ICS 03.080
CCS A 16

DB3201

南 京 市 地 方 标 准

DB 3201/T XXXX—XXXX

公共机构食堂反食品浪费成效评估规范

Specification for evaluating the effectiveness of preventing food waste in the canteen of public institutions

（报批稿）

－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

南京市市场监督管理局　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　基本原则 1
5　评估主体 2
6　评估内容 2
7　评估实施 4
8　结果运用 4
附录A（资料性）　公共机构食堂反食品浪费成效评估指标 5
参考文献 7

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。

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。

本文件由南京市机关事务管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京市机关事务管理局、南京市公共机构节能管理服务中心、南京市栖霞区机关事务管理局、南京市雨花台区机关事务管理局、南京市浦口区机关事务管理局。

本文件主要起草人：张小平、王鸿波、王身军、孙长征、裴霞、伍云、李珏、李荣斌、周福卫、高金明。

公共机构食堂反食品浪费成效评估规范

1 范围

本文件规定了公共机构食堂反食品浪费成效评估的基本原则、评估主体、评估方式、评估内容、结果运用等方面的内容。

本文件适用于公共机构食堂反食品浪费的成效评估。

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 41568 机关事务管理术语

GB/T 42967 机关食堂反食品浪费工作指南

3 术语和定义

GB/T 41568、GB/T 42967界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

公共机构 public institutions

全部或者部分使用财政性资金的国家机关、事业单位和团体组织。

3.2

公共机构食堂 canteen of public institutions

公共机构（3.1）中设置的为一定规模干部职工提供集中供餐的固定内部场所（包括自营食堂和委托餐饮服务企业运营的食堂）。

3.3

反食品浪费 preventing food waste

对可安全食用或者饮用的食品，通过一定的手段，避免因不合理利用导致食品数量减少或质量下降等一系列活动。

[来源：GB/T 41568—2022,6.6.1]

4 基本原则

4.1　坚持实事求是、客观公正，统筹考虑评估指标内容，优化评估过程及方式，有条件可引入第三方评估机构参与评估。
4.2　坚持因地制宜、科学规范，立足食堂工作实际科学制定评估工作实施计划，明确责任主体，健全管理制度，完善评估体系。
4.3　坚持问题导向、注重实效，以切实提高食堂精细化管理水平、减少餐饮浪费为目标，推动以评促改、以评促优。

5　评估主体

5.1　评估对象

公共机构食堂反食品浪费成效评估的对象是公共机构食堂（包括自营食堂和委托餐饮服务企业运营的食堂）。

5.2　责任主体

5.2.1　评估对象的管理机构承担反食品浪费工作的主体责任，组织、协调和监督检查反食品浪费相关工作。
5.2.2　委托餐饮服务企业运营的公共机构食堂，应由受委托企业明确专门机构和人员，在食堂管理机构的指导下，开展食堂反食品浪费工作。
5.2.3　提倡办公区域相近的公共机构集中供餐，食堂协办单位或搭伙单位应遵循主办机构的管理要求，协助落实食堂反食品浪费工作。

5.3　评估责任

5.3.1　市、区机关事务管理部门负责组织开展本级公共机构食堂反食品浪费成效评估。
5.3.2　各行业主管部门在同级机关事务管理部门的指导下，开展本系统公共机构食堂反食品浪费成效评估。

6　评估内容

6.1　制度建设

6.1.1　建立反食品浪费工作机制，定期研究部署食堂反食品浪费工作，明确具体措施。
6.1.2　制定食堂各环节管理制度，设置反食品浪费管理岗位，明确岗位职责，安排专人负责。
6.1.3　将反食品浪费工作纳入年度目标责任管理。

6.2　采购存储

6.2.1　合理制定采购计划，合理确定食材的种类和数量，严格控制采购成本。蔬菜、生鲜食品等食材实行少采勤采、即采即用，实行做餐、配餐动态管理，做到食材供需基本平衡，避免原材料浪费。
6.2.2　采取预约登记、数据分析等有效措施，实施用餐人数餐前统计预估。
6.2.3　根据用餐人数、食品存储场所环境等因素合理安排采购周期和食品数量。
6.2.4　定期配送食材，使用专用运输工具，运输配送满足新鲜、安全、可靠要求。
6.2.5　建立食材验收管理制度，严格执行索证索票和进货查验制度，在食堂公示栏公示食材相关凭证。

6.2.6 按及时入库、分类管理的原则，建立入库登记台账,分门别类对食材进行保管，做到账物相符。
6.2.7 严格出库管理，按照“先进先出”原则，安排同类原材料的领用顺序，定期盘点库存，不存在食品过期变质情况。
6.2.8 保持仓库、冷库等存储场所卫生整洁，做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施。
6.2.9 优先选用低能耗、绿色环保的设施设备、餐饮容器和用品，控制设施设备开启条件、使用时间、温度等，定期开展维护保养。

