ICS 点击此处添加 ICS 号
CCS 点击此处添加 CCS 号

T/YYSSH

云 浮 市 饮 食 服 务 业 商 会 团 体 标 准

T/YYSSHXXXX—XXXX

餐饮节约行为规范

Specification of Catering Thrift Behavior

（征求意见稿）

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。

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

云浮市饮食服务业商会　　发 布

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。

本文件由云浮市饮食服务业商会归口。

本文件由云浮市颐东国宴大酒店有限公司提出

本文件起草单位：云浮市颐东国宴大酒店有限公司、云浮市食品药品检验所、云浮市雄盛大饭店、云城区永恒特色大酒店、云浮市云安区食品协会、云浮市云安区宏图酒楼、云安区都杨镇喜宴之家饭店、罗定市餐饮服务业商会、郁南县良友餐饮有限公司、新兴县饮食服务行业商会、广东翔顺酒店管理有限公司翔顺筠州酒店。

本文件主要起草人：吴志佳、张银菊、梁敏、叶红、彭清、区梓聪、刘权、祝惠锋、区均洪、陈家欢、伍伟强、罗桂强、邓国辉、阙彩兰、廖凌云、卢德文、梁国飞。

引　　言

弘扬中华民族勤俭节约的优良传统，制止餐饮浪费对于保障国家粮食安全、倡导社会文明、建设节约型社会具有重要意义。本规范指导餐饮企业在采购、生产和销售服务等各个方面合理利用各种方法提高资源和能源的利用效率，以尽可能减少各种浪费与损耗。同时完善烹饪量化标准，提升餐饮供给质量，全面、客观、准确提供餐饮信息，为消费者按需配餐、按量点餐提供便利，引导消费者节约点餐、杜绝浪费。有利于推动企业选择节约适度、绿色低碳、环保健康的生产经营模式，推动消费者形成文明消费、按需点餐、珍惜粮食的意识，推动在全社会树立起“浪费可耻、节约为荣”文明新风尚，共同减少食品浪费。

餐饮节约行为规范

1 范围

本标准规定了餐饮节约行为的术语和定义、实施原则、管理规范、服务规范、教育培训、单位食堂、网络餐饮、监督与改进。

本规范适用于各类餐饮服务提供者和网络餐饮服务平台的餐饮节约工作。

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 31654食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 42966餐饮业反食品浪费管理通则

GB 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求。

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 18006.3一次性可降解餐饮具通用技术要求

SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务

通过即食加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品和消费设施的服务活动。

[来源：GB 31654-2021.2.1]

3.2

餐饮服务提供者

从事餐饮服务的单位和个人。

注：包括社会餐饮企业和单位食堂。

[来源：GB/T 42966-2023,3.3,有修改]

3.3

餐饮节约行为

在符合饮食基本需求和食品安全的前提下，餐饮服务提供者通过提高原料利用率、并采取适当措施减少食物浪费，餐饮消费者践行适量点餐，理性消费、厉行节约的餐饮方式，避免食物浪费的行为。

3.4

单位食堂

设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。

3.5

网络餐饮

餐饮服务提供者通过互联网接受订购需求后制作并配送膳食的食品经营活动，以及网络食品交易第三方平台提供者为餐饮服务交易双方提供网络交易平台服务的活动。

3.6

例牌菜、大牌菜、中牌菜、半份菜、小份菜、套餐、小份餐

例牌菜是指提供菜肴的标准份量；大牌菜是指提供菜肴的标准份量的2倍；中牌菜是指提供菜肴的标准份量的1.5倍；半份菜是指提供菜肴标准份量的一半；小份菜是指提供菜肴标准份量的三分之一；套餐是指供一人（或明确人数）食用的饭菜组合；小份餐是指提供套餐标准份量的二分之一。

4 实施原则

4.1 厉行节约，反对浪费

为弘扬中华民族传统美德，在全社会倡导文明、健康、节约资源、保护环境的消费方式，提倡简约适度、绿色低碳的生活方式，建立健康、节俭的餐饮文化，培养节约餐饮的生活消费习惯，餐饮服务提供者在提供餐饮服务的过程中应做到厉行节约，反对浪费。

4.2 团体组织带头，引领示范，

商会团体率先垂范，以一餐饮企业为餐饮节约示范点，引领餐饮企业团体学习模范，带动区域内餐饮团体企业践行餐饮节约。

4.3 加强学习，不断完善

餐饮服务提供者应加强关于餐饮节约工作的知识学习，在实践中不断完善，创新出更好的餐饮节约实践方案。

5 基本要求

餐饮节约应严格执行《中华人民共和国反食品浪费法》有关规定，餐饮食品及其制作应符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关规定，餐饮服务卫生应符合GB 31654相关要求。

