

餐饮节约实施指南

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 1177《餐饮节约实施指南》与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 1180《餐饮企业节约管理规范》、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：云南省标准化研究院、云南省标准化协会、云南省商务厅、云南省机关事务管理局、昆明滇池国家旅游度假区第一幼儿园、昆明市市场监督管理局高新分局、云南联云集团有限责任公司、云南民族大学、云南省旅游业协会、云南云勤服务集团有限责任公司、云南省食品安全协会、云南国鑫金厨餐饮管理有限公司、云南省餐饮与美食行业协会、云南省公共营养师协会。

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

餐饮节约实施指南

1 范围

本文件规定了餐饮节约行为的术语和定义、基本原则、实施要求、不同餐类关键点、宣传引导、评价监督等内容。

本文件适用于餐饮节约。

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 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

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

SB/T 11070 餐饮服务企业打包服务管理要求

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 1197 网络订餐节约管理规范

《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）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮节约 Catering Savings

在符合饮食基本需求和食品安全的前提下，餐饮提供者通过提高原料利用率，减少经营环节食物浪费；餐饮消费者通过理性消费、厉行节约，避免食物浪费。

3.2

餐饮服务经营者 Catering Service Operator

现场制作、销售饮食制品，并为消费者提供就餐场所和就餐服务的餐饮提供者，本文件餐饮服务经营者包括但不限于：餐饮企业，机关、企事业单位食堂，学校食堂，旅游经营者，超市、商场食品经营者。

3.3

半份菜 Half-portioned Dish

平时提供整份菜的二分之一，烹饪方式与日常菜品相同。

3.4

小份菜 Small Dishes

平时提供整份菜的三分之一，烹饪方式与日常菜品相同。

4 基本原则

4.1 科学管理

通过标准化手段对整个餐饮流程进行管理和控制，实现餐饮合理节约、资源高效运作。

4.2 总量控制

对就餐人员需求进行分析和评估，通过全流程合理配置和动态管理实现餐饮资源节约，并严格控制消耗总量。

4.3 合理配餐

提供“半份菜”、“小份菜”售卖服务，增加选餐搭配的灵活性，以满足不同就餐需求，避免浪费。

4.4 绿色低碳

秉持节约资源、保护环境、文明健康、杜绝浪费理念，加强对餐饮资源和消耗的控制，提高餐饮资源利用效率。

4.5 反对浪费

按照可安全食用或饮用的食品功能目的进行合理利用，避免因废弃或不合理利用导致食品数量减少

5 实施要求

5.1 餐饮服务经营者

5.1.1 制度保障

5.1.1.1 宜制定餐饮节约实施措施和考核办法，实行统一领导，分级管理、明确职责、层层负责。

5.1.1.2 宜对执行和督导情况进行通报，严格考核、奖罚兑现。

5.1.2 组织机构

5.1.2.1 宜成立餐饮节约管理的部门，落实反食品浪费管理责任、制定餐饮节约相关制度以及实施方案的制定、落实和检查评估。

5.1.2.2 宜设立与餐饮节约相关的岗位或兼职人员，可按照但不限于下列要求设置岗位职责：

- 责任人：宜分级管理，层层设置责任人。如，在后厨总监管总厨、总厨管大厨、大厨管厨师，每个岗位人员保证自己的环节物尽其用；
- 宣传员、督导员、文明用餐志愿者等：负责对顾客从点餐、用餐到结账等环节餐饮节约的宣传、监督；
- 食品安全专员：负责饮食卫生、食品安全、餐（厨）具消毒等监督，减少因食品质量问题出现的浪费；
- 营养搭配师：开展营养数据收集、营养状况监测、营养知识普及等工作，可按照《中国居民膳食指南》要求注重营养平衡、提高菜品质量，尽量满足差异化需求，避免因菜品搭配、质量造成的餐饮浪费；

——菜品试吃员：宜设置试吃制度和试吃员岗位，在菜品出餐前对菜品口味进行把关，达到控制质量减少浪费目的。

5.1.3 数字化管理

5.1.3.1 宜在餐饮链各个阶段运用“互联网+明厨亮灶”等信息化手段按照智慧管理模式进行管理。

5.1.3.2 宜运用数据分析等手段结合自身经营模式，建立从采购到出餐的全链条反浪费举措。如，对用餐人员数量、结构进行监测、分析和评估，通过系统记录分析，得出每种菜品所需的各种配菜分量，以便精准化管理采购、库存、备餐等环节，精准备餐。

5.1.4 人员培训

加强从业人员综合技能培训，应将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容，培训内容应包含但不限于以下内容：