6.3 食品制作

6.3.1 推广一料多菜、一菜多味，原材料利用率高。
6.3.2 在符合《中华人民共和国食品安全法》的前提下，合理处理上期未消费食品。
6.3.3 优化菜谱结构和菜肴口味，推行荤素搭配、少油少盐等健康饮食方式。

6.4 科学供餐

6.4.1 分时段、分批次安排餐饮供应。
6.4.2 改进供餐、就餐方式，提供“半份菜”“小份菜”等，方便用餐人员适量选取，倡导科学合理用餐。
6.4.3 应采取设置食品浪费督导员等措施,对浪费行为进行劝导。

6.5 节约能源资源

6.5.1 制定和完善水、电、气等能源资源节约管理操作规范制度。
6.5.2 食堂、厨房使用节水、节电设备和节气灶具。
6.5.3 禁止使用一次性餐具和不可降解的一次性塑料制品，选用可降解或其它环保替代产品。

6.6 餐厨余垃圾处理

6.6.1 强化餐厨垃圾源头减量，建立餐厨余垃圾台账，记录餐厨余垃圾重量、处理方式。
6.6.2 按照属地要求合理处理餐厨余垃圾。

6.7 公务用餐管理

6.7.1 严格遵守公务活动接待用餐规定和标准，以公务用餐文明引领社会消费文明。
6.7.2 需要安排用餐的，优先安排公共机构食堂用餐，根据实际情况，节俭安排用餐数量、形式。

6.8 宣传培训

6.8.1 开展“光盘行动”等日常宣传，营造浓厚节粮氛围。
6.8.2 结合“世界粮食日”开展主题宣传活动，加强《中华人民共和国反食品浪费法》宣传贯彻。
6.8.3 通过海报、显示屏等多种宣传载体，提醒适量就餐。
6.8.4 针对干部职工、食堂从业人员等定期开展反食品浪费培训，培训内容包括但不限于普及反食品浪费法规、制度、知识等。