6 管理规范

6.1 食材管理

6.1.1 采购

6.1.1.1 应进行精准采购、集中管控，建立完备的食品原辅料采购台账制度，规范采购流程，保证进货食品原辅料安全。

6.1.1.2 建立稳定的食品原辅料采购渠道，保证原辅料可靠供货。

6.1.1.3 供应、采购、验收、仓管应形成闭环管理，并严格执行食品原辅料验收标准。

6.1.1.4 根据销售情况对食品原辅料的需求量进行科学测算，应制定各类食品原辅料的最低库存量，加快库存物资周转。

6.1.1.5 控制易腐败变质食品原料收货温度，每批抽若干件测量易腐败变质食品原料收货时的温度。

6.1.2 贮存

6.1.2.1 应建立食品原辅料仓库管理制度和仓储台账，由专人管理，对各类原辅料按易腐性、干湿程度、耐贮性等科学分类、妥善储存，按照先入先出以及量出为入的原则，加强原辅料流动和精细使用。

6.1.2.2 提倡分割成小份独立包装储存，使用时按量取材。

6.1.2.3 应定期检查库存原辅料，检查频率宜为每天不少于 1 次，生鲜原料避免食品贮存过期。

6.1.2.4 应控制易腐败变质原辅料常温放置时间和使用期限，易腐败变质原辅料验收后 0.5 小时内进入冰箱（冷库），规定各类易腐败变质原辅料的使用期限，在每件食品上标示使用期限；应控制易腐败变质食品原辅料贮存温度，定时测量冰箱和冷库内温度。

6.1.2.5　应控制粮食、干制食品原辅料的贮存温湿度，贮存场所应干燥通风，必要时配备排风或去湿机，定时测量贮存场所温湿度。
6.1.2.6　保证食品原辅料在保质期内使用，根据贮存能力和剩余数量确定需采购数量，做到先进先出。
6.1.2.7　食品原辅料应按照避免交叉污染的原则，合理设置各类产品的存放区域。

6.1.3　烹饪加工

6.1.3.1　应加强食品烹饪加工环节管理，符合 SB/T 11166 的相关要求，并鼓励应用先进技术、工艺和装备，有效减少损失浪费。
6.1.3.2　连锁餐饮企业宜采用加工中心、中央厨房、中央厨房本成品统一配送，减少门店加工环节，降低产品损耗。
6.1.3.3　应完善烹饪量化标准；严格落实精细化烹饪，应充分利用食材原辅料，提高食材出成率、利用率。
6.1.3.4　优化菜品设计，注重营养均衡，提高菜品质量，倡导减油、减糖、减盐的健康饮食习惯。

6.2　餐厨废弃物管理

6.2.1　餐厨废弃物应分类放置、每天清理。
6.2.2　餐厨废弃物应交由具备条件的企业进行资源化回收处理，保存相关资料文件。
6.2.3　应记录每天产生的餐厨废弃物数量，宜设定一个废弃物数量限值，超出限值时应引起重视，分析原因，通过调整菜单与份量等措施减少餐饮浪费。

7　服务规范

7.1　应在就餐环境内的显著醒目位置标识“适量点餐”“光盘行动”“反对浪费”“珍惜粮食”“崇向节约”“文明用餐”等宣传标语，设置适量的宣传海报和提示牌卡，具备条件的单位，还可利用电视、电子屏等进行宣传。
7.2　应积极发展大众餐饮，合理调整餐食份量，提倡制定多元化的菜单，宜在菜单份量上给不同消费者提供更多元化的选择，如例牌菜、大牌菜、中牌菜、半份菜、小份菜 、套餐、小份餐，并明示于菜单上。
7.3　应规范设计菜单，注明菜品名称，主、辅料重量，套餐，规格及销售价格，无虚假宣传；如设有套餐，套餐标准上应注明建议消费人数；不设置最低消费额。
7.4　应在提供宴席订餐和团体订餐服务时，应根据用餐人数和预定需求提出合理菜单建议，菜式尽量以大众口味为主，主动告知消费者菜品份量，份量以每桌人数够吃为主，可通过提前试菜的形式来决定，。合理确定原材料采购量。
7.5　宴席订餐和团体订餐应根据预定需求，对套餐提出用餐人数建议，并合理安排宴席流程和餐台数量，提倡“N+备用桌数”预定机制，餐饮服务提供者建立未使用的预定桌数免费改期使用制度。
7.6　在提供自助餐服务时，应当主动告知顾客用餐规则，提醒顾客按需、少量、多次取餐，宜对自助餐剩余餐食过多的食物进行称重，超过规定克数应提醒再次购买消费。
7.7　可配备文明用餐点餐员，在点餐、加餐等环节，点餐员根据顾客用餐需求提醒顾客合理选餐、适度点餐，引导顾客文明用餐、珍惜粮食、理性消费；如配备自助点餐系统，系统界面应清晰明示按需点餐、文明用餐、厉行节约等的文明标语。
7.8　为了避免浪费，对尚未烹饪或加工的菜肴，可为消费者退订或者调换；对已经烹饪或加工的菜肴，确实不便退订和调换的，应及时采取节约措施（如打包等）。
7.9　应向消费者推广公筷公勺的使用，文明卫生的用餐习惯。
7.10　宜通过积分奖励、停车优惠等方式对消费者的光盘行为给予奖励。
7.11　提倡光盘行动，鼓励剩菜剩饭打包，拒绝餐饮浪费行为。鼓励餐饮单位提供免费打包服务，打包餐饮具确需收费的，应事先对就餐人员说明收费标准；打包服务要求按照 SB/T 11070 执行，打包使用的一次性餐具应符合 GB/T 18006.1 和 GB/T 18006.3 要求。

