

餐饮企业节约管理规范

2023 - 05 - 22发布

2023 - 08 - 22实施

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。

DB53/T 1180《餐饮企业节约管理规范》与 DB53/T 1177《餐饮节约实施指南》、DB53/T 1178《机关餐饮节约管理规范》、DB53/T 1179《学校餐饮节约管理规范》、DB53/T 1195《农村集体聚餐节约管理规范》、DB53/T 1196《旅游餐饮节约管理规范》、DB53/T 1197《网络订餐节约管理规范》共同构成支撑制止餐饮浪费地方标准体系。

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。

本文件由云南省市场监督管理局提出。

本文件由云南省公共服务与社会管理标准化技术委员会（YNTC16）归口。

本文件起草单位：云南省餐饮与美食行业协会、云南省标准化研究院、云南省商务厅、云南省机关事务管理局、云南联云集团有限责任公司、云南云勤服务集团有限责任公司、昆明滇池国家旅游度假区第一幼儿园、云南省旅游业协会、云南省食品安全协会、云南省公共营养师协会、云南国鑫金厨餐饮管理有限公司、云南省标准化协会。

本文件主要起草人：王培涌、王苏天、朱荣、杨立昊、李建春、杨艾军、王志全、邱晓燕、谷玲辉、罕倩、赵忆宁、聂景璐、李志、冯斯佑、何敏、刘洋、朱洪、石刚、刘蕾、郑亚婷、王刚、贺卫民、李瑜敏、保芷晗、李钰、曾静、孙语成、邱珺、唐金增、刘大鹏、杨守稳。

餐饮企业节约管理规范

1 范围

本文件规定了餐饮企业节约管理基本要求、建设要求、管理要求、服务要求、评价及监督检查等内容。

本文件适用于餐饮企业节约管理工作。

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/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB/T 19095 生活垃圾分类标志

GB/T 21084 绿色饭店

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

SB/T 11046 建设节约型餐饮企业规范

DB53/T 1002 绿色餐饮企业建设及运营指南

DB53/T 1177 餐饮节约实施指南

DB53/T 1197 网络订餐节约管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮企业 Catering Enterprises

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费场所、设施的食品生产经营行业，包括社会餐饮、食堂和集体用餐配送单位。

4 基本要求

4.1 餐饮服务中食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐（饮）具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全应符合 GB 31654 的要求。

4.2 建立“厉行节约、反对浪费”的企业文化，制定节约型餐饮的方针、目标和计划，将节约型餐饮的理念贯穿于企业的生产经营活动。

4.3 建立健全节约型餐饮相关的管理制度及奖惩措施，包括但不限于宣传制度、提醒制度、调换餐制度、能源节约制度、废弃物资源化处理制度等。

5 餐饮场所建设及人员、宣传要求

5.1 场所、设施设备及用品要求

- 5.1.1 新建餐饮场所建筑设计应符合 GB/T 210849 和 DB53/T 1002 的要求。
- 5.1.2 采用安全、高效、新型节能光源及有益健康的照明器具。厕所、走廊、楼梯等场所照明器具采用自动开关控制设备。宾客全部离开后，工作人员应及时关闭空调和吊灯等耗电量较高的电器。
- 5.1.3 宜使用经过高温消毒可重复利用的可循环、易回收的餐具。可降解的一次性餐(饮)具应符合 GB/T 18006.3 的要求。
- 5.1.4 积极实行“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式。
- 5.1.5 采用高效、安全的新型节能器具，设施设备、用品等符合 SB/T 11046 的要求。有条件的餐饮企业宜安装废水处理设备，提高水资源利用率。
- 5.1.6 应定期维护管道、阀门、构件等设备部件，防止冷、热水和冷、热风的跑、冒、滴、漏现象，保持设备高效运行。

5.2 人员要求

- 5.2.1 实行节约型餐饮岗位责任制，宜有一名高层管理人员负责节约型餐饮工作，食材加工区宜设置一名“食材浪费监督员”，就餐场所宜设置一名“文明用餐倡导员”。
- 5.2.2 服务人员应具备节约餐饮服务的意识和能力，参加节约餐饮标准的培训，熟练掌握节约餐饮标准。
- 5.2.3 将厉行节约相关内容纳入餐饮企业常规化培训，每年不宜少于 2 次的集中培训学习。

5.3 宣传要求

应符合 DB53/T 1177 的要求。

6 餐饮节约管理要求

6.1 食材采购

- 6.1.1 根据用餐规律、季节特点及实际需要开具采购清单，按照采购清单采购食材，按需适量选购易腐食材。
- 6.1.2 全面落实进货查验制度，避免因食材不合要求导致的浪费。

6.2 食材贮存

- 6.2.1 宜建立食材仓库管理制度，由专人管理，确保食材先进先出，避免或减少食材变质或超过保质期。设置原料库存最高量和最低量，优化库存量，冰箱最高贮存量宜控制在 1.5 天~2 天。
- 6.2.2 经常检查库存原料，检查频率为每天不宜少于 1 次，避免食品贮存过期。
- 6.2.3 定期清理冷冻冷藏设备，冷冻冷藏设备按规范要求设定温控。

