江苏省地方标准

《企业食堂制止餐饮浪费管理规范》（报批稿）

**编**

**制**

**说**

**明**

**标准起草组**

**二〇二四年十一月**

**江苏省地方标准**

**《企业食堂制止餐饮浪费管理规范》编制说明**

**（报批稿）**

**一、目的意义**

据统计，我国每年直接浪费掉的粮食达3500万吨，接近每年我国粮食总产量6%之多，餐桌浪费占总损失的24.7%，浪费掉的粮食足够满足2亿人一年口粮的需要。党的十八大以来，党中央高度重视制止餐饮浪费工作，习近平总书记多次指示批示，党的二十大报告提出实施全面节约战略，《中华人民共和国反食品浪费法》的颁布更是让节约粮食有法可依。企业食堂作为制止餐饮浪费工作一个重要场景，存在着如加工损耗、职工多取少食等诸多浪费问题。江苏省作为工业大省，企业食堂众多，职工数量庞大，不可避免的会出现餐饮浪费现象,如果不加以制止，统计起来也将是一个惊人的数字,大大增加企业运行成本。因此企业食堂开展制止餐饮浪费工作可以降本增效，提高企业的生存能力，助力企业发展，尤其在目前国际国内形势下，企业要高质量发展，制止餐饮浪费工作更具有紧迫性和重要性，也体现了企业在落实国家节约战略中的重要地位。

本标准的制定是江苏省企业食堂制止餐饮浪费工作经验的提炼，通过标准化的方式固定下来，具有较强的操作性，可复制可推广。标准的实施，可为全省企业食堂制止餐饮浪费工作提供指引，倡导绿色低碳的消费理念和健康文明的生活方式，有利于企业降本增效，提高职工归属感和幸福感。

**二、任务来源**

本标准由2024年8月江苏省市场监督管理局发布的《省市场监管局关于下达2024年度江苏省地方标准制修订计划的通知》（苏市监标〔2024〕143号）批准立项，项目序号268，立项名称为《企业食堂制止餐饮浪费管理规范》，由徐州重型机械有限公司负责牵头制定。

**三、编制过程**

1. **标准调研阶段**

2023年3月至10月，徐州重型机械有限公司根据江苏省市场监督管理局开展制止餐饮浪费专项行动的要求，从制度完善、宣传教育、技术应用、考评机制等多方面制定了一系列制止餐饮浪费的具体举措，借助科技赋能和创新管理手段，达成职工食堂按需点餐、按人用餐、精准把控、杜绝浪费的目标，形成了“徐工重型经验”，予以全市推广。

2024年3月，由徐州重型机械有限公司牵头，会同徐州餐饮行业协会、徐州市市场监督管理局及徐州经济技术开发区市场监督管理局共同成立标准起草组，制定标准编制计划，明确分工任务。2024年4月，起草组广泛收集相关法律法规、政策文件、相关标准等，并开展企业食堂实地调研，确立申报标准名称，形成标准草案初稿。同时开展江苏省地方标准申报工作，向江苏省市场监督管理局递交江苏省地方标准文本和地方标准申报书。

1. **标准起草阶段**

2024年6月至7月，徐州市市场监督管理局在徐州重型机械有限公司组织开展大型企业制止餐饮浪费现场会，开展制止餐饮浪费相关技术调查，通过会议交流和实地走访，为标准的制定提供了技术支持，期间起草组多次进行专项研讨，对标准草案进行完善，形成标准草案稿。2024年8月，本标准获批江苏省地方标准立项。同时，连云港市标准化研究中心参与到本标准的制定当中来，并发挥重要作用。随后起草组召开了多次研讨会，对标准框架及主要技术内容进行了充分论证，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》要求形成标准征求意见稿。

**（三）标准征求意见阶段**

2024年10月，起草组有针对性地向相关部门、高校、标准化研究机构、部分企业发送标准征求意见函，召开征求意见会，共收到26家单位提出的49条意见建议，其中采纳35条、部分采纳2条、未采纳12条。未采纳的意见除文字的表述不同以外，主要集中在是否鼓励用餐者将剩余饭菜打包。起草组认为企业食堂如鼓励职工将剩余饭菜打包，将违背适度点餐、减少浪费的宗旨，同时剩余饭菜在工作场所存放易产生食品安全隐患，故不予采纳。标准起草组参考意见建议进行修改完善，最终完成了标准送审稿和编制说明等材料。

