应符合国家及排放的相关规定。屠宰与肉类加工工业水污染物排放符合《肉类加工工业水污染物排放标准（GB 13457)》。

7.1.5 宜建设预制菜智能工厂，实现预制菜生产过程的自动化管理，并通过工艺和生产过程控制实现

数字化管理。

7.2 物流集散区

7.2.1 物流集散区宜设在交通方便、地理位置显著、具备辐射能力的区域。

7.2.2 根据园区企业的物流需求、预制菜产品流通规模，确定物流设施布局和建设规模，配备开展运输、配送等活动提供必要的物流设施，符合 GB 31621 的规定。冷链物流设施设备符合 GB 31605 的规定。

7.2.3 园区设置专用道路、专用车道，并根据需要配套建设易燃易爆（煤燃气、油品等）车辆专用停车场，防止安全风险积聚。

7.2.4 宜建设快递、物流服务商商务平台系统，与主要快递、物流企业实现数据互联互通，实现全流程物流跟踪。

7.3 冷链仓储区

7.3.1 仓储区应以无毒、坚固的材料建成；仓库地面应平整，便于通风换气。

7.3.2 仓储区设计应能易于维护和清洁，防止虫害藏匿，并应有防止虫害侵入的装置。

7.3.3 冷链仓储建设应符合 GB 51440 、GB 31605 、GB 50072 的规定。

7.3.4 宜建立满足 GB/T 28843 要求的食品冷链物流追溯管理平台或者系统。

7.4 科研创新区

7.4.1 配备预制菜科学研究、技术创新、产品开发等所需的设施设备。

7.4.2 根据预制菜上中下游产业链，宜建设特色型高层次人才交流中心，建立高端人才信息库，共同推动预制菜相关产品研发。

7.4.3 园区宜搭建或引入综合型互联网平台，与园区内部企业、园区设施和环境、园区外部产学研对接，汇聚各种在线资源，提供大数据、人工智能、微服务和开发工具、开发环境以及针对园区设施 和环境的设备管理等能力，支持园区企业利用工业互联网平台开展资源共享协同、服务提供和应用创新。

7.4.4 宜设置人才招聘和人才资质认定的专用区域。

7.4.5 宜设置组织开展业务培训、讲座学术活动等专用区域。

7.4.6 宜搭建成果转化与知识产权服务平台，支持园区科技成果转化，建立或引进商标、专利等服务机构，提升预制菜知识产权创造、运用、保护、管理和服务水平。

7.5 检验检测区

7.5.1 通过自建或引进检验检测机构，建设检验检测服务平台，服务能力满足园区预制菜产业规模和检验检测项目需要。

7.5.2 预制菜检验检测实验室参照 GB/T 32146.3 的规定进行设计和建设。

7.5.3 宜参照 DB50/T 1126 的规定建设食品快速检测实验室。

7.5.4 实验室用电气设备符合 GB 4793（所有部分）相关安全要求。

7.6 文化科普展示区

7.6.1 设立独立的展示区域，展示与预制菜产业相关的历史、文化、工艺等。

7.6.2 展示预制菜产业园区企业所生产的各类产品。

7.6.3 结合大数据，采用展厅文字、视频、动画、直播等多媒体展览手段，展示预制菜产业园内各生产企业标准化车间实时画面、品牌生产销售数据等。

7.6.4 设立电商直播区域，搭建国内国际电商中心。

7.6.5 应建立园区品牌服务中心，从品牌设计、打造等为园区企业提供全过程服务。

7.6.6 宣传普及预制菜及相关产品质量与安全知识。

7.7 品质制作体验区

7.7.1 预制菜制作体验

合理划分体验区域，根据体验区规模合理控制体验人数。应准备好需要的蒸、煮、炸等设备和原料，使用的设备应提前进行清洁、消毒。在游客制作预制菜前，服务人员应向体验者细致讲解操作流程以及注意事项。根据体验者的需求，可将制作好的米粉进行现场烹饪食用。

7.7.2 预制菜成品品评区

设立独立的展示区域，让体验者感受不同品类预制菜特别是河南产的预制菜的风味。

7.8 生活服务区

7.8.1 设在生产加工区上风向，并与生产加工区的距离在 25m 以上。

7.8.2 公寓、食堂及其它生活设施等生活区应与生产加工区保持适当距离或分隔。

7.8.3 宜建设不同档次的人才公寓、员工公寓，满足多元需求。公寓建设按 GB 55025 的规定执行。

7.8.4 根据园区大小等特征，可选择建设托育中心、教育培训机构、医疗机构、商超影院、文化馆、图书馆等公共服务设施。

7.8.5 根据园区位置可适当在区域内开通班车、接驳车线路。

7.9 综合管理服务区

7.9.1 园区应明确管理和运营机构，具备安全生产、环境保护、应急救援等方面管理人员和力量，并与政府主管部门进行工作联动。

7.9.2 园区应根据总体规划、功能分区和主要产品分类，建立满足突发生产安全事故、突发环境事件等情形下应急处置需求的体系、预案、平台和专职应急救援队伍，配备符合相关国家标准、行业标准要求的人员和装备，采取自建、共建、委托服务的方式，配套建设安全技能实训。

7.9.3 园区应分区实行封闭化管理，建立门禁系统和视频监控系统，对物料、人员、车辆进出实施全过程监管。

7.9.4　园区应根据自身规模和产业结构需要，建立完善的安全生产和生态环境的监测监控和风险预警体系，相关监测监控数据应接入所在地监测预警系统。

7.9.5　园区管理运营机构应按照有关规定开展园区对外危险货物运输风险论证等工作。

7.9.6　园区管理运营机构应与当地综合审批部门实现联动，设置绿色通道或者在园区设立服务窗口，为园区企业提供各类许可或审批服务。

7.9.7　宜为园区企业提供包括但不限于以下公共信息服务：

——动态信息发布：包括园区招商租赁、行业新闻、产业政策等；

——企业服务指南：包括政务办事、金融贷款、融资担保等；

——生活便民指南：包括园区餐饮、健身、娱乐活动等；

——重大消息发布：包括园区重要热点事件、紧急情况公告等；

——物业管理服务：包括物业服务告知、快速缴费、便捷报修等；

——投诉建议服务：包括在线对园区服务进行投诉或提出意见建议、投诉处理进程实时查询等。

河南省地方标准公共服务平台