8 教育培训

8.1 应对餐饮服务人员进行反食品浪费知识培训，并建立定期培训机制和考核记录。有新进人员或者服务人员岗位发生变化时，应及时组织教育培训。
8.2 应加强对厨师业务技能的培训，提高厨师的烹饪水平，保证菜品的质量，减少用顾客因菜品过油、过咸等原因而造成的被动浪费，鼓励对厨师烹饪水平定期进行考核评估。
8.3 培训可采取集中授课、现场演示以及观看视频、图片等方式进行。
8.4 培训应做到短时多次和简单易懂，并结合本单位工作中的实际情况进行；餐饮服务提供者可按照岗位，分组对食品从业人员进行针对性培训并对培训的效果进行评估。

9 单位食堂

9.1 应建立健全食堂餐饮节约管理部门，负责完善单位食堂节能、节水、原料采购、储存、出入库、加工处理、烹调制作、“边角料”利用等餐饮节约相关制度、措施以及实施方案的制定和落实，防止食品浪费的措施。
9.2 应动态掌握每餐大致就餐人数，宜通过点餐系统统计每餐就餐人数，规定好每餐点餐的截止时间，控制好食材使用量，提高食材利用率，避免余菜过剩现象。
9.3 就餐宜采取分餐制，有条件的单位可实行自助餐制。
9.4 应引导就餐人员自带专用餐饮具进行剩饭剩菜打包，减少一次性餐饮具使用。
9.5 就餐人员应根据个人实际情况先少打饭、不够时再次添加，践行“光盘行动”。
9.6 应加强对本单位餐饮节约行为的组织领导，有计划有组织开展相关宣传教育工作，提升本单位食堂开办者、员工职工、师生的餐饮节约意识，创建节约型单位。

10 网络餐饮

10.1 网络餐饮平台应利用大数据优势精准匹配用户需求，在餐饮食品菜单页面标注菜品名称、份量、口味建议用餐人数等引导信息；上传的菜品照片应真实，宜提供“小份餐”、“小份菜”，宜降低订餐最低起送标准。
10.2 网络餐饮平台应在网络页面或者小票等显著位置标识反食品浪费的相关提示信息，如“节约粮食”、“适量点餐”等。
10.3 网络直播平台应当制定平台承诺协议，严格美食直播内容审核，及时制止网络直播者从事直播餐饮浪费（如假吃、催吐、猎奇、宣扬量大多吃和暴饮暴食等）的行为。
10.4 网络餐饮平台应对配送过程中膳食存放温度和时间有统一要求。

11 监督与改进

11.1 行业主管部门、商会及团体组织应对社会餐饮企业及各单位食堂的餐饮节约进行指导和评价。
11.2 餐饮服务提供者应结合本文件细化评价标准，按照评价标准开展自我评价与持续改进。
11.3 畅通投诉举报渠道，社会餐饮企业、网络餐饮平台应在醒目位置公布投诉举报电话、邮箱等投诉举报方式，对涉及网络餐饮浪费行为进行有效监督；任何单位和个人有权对餐饮食品浪费行为进行提醒、规劝、举报；可向 12315、12345 热线电话投诉举报，有关部门应及时受理、及时查处、反馈结果，并为投诉举报人保密。

参 考 文 献

[1] GB/T 42966-2023 餐饮业反食品浪费管理通则
[2] DB3305/T 177-2020 餐饮节约行为导则
[3] DB33/T 2365-2021 机关事业单位食堂餐饮节约管理规范
[4] DB1305/T 48-2022 餐饮节约行为规范
[5] DB4101/T 60-2023 餐饮节约行为规范
[6] T/ZJCYXH 0001-2021 餐饮节约服务规范
[7] T/ZQCYJDXH 02—2021 餐饮节约行为规范
[8] T/FSAS 69—2023 餐饮节约管理和服务规范
[9] T/FSSP 007-2023 餐饮节约管理和服务规范
[10] 全国人民代表大会常务委员会 中华人民共和国食品安全法 2021年4月29日
[11] 全国人民代表大会常务委员会 中华人民共和国反食品浪费法 2021年4月29日
[12] 国家市场监管总局 《餐饮服务食品安全操作规范》 2018年10月1日
[13] 广东省人民代表大会常务委员 广东省人民代表大会常务委员会关于制止餐饮浪费的决定 2020年11月27日