**（四）标准审查阶段**

2024年11月22日，江苏省市场监督管理局标准化管理处在徐州重型机械有限公司召开了专家审查会。会上，7名专家对本标准进行了细致审查，共提出18条意见建议，全部采纳，符合程序要求，获得一致通过（见会议纪要）。

**（五）标准报批阶段**

起草组按照专家审查会意见建议对标准送审稿作了进一步的修改、整理和完善，于2024年11月26日形成了标准报批稿、编制说明及其他相关文件，报送江苏省市场监督管理局标准化管理处。

**四、主要内容及技术指标确定的依据**

**（一）主要内容**

**1、标准编制原则**

本标准依据GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写原则》的要求进行编制。在规范性要素的选择方面，遵循标准化对象原则、文件使用者原则和目的导向原则，对标准化对象分析，确保规范性要素的内容紧扣编制目的。在表述方面，遵循一致性、协调性、易用性的原则。

**2、依据的法律法规**

本标准技术指标确定的法律法规依据主要包括《中华人民共和国标准化法》《江苏省地方标准管理规定》等。

规范性引用以下标准：

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB/T 13234 用能单位能量计算方法

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 24359 第三方物流服务质量及测评

GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求

GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

**3、主要内容确定的依据**

本标准共10章内容，规定了企业食堂制止餐饮浪费管理的总体要求、管理制度、管理机构和人员、设施设备、餐饮过程管理、宣传教育、监督评价与改进等要求。

本标准积极运用新技术、新工艺、新装备，将信息技术、物联网、人工智能和现代食堂管理相结合，精准把控源头、巧用食品边角料、全方位提醒引导文明用餐、强化节俭节约目标考核，明确了企业食堂制止餐饮浪费的基本工作流程。

其中主要技术内容：

**①范围**

本标准适用于各类企业食堂制止餐饮浪费管理工作。

**②规范性引用文件**

列举本规范引用的涉及食品安全、节能、物流等多领域的国家标准文件。

**③术语和定义**

阐释企业食堂、餐饮浪费、餐厨垃圾、出成率等关键概念。

**④总体要求**

倡导节约理念，建立健全工作机制，提高餐饮供给质量，减少浪费。

**⑤管理制度**

应建立工作会议、统计分析、就餐预约等制度，鼓励信息化助力精准控制，落实主体责任。

**⑥管理机构和人员**

企业宜设置制止餐饮浪费相关部门，合理配员，开展针对性培训。

**⑦设施设备**

宜选择低物耗、低能耗、绿色环保的设备设施，监测评估能耗，减少使用一次性用品，合理使用餐饮具。

**⑧餐饮过程管理**

**菜品设计：**提前公布菜单，提供多样套餐，合理调整菜品，兼顾营养与特殊需求。

**采购：**优选供应商，制定采购计划，严格验收，控制费用，宜引入数字化供应链。

**运输和储存：**应符合相关标准，做好设施维保、分区存放与管控。

**粗加工：**最大限度保留可食部分，优化工作流程，提高出成率。

**烹饪：**按需领用，规范操作，管控余料，动态调整出菜时间，控制菜品剩余量，充分利用食材辅料等，提高出成率。

**供餐：**倡导小份计量，按需适量取餐。

**用餐：**鼓励“光盘”行动，合理引导监督。

**餐后：**易耗品以旧换新，剩余食物合理处置。

**⑨宣传教育**

纳入企业培训，设置食堂标识，开展专题活动，传播节约理念。

**⑩监督评价与改进**

开展日常检查，分析浪费原因，定期评价改进，纳入工作考核，倡导采用前沿技术持续改进。

**（二）关键技术指标**

**1.管理制度**

企业宜建立就餐分析制度，根据考勤确定就餐人数，在满足基本就餐需求的情况下，精确控制出餐量，减少浪费。倡导建立就餐预约制度，提前锁定就餐人数，精准采购，精准就餐。

**2.信息化手段**

有条件的企业可以根据职工不同工作性质、岗位特点（如脑力劳动者和体力劳动者），建立职工就餐分析制度和个性化菜品，通过职工脸部识别系统或刷卡就餐等信息化手段，对用餐人员数量、菜品结构与预约信息进行实时对比，形成综合分析和就餐高峰预警，从而动态调整采购、供餐，精准控制出餐量。

