

# T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA 0XX—2021

---

## 节约型餐饮企业良好行为规范

Code of good behavior for economical catering enterprises

(征求意见稿)

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

---

安徽省食品行业协会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由安徽省食品行业协会提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：XXXXXXXXXX、XXXXXXXXXX、XXXXXXXXXX、XXXXXXXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

# 节约型餐饮企业良好行为规范

## 1 范围

本文件规定了节约型餐饮企业的术语和定义、基本要求、管理要求、餐饮场所要求、餐食加工要求、服务要求、餐厨废弃物处理和评价方法。

本文件适用于致力建设节约型餐饮的企业。

## 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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
- GB/T 21084 绿色饭店
- SB/T 11070 餐饮服务企业打包服务管理要求  
《餐饮服务食品安全操作规范》  
《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》

## 3 术语和定义

DB34/T 2099 给出的下列术语和定义适用于本文件

### 3.1

**节约型餐饮企业** economical catering enterprises

倡导厉行节约，提高资源利用率，达到降低成本、节能环保、持续发展的餐饮企业。

### 3.2

**良好行为** good behavior

指餐饮企业规范采购烹饪、经营服务等各个环节，营造节约型企业氛围，主动承担社会责任的行为。

### 3.3

**半份菜** moiety dish

整份菜的 1/2。

### 3.4

**小份菜** smaller dish

整份菜的 1/3。

### 3.5

#### 位菜 one dish per person

一人一份的菜肴。

### 3.6

#### 退、调餐 refunding and adjusting meals

退掉或者调换已订的菜肴。

注：退、调餐是重要的节约措施之一。

### 3.7

#### 节约提醒 thrift reminding

减少餐饮浪费的提醒。

注：节约提醒是重要的节约措施之一。

## 4 基本要求

4.1 应依法取得食品经营资质。

4.2 应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，运营期间未发生食品安全和安全生产事故。

4.3 应建立食品安全管理体系，配备专职食品安全管理员。

4.4 应把节约型餐饮作为企业文化的一个重要组成部分，将“节约、环保、放心、健康”的节约型餐饮的理念与企业文化相融合，并在企业的战略、愿景、使命和价值观中有所体现。

## 5 管理要求

### 5.1 管理职责

企业应明确规定有关部门和岗位在节约型餐饮企业良好行为工作中的职责、权限及相互关系，应依据国家有关法律、法规、政策和标准，将节能、节水、节地、节材和资源综合利用等餐饮节约行为纳入管理体系，制定明确的节约目标和可量化的节约指标，并建立执行、保障和监督的协调机制。

### 5.2 管理制度

涉及节约型餐饮的内部程序文件或规章制度等，应包括但不限于：

- a) 节约型餐饮的方针、目标和承诺；
- b) 人员培训管理；
- c) 设备设施管理；
- d) 食物采购与贮藏管理；

- e) 餐食加工管理;
- f) 菜单和价格管理;
- g) 餐饮服务管理;
- h) 餐厨废弃物管理;
- i) 节能降耗管理;
- j) 节约型餐饮目标考核管理。

### 5.3 奖励措施

应建立相应的奖惩制度，对在节约型餐饮建设方面取得突出成效的人员或部门给予奖励。

### 5.4 宣传和培训

5.4.1 企业应定期组织节约能源资源宣传活动，开展相关培训，提高企业职工节能意识，规范其节能行为。

5.4.2 企业应定期开展节约能源资源岗位技能培训，提高管理和服务人员的节能管理水平和操作技能。

## 6 餐饮场所要求

### 6.1 设备、设施及用品

6.1.1 应符合 GB/T 21084 的要求。

6.1.2 装修应环保、简洁、朴素、实用，不应过度、过量配置。

6.1.3 应使用节能、节材、环保的设备与设施用品。

注：选用能效标识的产品。

6.1.4 食（餐）具卫生应符合 GB 14934 规定，应配备有利于节约和分餐的小餐具。

### 6.2 环境温度

应符合 GB/T 21084 中 8.8 的规定。

### 6.3 环境卫生

用餐环境符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》要求，保持地面、墙壁、设备等清洁。

### 6.4 节约信息提示

6.4.1 应采取多种方式在大厅、包间（厢）、餐桌等餐饮场所的醒目位置清晰显示节约餐饮信息，营造节约餐饮的环境。

6.4.2 节约餐饮信息显示方式和内容：

- a) 显示方式包括但不限于：
  - 电视、电脑、多媒体等；
  - 宣传册、海报、标语、桌牌、菜单等。
- b) 信息内容包括但不限于：
  - 节约提醒；

- 退、调餐的规则；
- 宣传用语（参见附录 A）。

## 7 餐食加工要求

### 7.1 菜单菜量设计

- 7.1.1 菜肴设计应体现节约餐饮和营养均衡，提倡半份菜、小份菜、位菜。
- 7.1.2 宜适当开发满足特定人数需求的标准化套餐。
- 7.1.3 菜单上应标注食材份量、用餐人数、价格和节约餐饮等提醒信息。