- 勤俭节约意识教育培训，树立厉行节约典型、定期交流反对浪费的经验；
- 加强岗位技能培训，提升技艺和出品质量，避免采购、存储、备餐过程中产生食品浪费；
- 点餐人员技能培训：
 - 1) 科学合理配餐、主动分汤、分菜等服务技能培训；
 - 2) 熟练掌握菜单、菜品情况，主动提示消费者适量点餐。

5.1.5 引导、标识

5.1.5.1 在餐饮场所入口处、主通道、包间或餐台等位置，提示餐饮节约信息，提示内容包括但不限于“适量点餐”“厉行节约”“节约粮食”“反对浪费”“光盘行动”等。

5.1.5.2 服务人员应主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，引导消费者按需适量点餐。

5.1.5.3 可对造成明显浪费的消费者收取处理厨余垃圾的相应费用，收费标准应当明示。

5.1.6 菜品与服务

5.1.6.1 应积极开展菜品研发创新，综合考虑地方特色与消费者饮食习惯，科学制定菜单。结合顾客满意度调查结果实时调整菜单内容提升菜品质量、全面利用食材、物尽其用，实现节约与经营双赢。

5.1.6.2 应主动公布菜品主辅配料、口味、份量等信息。宜在菜单上标注食品分量、规格、建议消费人数等方式充实菜单信息。

5.1.6.3 宜取分餐、桌餐及自助餐三种形式满足不同要求，分餐制服务应符合标准 GB/T 39002 相关要求。

5.1.6.4 建立点餐提醒制度，宜提供半份菜、小份菜和简餐、套餐等服务，以满足不同就餐人数的需求，方便用餐人员适量选取。

5.1.6.5 应使用可循环、易回收的餐具，或可降解的一次性餐(饮)具，餐具应符合 GB/T 18006.3 相关要求。

5.1.6.6 根据消费者需要提供公勺公筷和打包服务。主动提示顾客将剩余食物打包，打包服务应符合 SB/T 11070 的相关要求。

5.1.6.7 提供团体用餐服务的，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食。

5.1.6.8 提供自助餐服务的，应当主动告知消费规则，应提醒消费者按量取食、少量多次。提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。

5.1.6.9 节约型餐饮企业建设应符合标准 SB/T 11046。

5.2 消费者

- 5.2.1 弘扬中华民族勤俭节约的传统美德，建立健康、节俭的餐饮文化，形成浪费可耻、节约为荣的氛围，培养适度餐饮的生活消费习惯。
- 5.2.2 树立正确餐饮消费观，增强节约意识，积极参与“光盘行动”，弘扬勤俭节约美德，从自身做起，做制止餐饮浪费的“先行者”。
- 5.2.3 树立绿色、健康消费理念，外出就餐、网络订餐时宜根据个人健康状况、饮食习惯、用餐人数、用餐需求等合理点餐、取餐，养成打包习惯。
- 5.2.4 对主动提示、诱导点餐等违背法律规范和公序良俗的餐饮浪费行为要积极举报反映，做制止餐饮浪费的“监督者”。
- 5.2.5 家庭及成员在家庭生活中，应培养形成科学健康、物尽其用、防止浪费的良好习惯，按照日常生活实际需要采购、储存和制作食品，根据食物的特性或标明的储存条件合理储存，避免食物变质。
- 5.2.6 引导亲朋好友合理膳食、理性消费，不攀比、不炫耀，增强爱粮节粮意识，引领“杜绝浪费崇尚节约”的良好风尚，做制止餐饮浪费的“宣传者”。
- 5.2.7 主动拒绝野味，坚持食物多样、营养均衡、适量饮食的健康饮食理念，自觉养成按需“科学点餐”的好习惯。
- 5.2.8 党员和干部应做好带头作用，控制聚餐名目。

6 不同餐类关键点

6.1 公务用餐

- 6.1.1 机关、人民团体、国有企业事业单位宜按照国家有关规定，细化完善公务接待、会议、培训等公务活动用餐规范，加强管理，带头厉行节约，反对浪费。
- 6.1.2 公务接待、会议、培训等公务活动用餐管理应按照健康、节约要求，科学合理安排饭菜数量，原则上实行自助餐。
- 6.1.3 应根据实际情况，节俭安排用餐数量、形式，不应超过规定的标准。不应以会议、培训等名义组织宴请或大吃大喝。
- 6.1.4 接待用餐可实行动态管理，根据接待对象的实际用餐人数，适时做好菜品增减；积极落实接待“N-1”备菜模式，推出半份菜、拼盘菜。

6.2 单位食堂

- 6.3 建立餐饮节约管理机制，设立餐饮节约责任人，完善餐饮节约全流程管理制度。
- 6.4 单位食堂餐饮节约及安全应符合 GB/T 27306、GB 31654、DB53/T 1178、DB53/T 1179 及《餐饮服务食品安全操作规范》等要求。

