

DB32

江苏省地方标准

DB32/T 5001—2024

企业食堂制止餐饮浪费管理规范

Specification for management of halting catering waste in enterprise canteen

2024-12-27 发布

2025-01-27 实施

江苏省市场监督管理局 发布
中国标准出版社 出版

目 次

前言Ⅲ

1 范围1

2 规范性引用文件1

3 术语和定义1

4 总体要求1

5 管理制度2

6 管理机构 and 人员2

7 设施设备2

8 餐饮过程管理2

9 宣传教育4

10 监督评价与改进.....4

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。

本文件由江苏省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：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、徐州经济技术开发区市场监督管理局。

本文件主要起草人：张莉、王岩、陈群、张艳、王海燕、李克强、王童、李光、曹二利、韦玮。

企业食堂制止餐饮浪费管理规范

1 范围

本文件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 and 人员、设备设施、餐饮过程管理、宣传教育、监督评价与改进等。

本文件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

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 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

企业食堂 enterprise canteen

在企业内部为职工及相关人员提供餐饮服务的场所。

3.2

餐饮浪费 catering waste

在餐饮服务和消费中,对可安全食用或者饮用的食品未能按照其功能目的利用。

注:包括不合理利用或者不必要废弃等行为。

3.3

餐厨垃圾 kitchen waste

企业食堂(3.1)在食品加工、饮食服务、单位供餐等活动中,产生的食物残渣、食品加工废料和废弃食用油脂等。

3.4

出成率 yield of primary product

原材料粗加工后可用部分的重量与加工前原材料总重量的比率。

4 总体要求

4.1 应倡导“厉行节约、反对浪费”的理念,弘扬制止餐饮浪费的中华民族传统美德,减少餐饮浪费,促进

企业降本增效。

4.2 应建立健全节能、降耗、垃圾处理、食品安全管理等工作机制,减少资源浪费,保证餐饮食品安全,履行社会责任。

4.3 应针对不同的餐饮环节和场景,采取具体的、有针对性的措施,通过科学的管理方法和标准规范制作食品,提高餐饮供给质量,减少浪费。

5 管理制度

5.1 应建立企业食堂制止餐饮浪费工作会议制度,定期研究制定食堂节能降耗、节约粮食等工作计划和方案。

5.2 应建立餐饮资源消费统计、运用和通报制度,规范资源消耗计量、监测、统计分析、评价和通报工作。

5.3 应制定和完善企业食堂节能、节水、供货商管理、原材料采购、储存、出入库、加工切配、烹饪制作、餐厨垃圾处置、“边角料”利用、宣传教育、监督考核、文化建设等制度,将食堂制止餐饮浪费工作相关内容纳入现有制度。

5.4 有条件的企业宜通过信息化手段,建立职工就餐分析制度,对职工数量、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,动态调整采购、供餐和配餐,精准控制出餐量。

5.5 有条件的企业宜建立就餐预约制度,结合具体工作实际精准开展企业食堂制止餐饮浪费管理工作。

5.6 应根据企业食堂落实食品安全主体责任情况,建立“日管控、周排查、月调度”责任清单检查制度,检查制止餐饮浪费行为。

6 管理机构和人员

6.1 企业宜建立制止餐饮浪费职责的部门,明确分工,负责制止餐饮浪费相关制度的制定和落实。

6.2 应根据各岗位工作量和难度核定企业食堂服务人员配备数量,通过优化餐饮生产工序、灵活用工、培训提升等方式节约人力资源成本。

6.3 应根据企业食堂规模,配备相应的专职或兼职制止餐饮浪费管理人员。

6.4 应定期开展人员培训,将制止餐饮浪费纳入培训内容,适应企业食堂制止餐饮浪费管理工作。

7 设施设备

7.1 宜选用低能耗、低物耗、绿色环保的设施设备、餐饮容器和用品。

7.2 食堂水、电、气等能源资源应节约使用,控制设施设备开启条件、使用时间、温度等。

7.3 应定期开展能耗计量、统计监测和评估,分析、改进各生产和服务环节的能耗状况,符合 GB/T 13234 的要求。

7.4 应按需登记领用食堂消耗品,减少一次性用品的消耗。

7.5 合理利用餐饮具,鼓励使用符合卫生要求的可重复性回收的餐饮具。

7.6 公筷公勺材质应符合 GB 4806.1 要求,公筷公勺清洁消毒应符合 GB 14934 要求。

8 餐饮过程管理

8.1 菜品设计

8.1.1 应提前公布供餐菜单,在保证营养均衡的前提下,合理调整菜品种类、份量及价格。

8.1.2 宜设计营养搭配合理、可调整份量的套餐,并对菜品的种类、规格等进行量化说明。

- 8.1.3 应根据企业工作计划、每日餐饮消费人数、供餐天数等统计数据核定菜品种类和数量。
- 8.1.4 宜根据企业性质、工作特点制定个性化菜品,调整制作方式和口味。
- 8.1.5 应保障食物品种多样,营养均衡,满足每日人体必需营养摄入量。
- 8.1.6 应对少数民族、食物过敏、食物不耐受、与食物禁忌有关的特殊疾病、特殊体质等对食物有特殊要求的职工,提供特殊膳食。