### 7.2 利于节约的烹饪操作

- 7.2.1 制定菜品质量和制作流程标准，并设有专人监督落实。
- 7.2.2 烹饪加工过程中应合理控制物料的消耗，以减少资源浪费及环境污染。
- 7.2.3 建立餐饮质量反馈机制，依据市场需求变化持续改进和提升，避免因饭菜质量、口味因素导致的餐饮浪费。

### 7.3 原辅料的消耗管理

- 7.3.1 应进行精准采购、集中管控、合理配餐，宜通过建立食材出成率标准，有效提升原料利用率。
- 7.3.2 在保证食品安全的前提下，烹饪加工做到精工细作、可制作边角料的合理利用，提高原料利用率，减少原材料的浪费。

### 7.4 库存的检查

- 7.4.1 应加强库存管理，设定最低库存标准，降低企业库存。
- 7.4.2 应做好食品原料或半成品的储存和进出库记录，建立库存物资台账，执行先进先出的管理原则。
- 7.4.3 应定期检查库存的原材料，杜绝原材料变质浪费现象。
- 7.4.4 应建有过期食品回收的正规渠道，减少对环境的污染。

## 8 服务要求

### 8.1 节约提醒

- 8.1.1 点餐时的提醒，应包括但不限于以下几种：
  - 应向消费者提醒按需点餐、少点在先的原则；
  - 应向消费者提醒退、调餐的规则；
  - 应向消费者提醒节约餐饮注意事项。
- 8.1.2 餐饮过程的提醒，应包括但不限于以下几种：
  - 当消费者过量添加时，应给予过量点餐浪费资源的提醒；

- 当消费者过量饮酒时，应给予过量饮酒有害健康的提醒；
- 应结合特色菜或者招牌菜的介绍，给予节约提醒。

#### 8.1.3 结束时的提醒，应包括但不限于以下几种：

- 应提醒消费者打包剩餐和饮品。特殊剩餐，应说明二次加工、贮存及食用的方法；
- 应提醒消费者带好随身物品；
- 应提醒消费者进行节约餐饮满意度评价。

### 8.2 退、调餐

应制定退、调餐规则，包括但不限于以下内容：

- a) 提醒消费者在确定退、调餐的第一时间退、调；
- b) 尚未烹饪的菜肴，应给予退、调；
- c) 对于已经烹饪的菜肴，应及时告知消费者，必要时双方共同确认烹饪信息的真实性；
- d) 对于已经烹饪的菜肴，应依据菜肴的特性，制定具体的节约措施（如打包等）。

### 8.3 剩余打包

主动提供餐后剩余食物打包服务，打包服务和管理应执行 SB/T 11070 的规定，打包时，合并后不影响再次食用的，宜合并打包。打包餐盒应符合 GB/T 18006.1 的要求。

### 8.4 顾客节约奖励

对节约用餐者和光盘顾客给予适当奖励（如：专项折扣、打包材料免费等）。

## 9 餐厨废弃物处理

9.1 应符合 GB/T 21084 的要求。

9.2 建立餐厨废弃物处理台账，详细记录餐厨废弃物的数量、去向、用途等情况。

9.3 不随意处置餐厨废弃物，按规定交由具备资质的餐厨废弃物资源化利用机构进行就地资源化处理。应能提供相关合同。

## 10 评价方法

### 10.1 评价形式

可包括但不限于以下形式：

- 自我评价（企业自身对可节约型餐饮企业良好行为水平进行评价）；
- 协会确认（经协会或协会认可的机构对可节约型餐饮企业良好行为水平进行确认）；
- 社会评价。

### 10.2 评价内容

评价内容包括基本要求、企业管理、餐饮场所、餐食加工、服务、及餐厨废弃物处理等 6 个部分，见附录A。

### 10.3 评价结果

评价结果分为“A”、“AA”、“AAA”、“AAAA”和“AAAAA”。总评价分60分（含）~70分，为“A”；总评价分70分（含）~80分，为“AA”；总评价分80分（含）~90分，为“AAA”；总评价分90分（含）~95分，为“AAAA”；总评分为95分以上，为“AAAAA”。

---



附 录 A  
(资料性附录)  
宣传用语

厉行节约，反对浪费；适量点餐，剩餐打包；珍惜食品、杜绝浪费；节约光荣、浪费可耻  
节约餐饮、文明餐饮；节约餐饮、健康餐饮；节约餐饮、环保餐饮； 有钱消费、无权浪费；  
按需点餐、少点在先；剩余饭菜，打包带走；光盘行动，从我做起。