6.3 加工

- 6.3.1 科学选择烹饪加工方法，合理利用食材，做到物尽其用。
- 6.3.2 充分利用食材，提高食材利用率，推广一料多菜、一菜多味，对蔬菜根、茎、叶等边角余料进行充分利用，亦可加工制作为风味小菜、面食混搭风味主食等主副食品种。
- 6.3.3 合理点缀、装饰菜品，减少大型装饰性原材料的使用。

6.3.4 合理加工制作，遵守生产加工环节的安全卫生操作规范及工作流程，避免因加工、烹饪环节操作不当而导致食品安全和浪费问题。

6.3.5 合理选用餐具，减少大型装饰性餐具的使用。

6.3.6 节约水资源，减少水龙头直冲洗碗、洗菜，杜绝长流水，以减少流失量。

6.3.7 节约电资源，使用电器时，选择合适的参数。使用完毕，及时关闭。

6.3.8 合理使用炉具，防止空烧、节约燃料。

6.4 废弃物处理

6.4.1 按照 GB/T 19095 的要求实施垃圾分类，减少环境污染，餐厨废弃物交由具备资质的餐厨废弃物资源化利用机构进行资源化处理，废弃物处理符合 GB/T 21084 的要求。

6.4.2 建立餐厨垃圾处置台账。

6.4.3 开展餐厨垃圾定量分析及监测，对废弃较多的菜品，考虑优化菜品口味、改进烹饪工艺。

7 餐饮节约服务要求

7.1 菜单设计

7.1.1 菜单上除常规内容外，宜注明菜品建议食用人数，以及荤素搭配、营养均衡的提示语。

7.1.2 按节约餐饮和营养均衡的理念设计菜品，除标准分量菜，宜提供“半份菜”“小份菜”“小份饭”“单人餐”供用消费者选择。

7.1.3 设计满足不同人数需求的菜品或套餐，菜单中标明菜品主要食材重量、能量等信息，以及套餐的适用人数。应在套餐中提高小份菜的比例。

7.1.4 不断优化菜谱结构和菜肴口味，研发新式菜品，制作家常、适口、营养丰富的饭菜，遏制浪费产生。

7.1.5 承办宴会的餐饮企业应严格遵守反食品浪费要求，适量合理搭配宴会菜单，标明适合婚宴人数。

7.2 点餐、定餐

7.2.1 服务人员应主动提醒用餐者理性消费，充分了解顾客需求，引导顾客遵循节约理念，按照合理消费、营养均衡等原则选择点餐，主动提示用餐者适量点餐，不应诱导顾客超量点餐，主动提供“半份菜”“小份菜”“小份饭”“单人餐”等。点餐后应与客人确认菜单，避免因点错菜或遗漏客人特殊要求而退菜造成浪费。

7.2.2 餐饮企业不应设置最低消费。

7.2.3 订餐服务宜实行就餐人数预约登记制度，有助于餐饮适量加工。

7.2.4 承办宴会时，应要引导讲排场的消费者减少奢侈、避免浪费、理性消费。餐饮企业与消费者签订宴会服务合同时，应单列反餐饮浪费条款。

7.2.5 提供网络订餐应符合 DB53/T 1197 的要求。

7.3 用餐

7.3.1 宜选用绿色环保可循环利用的餐具，减少或避免使用一次性餐(饮)具、毛巾或消毒纸巾使用。

7.3.2 应配置公勺公筷，并提醒宾客正确使用公勺公筷和加强餐中服务。

7.3.3 提供自助餐服务的，应在显著位置设置提示或主动告知消费规则和防止食品浪费要求，提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。

7.3.4 婚宴、自助餐、食堂、集体用餐配送等餐饮企业，应科学配餐、备餐比例合理、鼓励分餐或者对部分菜品进行分餐。

7.4 打包

7.4.1 主动提示用餐者打包剩余食品，并告知食用方法及最佳食用时间。

7.4.2 打包服务时，选择合适包装方式，应提供安全卫生、符合环保要求的包装盒，尽量避免使用一次性餐具，尽量减少包装材料的使用。

7.4.3 鼓励餐饮企业提供免费打包服务，打包容器确需收费的，应事先对用餐者说明收费标准。

7.4.4 网络订餐打包应符合 DB53/T 1197 的要求。

7.5 配送

7.5.1 集体用餐配送单位配送食品时，应符合以下要求：

- 盛装、分送集体用餐的容器表面应标明：加工单位、生产日期及时间、保质期，必要时标注保存条件和食用方法；
- 盛装、分送集体用餐的容器宜封闭或覆盖保鲜膜，容器不得直接放置于地面或车面；
- 运输集体用餐的车辆应配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置，根据配送食品选择适宜温度贮存和运输；配送时间不得超过食品保存时间；
- 运输车辆应保持清洁卫生，每次运输食品前应进行清洗消毒，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。

7.5.2 网络订餐配送应符合 DB53/T 1197 的要求。

8 评价及监督检查

8.1 餐饮企业应建立厉行节约评价制度，实施自我监督，并做好检查记录。

8.2 相关行政主管部门可按照餐饮浪费评价标准对餐饮企业进行监督和检查。

8.3 充分发挥行业协会、媒体、消费者等社会监督作用，鼓励通过服务热线反映举报餐饮企业浪费行为。

8.4 相关行政主管部门对餐饮企业食品浪费违法行为，依法严肃查处。

