


附件一：

## 四川省食品安全协会团体标准制修订立项申请书

项目名称 (中文)	火锅制作与消费节约行为规范			项目名称 (英文)	
制定或修 订	<input checked="" type="checkbox"/> 制定		<input type="checkbox"/> 修订	被修订标准号	
采用程度	<input type="checkbox"/> I DT	<input type="checkbox"/> M OD	<input type="checkbox"/> N EQ	采标号	
国际标准 名称 (中文)				国际标准名称 (英文)	
ICS 分类号	ICS 67.160.20			中国标准分类 号	X 51
牵头单位	四川旅游学院			计划起止时间	
单位地址	四川省成都市龙泉驿区红岭路 459 号				
联系人		联系电话		邮箱	
起草单位	四川旅游学院、四川省火锅协会、四川省食品安全协会				
目的、意义 或必要性	<p>目的：为认真贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神，号召全市餐饮服务业（火锅行业）贯彻落实《中华人民共和国反食品浪费法》，坚决制止餐饮浪费行为，形成健康节约的饮食习惯，营造厉行节约、反对浪费的社会新风尚，通过对火锅制作全流程和火锅消费的浪费现象全面分析，提出节约行为规范，供广大火锅企业参照执行。</p> <p>必要性：火锅作为四川属于最常见的餐饮方式之一，在制作环节和消费环节均明显存在不同程度的餐饮浪费行为。制作环节存在着采购不够精准、管控不够集中、配餐不够合理等现象，导致食材利用率不高，出现食材过剩从而产生食材浪费；食材保藏环节存在按要求分区存放不当、分类保藏不妥、储存条件不合理、产品保质期把控不到位、库存清理不及时等现象，导致食材腐败变质、降低可食用效率等，产生不必要的食材损耗；在火锅底料和火锅食材加工环节，存在加工方式比较传统、制作流程不规范等问题，导致产品出品率低和生产效率不高，造成浪费；在消费环节，存在菜单设计不规范、餐前和餐中的宣传不到位、餐后打包服务不合理等现象，导致过度点餐，从而产生较大浪费。为此，火锅行业需要一个全流程的节约行为规范。</p>				

范围 and 主要技术内容	规定了火锅制作与消费节约行为的术语和定义、总则、采购保藏、加工制作、消费服务、设施、设备、人员等方面的要求。
国内外情况简要说明	<p>我国目前已有的相关标准主要有：《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《餐饮企业经营规范》（SB/T 10426-2007）、《餐饮业现场管理规范》（SB/T 10580-201）等等，主要适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动。火锅行业相关规范为有：《火锅企业经营服务规范》（SB/T 10531-2009）等，规定了火锅企业的术语和定义、标识, 餐饮业火锅企业经营服务的基本要求和运营、管理要求, 给出了火锅示范企业需具备的条件及管理原则。</p> <p>在节约管理方面，我国已有《餐饮服务单位节约管理规范》（SB/T 11166-2022），黑龙江省市场监督管理局发布了《节约型餐饮服务规范》（DB23/T 3090-2022），浙江省餐饮行业协会发布了团体标准《餐饮节约服务规范》（T/ZJCYXH 0001-2021）。目前尚无火锅行业的专用节约行为规范。</p> <p>本标准在国内已有标准的基础上进行制定，能够为提高生产环节的效率和效益，降低火锅制作过程中的浪费和食品安全风险提供指导，对火锅行业高质量发展有着现实意义。</p>
牵头单位	<p>同意作为牵头单位开展此项标准制定</p> <p style="text-align: right;">(签字、盖公章)</p> <p style="text-align: right;">2023年3月29日</p> 
专业委员会或项目组意见	<p style="text-align: right;">(签字、盖公章)</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
协会意见	<p style="text-align: right;">(签字、盖公章)</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>

注：如本表空间不够，可另附页