制止餐饮浪费 培养节约习惯

节约餐饮是我们应尽的社会责任。

餐后打包见美德，勤俭节约树新风。

米粒虽小君莫扔，勤俭节约留美名。

品佳肴不忘锄禾苦，尝美味切忌奢靡风。

锄禾日当午，汗滴禾下土。谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。

一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰。

餐桌前，弘扬勤俭节约传统美德；舌尖上，反对铺张浪费不良风气。

附 录 B  
(规范性附录)  
评价评分表

序号	一级指标	权重值 (分值)	二级指标	权重值 (分值)	评价内容	评价依据
1	基本要求	否决项	食品经营资质	否决项	有取得食品经营资质	查阅有关文件
			符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求		符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，运营期间未发生食品安全和安全生产事故	
			食品安全管理体系		建立食品安全管理体系，配备专职食品安全管理员	
			企业文化		把节约型餐饮作为企业文化的一个重要组成部分，将“节约、环保、放心、健康”的节约型餐饮的理念与企业文化相融合，并在企业的战略、愿景、使命和价值观中有所体现	
2	企业管理	15	管理职责	2	明确规定有关部门和岗位在节约型餐饮企业良好行为工作中的职责、权限及相互关系	查阅有关文件及会议记录
				2	依据国家有关法律、法规、政策和标准，将节能、节水、节地、节材和资源综合利用等餐饮节约行为纳入管理体系	
				2	制定明确的节约目标和可量化的节约指标	
			管理制度	3	建立节约餐饮相关的管理制度	查阅有关文件及会议记录
			节约餐饮奖励措施	2	建立节约餐饮企业内部奖惩措施	查阅有关文件

			节约餐饮宣传培训	4	有节约餐饮相关的宣传培训计划，定期开展宣传培训活动	查阅有关文件及培训记录
2	餐饮场所	12	设施、设备，用品	3	符合绿色饭店GB/T 21084要求，采用具有节能标识和环保的设施、利于节约和分餐的餐具	查看现场
			环境卫生	3	用餐环境符合卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》要求，保持地面、墙壁、设备等清洁	查看现场
			温度	3	符合 GB/T 21084-2007 中 8.8 的规定	查看现场
			节约信息提示	3	在醒目位置显示节约餐饮信息：显示方式、显示内容、宣传语等	查看现场
3	餐食加工	43	菜单、菜量设计	4	体现节约餐饮和营养均衡，提倡半份菜、小份菜、位菜	查阅菜单
				3	开发满足特定人数需求的标准化套餐	
				3	菜单上应标注食材份量、用餐人数、价格和节约餐饮等提醒信息	
			利于节约的烹饪操作规范	3	制定菜品质量和制作流程标准，并设有专人监督落实	查阅有关文件
				4	烹饪加工过程中应合理控制物料的消耗，以减少资源浪费及环境污染	查看现场
				4	建立餐饮质量反馈机制，依据市场需求变化持续改进和提升，避免因饭菜质量、口味因素导致的餐饮浪费	有关文件
			原辅料的消耗管理	4	进行精准采购、集中管控、合理配餐，宜通过建立食材出成率标准，有效提升原料利用率	查阅有关文件
				4	保证食品安全的前提下，烹饪加工做到精工细作、可制作边角料的合理利用，提高原料利用率，减少原材料的浪费	查看现场
			库存的检查	4	加强库存管理，设定最低库存标准，降低企业库存	查阅有关文件

				4	做好食品原料或半成品的储存和进出库记录，建立库存物资台账，执行先进先出的管理原则	查阅有关文件			
				3	定期检查库存的原材料，杜绝原材料变质浪费现象	查看现场			
				3	建有过期食品回收的正规渠道，减少对环境的污染	查阅有关文件			
4	服务	21	节约提醒	4	点餐时的提醒 (按需点餐、少点在先、少量、多次取餐、退、调餐的规则、节约餐饮注意事项)	查阅培训资料及查看现场或体验			
				4	用餐过程的提醒 (过量点餐浪费资源的提醒、过量饮酒时，应给予过量饮酒有害健康的提醒，提供公筷公勺、分餐服务)	查阅培训资料及查看现场或体验			
				4	结束时的提醒 (打包剩餐、剩餐二次加工方法、节约餐饮满意度评价等)	查阅培训资料及查看现场或体验			
						退、调餐	4	根据餐饮企业类型不同，制定退、调餐规则，实施运行	查阅培训资料及查看现场或体验
						剩余打包	3	主动提供餐后剩余食物打包服务	查阅培训资料及查看现场或体验
						顾客节约奖励	2	对节约用餐者和光盘顾客给予适当奖励	查阅培训资料及查看现场或体验
			5	餐厨废弃物处理	10	处理	3	符合 GB/T 21084 的要求	查阅有关文件及记录
资源化利用	3	按规定交由具备资质的餐厨废弃物资源化利用机构进行就地资源化处理				查阅有关文件及记录			
台帐	4	餐厨废弃物处理台账，详细记录餐厨废弃物的数量、去向、用途等情况				查阅有关文件及记录			