**3.原材料出成率**

出成率作为衡量原材料有效利用率的指标，是基于企业食堂运营中对原材料利用效率的考量。通过提高出成率，可以减少原材料的浪费，从食材加工的源头控制餐饮浪费。根据食材特性，优化处理操作流程，最大化利用可食用部分，合理利用可食用边角料，应用尽用。

**4.先进技术持续改进**

倡导企业采用智慧餐饮、人工智能等前沿技术，积累数据，提升效率，降低成本，持续改进制止餐饮浪费工作。

**五、重大分歧意见的处理过程和依据**

无。

**六、与相关法律法规和标准的关系**

本标准符合国家法律法规及强制性（国家）标准的规定，与现行有关的国家标准、行业标准、地方标准相协调。作为推荐性地方标准，在江苏省内统一规范企业食堂制止餐饮浪费管理工作，符合《中华人民共和国标准化法》《江苏省地方标准管理规定》的相关要求，不存在违反法律法规和标准的要求。本标准是对GB/T 42966-2023餐饮业反食品浪费管理通则的在企业食堂的补充和完善。

**七、推广实施建议**

本标准适用于江苏省各类企业食堂制止餐饮浪费工作，建议作为江苏省推荐性地方标准。对实施企业食堂制止餐饮浪费工作提出以下建议：

1.多渠道宣传推广。与江苏省内的主流媒体，如电视台、报纸、新闻网站等合作，开设专题报道或专栏，介绍《企业食堂制止餐饮浪费管理规范》的重要意义、主要内容以及实施后的预期效果，如减少的食物浪费量、节约成本等数据，以直观的方式向全省企业推广。

2.加强标准的培训和指导。建议江苏省市场监督管理局会同相关单位统一组织标准宣贯，多渠道开展标准的宣传、普及工作，召开标准培训班，对相关使用单位及人员进行内容解读，更好地发挥标准的指导作用。

3.分级开展试点。建议在江苏省内选取不同地区、不同规模、不同行业的企业食堂作为试点单位，进一步推广《企业食堂制止餐饮浪费管理规范》。通过试点收集更多的实践数据和反馈意见，完善规范内容。

4.评估与改进。构建科学合理的评估体系，定期评估企业食堂管理制度是否完善、节约措施是否有效落实、餐饮浪费状况是否改善等，提出改进意见。对未按规范执行的企业食堂，可推荐本标准，提出个性化实施意见。

**八、起草单位和起草人员信息及分工**

本标准由徐州重型机械有限公司、连云港市标准化研究中心、徐州餐饮行业协会、徐州市市场监督管理局及徐州经济技术开发区市场监督管理局共同起草。徐州重型机械有限公司作为牵头单位，负责统筹推进标准编制的各项工作。连云港市标准化研究中心、徐州餐饮行业协会、徐州市市场监督管理局及徐州经济技术开发区市场监督管理局参与了标准的起草。

本标准主要起草人员及分工详见下表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓名** | **工作单位** | **职务职称** | **项目分工** |
|  | 张 莉 | 徐州重型机械有限公司 | 物业管理中心主任 | 主编，全面统筹标准制修订管理。 |
|  | 王 岩 | 徐州重型机械有限公司 | 食堂管理员 | 责任编辑，负责标准制修订统筹推进实施，构建标准框架结构、主要技术内容。 |
|  | 陈 群 | 连云港市标准化研究中心 | 标准室主任  高级工程师 | 责任编辑，负责标准制修订统筹推进实施，构建标准框架结构、主要技术内容。 |
|  | 张 艳 | 徐州重型机械有限公司 | 标准认证工程师 | 标准化技术工作管理 |
|  | 王海燕 | 徐州餐饮行业协会 | 会长 | 参与标准研讨、修订以及企业调研工作。 |
|  | 李克强 | 徐州市市场监督管理局 | 食品安全协调处处长 | 工作指导及把关，省局和各市局意见征集。 |
|  | 王 童 | 徐州市市场监督管理局 | 标准化处  处长 | 参与编制人员，查阅收集有关标准、文献等资料，参与标准研讨、修订。 |
|  | 李 光 | 徐州经济技术开发区市场监督管理局 | 副局长 | 参与标准研讨、修订以及企业调研工作。 |
|  | 曹二利 | 徐州经济技术开发区市场监督管理局 | 食品科科长 | 参与标准研讨、修订以及企业调研工作。 |
|  | 韦 玮 | 徐州经济技术开发区市场监督管理局 | 食品科副科长 | 参与标准研讨、修订以及企业调研工作。 |