6.5 自办聚餐

- 6.5.1 婚丧嫁娶、朋友和家庭聚会、商务活动等需要用餐的，应大力倡导移风易俗，节俭办事。
- 6.5.2 组织者、参加者应当适度备餐、点餐，文明、健康用餐。
- 6.5.3 控制聚餐档次，应适合当地实际情况，推广家宴服务厨房，推出“节俭办酒建议菜谱”、“文明餐桌推荐菜谱”等，避免攀比浪费现象发生。

6.6 网络订餐

- 6.6.1 网络订餐平台和入网餐饮服务提供者的餐饮节约应符合标准 DB53/T 1197 的要求。

- 6.6.2 网络餐订餐平台和商户应增强厉行节约、反对浪费意识，积极履行主体责任。
- 6.6.3 平台应规范佣金抽成，应建立外卖餐品描述、外卖点餐消费提示、消费教育引导、优化商家管理服务等制度。
- 6.6.4 平台宜建立对商家的正向激励制度。
- 6.6.5 平台应利用信息技术分析餐饮消费需求，为商户开发改进餐品、按需备餐、防止和减少浪费等提供信息技术服务。
- 6.6.6 入网餐饮服务提供者应以显著方式提示消费者适量点餐、理性消费，避免顾客为享受优惠而刻意凑单。
- 6.6.7 应真实准确的发布所提供的菜品照片、价格、分量、规格及建议食用人数等相关交易信息，取消或降低入订餐最低起送标准。
- 6.6.8 应在网络页面适当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。
- 6.6.9 外卖配送应当使用符合标准的餐盒、餐袋和保温、清洁的配送容器。

7 宣传引导

7.1 机关、人民团体、国有企业事业单位

- 7.1.1 按照各自职责做好行业领域监管工作，加大宣传培训力度，指导餐饮服务经营者落实反食品浪费法各项工作措施。
- 7.1.2 充分利用世界粮食日和全国粮食安全宣传周等重要时间节点，广泛宣传报道节粮减损经验做法和典型事例。加强粮食安全舆情监测，主动回应社会关切。
- 7.1.3 发挥法律引导作用，开展文明生活方式的宣传教育，普及节粮减损技术和相关知识。
- 7.1.4 开展“反对餐饮浪费”宣传教育进机关、进单位、进学校、进社区活动。

7.2 新闻媒体

- 7.2.1 做好舆论监督，对粮食浪费行为进行曝光。
- 7.2.2 灵活运用短视频、公众号等网络媒体，通过公益广告、图解等方式，引导公众形成科学、理性、文明消费习惯。
- 7.2.3 制作、发布、传播宣扬暴饮暴食等浪费行为的节目或者音视频信息。
- 7.2.4 深化公益宣传，精心制作播出节约粮食、反对浪费公益广告。
- 7.2.5 发掘宣传先进单位和先进人物的优秀事迹，让勤俭戒奢学有榜样、行有示范。

7.3 餐饮行业协会

- 7.3.1 加强行业自律，制定相关制度规范，发布制止餐饮浪费倡议。
- 7.3.2 倡导广大餐饮经营者积极履行社会责任，做节约餐饮的宣传者和引导者。

7.4 学校

- 7.4.1 应按照规定开展国情教育，将厉行节约、反对浪费纳入教育教学内容，通过学习实践、体验劳动等形式，开展反食品浪费专题教育活动，培养学生形成勤俭节约、珍惜粮食的习惯。
- 7.4.2 宜开展家校合作，强化家庭教育，培养学生勤俭节约、杜绝浪费的良好饮食习惯。广泛开展劳动教育，积极组织多种形式的粮食节约实践教育活动。

8 评价监督

- 8.1 相关行政主管部门可按照相关评价标准对供餐单位进行监督和检查。
- 8.2 明确政府及部门职责，合理设置各类主体责任，充分发挥行业协会作用，有效推动宣传教育，构建政府领导、部门协作、行业引导、媒体监督、公众参与的反食品浪费社会共治机制。
- 8.3 相关部门应对食品、餐饮行业协会等每年向社会公布有关反食品浪费情况及监测评估结果。鼓励餐饮服务经营者向社会公开反食品浪费情况。
- 8.4 机关、人民团体、社会组织等将厉行节约、反对浪费作为群众性精神文明创建活动内容，纳入相关创建测评体系等。
- 8.5 供餐单位宜建立厉行节约评价制度，实施自我监督，做好检查记录。
- 8.6 定期开展数据汇总和分析评估并开展食品浪费统计研究。