6.9 创新

利用大数据、云计算、物联网、人工智能等信息化手段，创新公共机构食堂管理，推进反食品浪费工作。

6.10 一票否决

当年发生由相关执法部门认定的食品安全责任事故或浪费行为通过媒体或其他方式曝光，造成不良社会影响时，该食堂评估结果为不合格，应主动实施整改，确保限期整改到位。

7 评估实施

7.1 评估方式

评估分为三种方式，自我评估、抽查评估、综合评估。评估指标、分值及评估方式见附录 A。

7.2 自我评估

评估对象参照附录 A 定期开展反食品浪费工作自查自评，监测食品浪费情况，对评估中发现的问题和不足，采取有效措施及时整改完善。

7.3 抽查评估

7.3.1 市级机关事务管理部门会同相关单位，组建评估组，开展不定期抽查，对发现的食品浪费行为及时反馈、督促整改及情况通报。

7.3.2 区级机关事务管理部门会同有关部门，对所在地区公共机构食堂实施年度抽查评估，对发现的食品浪费行为及时反馈、跟进整改进度、限期指导完成整改。

7.4 综合评估

市级机关事务管理部门结合各单位自评报告和抽查评估结果，客观评估各单位、各区反食品浪费工作成效，并通报评估结果。

8 结果运用

8.1 评估结果判定

评估结果分一、二、三等次。得分 90分 (含)以上的为第一等次，80分 (含)以上90分以下的为第二等次，80分以下的为第三等次。

8.2 反馈通报

各级机关事务管理部门应及时向评估对象和责任主体反馈评估结果，对典型经验做法和工作成效进行宣传推介。

8.3 纳入考核

将反食品浪费成效评估情况纳入公共机构节约能源资源考核、节约型机关创建、节能低碳示范单位创建等工作。

附 录 A
（资料性）
公共机构食堂反食品浪费成效评估指标

公共机构食堂反食品浪费成效评估的指标见表A.1。

表A.1 公共机构食堂反食品浪费成效评估指标

序号	评 估	评估标准	分值	评估方式
1	制度建设	1.未建立反食品浪费工作机制，未定期研究部署食堂反食品浪费工作，未明确具体措施的，有一项扣 1 分，扣完为止。	3	查阅台账
2		2.未设置反食品浪费管理岗位，未明确岗位职责，未安排专人负责，有一项扣 1 分，扣完为止。	3	
3		3.未将反食品浪费工作纳入年度目标责任管理，扣 3 分。	3	
4	采购存储	4.未采取预约登记、数据分析等有效措施，实施用餐人数餐前统计预估，扣 4 分。	4	现场查看
5		5.未合理制定采购计划，未实行做餐、配餐动态管理，未做到食材供需基本平衡，造成原材料浪费，有一项扣 2 分，扣完为止。	4	
6		6.未能根据用餐人数、食品存储场所环境等因素合理安排采购周期和食品数量，扣 4 分。	4	
7		7.未定期配送食材，运输配送不能满足新鲜、安全、可靠要求，在运输配送环节造成浪费，有一项扣 2 分，扣完为止。	4	
8		8.未建立食材验收管理制度，不能严格执行索证索票和进货查验制度，未在食堂公示栏公示食材相关凭证，有一项扣 2 分，扣完为止。	4	
9		9.未按及时入库、分类管理的原则，建立入库登记台账,未分门别类对食材进行保管，不能做到账物相符，有一项扣 2 分，扣完为止。	4	
10		10.未严格出库管理，不能按照“先进先出”原则，安排同类原材料的领用顺序，未能定期盘点库存，存在食品过期变质情况的，有一项扣 2 分，扣完为止。	4	
11		11.未能保持仓库、冷库等存储场所卫生整洁，未做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施，有一项扣 2 分，扣完为止。	4	
12	食品制作	12.未推广一料多菜、一菜多味，原材料利用率低，扣 4 分。	4	现场查看
13		13.未能在符合《中华人民共和国食品安全法》的前提下，合理处理上期未消费食品，扣 4 分。	4	
14		14.未能优化菜谱结构和菜肴口味，未推行荤素搭配、少油少盐等健康饮食方式，有一项扣 2 分，扣完为止。	4	
15	科学供餐	15.未能分时段、分批次安排餐饮供应的，扣 4 分。	4	现场查看
16		16.未改进供餐、就餐方式，没有提供“半份菜”“小份菜”等，不方便用餐人员适量选取，没有倡导科学合理用餐，有一项扣 2 分，扣完为止。	4	
17		17.未采取劝阻干部职工食品浪费行为的措施，未设置食品浪费督导员,对浪费行为进行劝导，有一项扣 2 分，扣完为止。	4	

表 A.1（续）

序号	评 估	评估标准	分值	评估方式
18	节约能源资源	18.未制定水、电、气等能源资源节约管理操作规范制度，有一项扣 2 分，扣完为止。	3	查阅台账、现场查看
19		19.食堂未使用节水、节电设备和节气灶具的，有一项扣 2 分，扣完为止。	3	
20		20.使用一次性餐具和不可降解一次性塑料制品，没有选用可降解或其它环保替代品，有一项扣 2 分，扣完为止。	3	
21	厨余垃圾处理	21.未强化餐厨垃圾源头减量，未建立餐厨垃圾台账，未记录餐厨垃圾重量、处理方式等，有一项扣 2 分，扣完为止。	4	查阅台账、现场查看
22		22.未按照属地要求合理处理厨余垃圾，扣 4 分。	4	
23	公务用餐管理	23.未严格遵守公务活动接待用餐规定和标准，以公务用餐文明引领社会消费文明的，扣 4 分	4	查阅台账、现场查看
24	宣传教育	24.未开展“光盘行动”等日常宣传的，扣 3 分。	3	查阅台账、现场查看
25		25.未宣传《中华人民共和国反食品浪费法》，未结合“世界粮食日”开展主题宣传活动的，有一项扣 2 分，扣完为止。	3	
26		26.未张贴反食品浪费宣传画、摆放提示牌，未提醒适量就餐的，有一项扣 2 分，扣完为止。	3	
27		27.未组织干部职工、食堂从业人员普及反食品浪费法规、制度、知识，扣 3 分。	3	
28	创新	28.未能利用大数据、云计算、物联网、人工智能等信息化手段，创新公共机构食堂管理，推进反食品浪费工作，扣 2 分。	2	现场查看
29	一票否决项	当年发生由相关执法部门认定的食品安全责任事故或浪费行为通过媒体或其他方式曝光，造成不良社会影响时，该食堂评估结果为不合格。	单项否决	
合计		/		/
备注：评估结果分一、二、三等次。得分 90 分（含）以上的为第一等次，80 分（含 ）以上 90 分以下的为第二等次，80 分以下的为第三等次。				

参 考 文 献

[1] 中华人民共和国反食品浪费法(2021年4月29日第十三届全国人民代表大会第二十八次会议通过)

[2] 中华人民共和国食品安全法(2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过，2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订，根据2018年12月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议《关于修改〈中华人民共和国产品质量法〉等五部法律的决定》第一次修正，根据2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议《关于修改〈中华人民共和国道路交通安全法〉等八部法律的决定》第二次修正)

[3] 公共机构节能条例（2008年8月1日中华人民共和国国务院第531号公布，根据2017年3月日《国务院关于修改和废止部分行政法规的决定》修改）

[4] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）