8.2 采购

- 8.2.1 应提前公布供餐菜单,在保证营养均衡的前提下,合理调整菜品种类、份量及价格。
- 8.2.2 宜设计营养搭配合理、可调整份量的套餐,并对菜品的种类、规格等进行量化说明。
- 8.2.3 应根据企业工作计划、每日餐饮消费人数、供餐天数等统计数据核定菜品种类和数量。
- 8.2.4 宜根据企业性质、工作特点制定个性化菜品,调整制作方式和口味。
- 8.2.5 应保障食物品种多样,营养均衡,满足每日人体必需营养摄入量。
- 8.2.6 应对少数民族、食物过敏、食物不耐受、与食物禁忌有关的特殊疾病、特殊体质等对食物有特殊要求的职工,提供特殊膳食。

8.3 运输和储存

- 8.3.1 原材料、餐饮消耗品运输储存应符合 GB/T 24359、GB/T 28843、GB/T 28577 的要求。
- 8.3.2 应定期开展仓库、冷库、冷柜等设施设备维护保养,做好温湿度控制。
- 8.3.3 原材料仓库实行先进先出先用、分区分类存放、货架分离、定期检查整理。
- 8.3.4 原材料储存区应张贴明显的区分标识,防止交叉污染,有具体的控制措施,定期巡检,建立突发性应急处理预案。

8.4 粗加工

- 8.4.1 原材料、餐饮消耗品运输储存应符合 GB/T 24359、GB/T 28843、GB/T 28577 的要求。
- 8.4.2 应定期开展仓库、冷库、冷柜等设施设备维护保养,做好温湿度控制。
- 8.4.3 原材料仓库实行先进先出先用、分区分类存放、货架分离、定期检查整理。
- 8.4.4 原材料储存区应张贴明显的区分标识,防止交叉污染,有具体的控制措施,定期巡检,建立突发性应急处理预案。

8.5 烹饪

- 8.5.1 应按计划量、需求量领用原材料。
- 8.5.2 应合理加工制作,遵守生产加工环节的食品安全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。
- 8.5.3 应集中保管剩余调味品、包装原材料等,防止污染浪费,未拆封的原材料应及时送回仓库。
- 8.5.4 应根据就餐人数动态调整出菜时间,推行大锅备菜、小锅续供、少炒勤炒。
- 8.5.5 应对原材料、辅料、可食用边角料等进行充分利用,提高出成率。

8.6 供餐

- 8.6.1 宜推行以小份、半份、小碗、半个、半根、单个等多种计量方式核准定价的供餐模式。
- 8.6.2 倡导职工按需点餐、取餐、少量多次。
- 8.6.3 剩余食物在确保食品安全情况下应做到能用尽用。
- 8.6.4 提供自助或半自助供餐模式,应提醒职工按需适量取餐。

8.6.5 倡导分餐制、公筷公勺制,分餐制服务应参照 GB/T 39002 要求。

8.7 用餐

8.7.1 倡导光盘行动,做到节约粮食、文明就餐、健康饮食。

8.7.2 宜设立餐饮督导员,对职工文明用餐、垃圾分类等进行引导监督,发现浪费行为,进行当面提醒劝告,切实加强文明用餐的引导和管理。

8.8 餐后

8.8.1 应实行清洁用具等易耗品以旧换新,回收利用纸箱、油桶等包装物。

8.8.2 每日开展单个菜品剩余量的统计,为企业食堂开展制止餐饮浪费工作提供参考。

8.8.3 应对餐厨垃圾的相关数据进行记录,宜采用餐厨垃圾处理器、油水分离器等先进技术进行采集记录。

8.8.4 在保证食品安全的前提下,可对剩余餐食进行食物捐赠、降价处理等处置。

8.8.5 对浪费明显的职工进行批评教育,对厉行节约的职工进行奖励。

9 宣传教育

9.1 应将制止餐饮浪费、文明就餐、垃圾分类、日常管控等内容纳入企业教育培训工作,大力宣传资源节约、避免浪费、低碳环保等理念,营造企业食堂制止餐饮浪费良好氛围。

9.2 应在企业食堂等场所的显著位置设置“厉行节约、反对浪费”“光盘行动”“节约粮食”“文明用餐”等宣传标识和标语。

9.3 宜通过网站、微信、公众号、自媒体等平台,采用专题专栏、信息评论、短视频、主题日、大讲堂等方式,开展制止餐饮浪费专题活动。

10 监督评价与改进

10.1 定期开展日常检查工作,做好每日餐厨垃圾定量分析及监测记录。

10.2 应分析废弃较多菜品原因,通过优化菜品口味、减少供应量、调整菜品设计等方式,减少浪费。

10.3 应定期开展评价与持续改进,不断提升供餐质量,满足职工需求。

10.4 应将企业食堂制止餐饮浪费节约评价相关内容纳入企业食堂考核要求中。

10.5 企业宜采用智慧餐饮、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。