

ICS 03.080.30
CCS A 10

DB3206

南 通 市 地 方 标 准

DB3206/T 1047—2023

餐饮服务提供者反食品浪费管理规范

Anti-Food-Waste Management Specification for Catering Service Providers

2023-05-22 发布

2023-05-28 实施

南通市市场监督管理局 发布

前 言

本文件的编写符合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。

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。

本文件由如皋市市场监督管理局提出、南通市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：如皋市市场监督管理局、南通市标准化协会、如皋市餐饮协会。

本文件主要起草人：王栋成、周鸣镝、付景、郭亦城、贾宏斌、章志林、杨丽娟、王志刚、章婷婷、卢海学、赵呈婷、马喜胜、施浩庭、朱慧、范钦辉、申鹏飞、黄韦韦、花艺文。

餐饮服务提供者反食品浪费管理规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务提供者反食品浪费行为的实施原则、共性要求、差异化要求、自查整改、监督执法。

本文件适用于餐饮服务提供者在食品采购、贮存、加工、服务的全过程反食品浪费行为指导。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
- GB/T 40041 外卖餐品信息描述规范
- SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求
- SB/T 11166 餐饮服务单位节约管理规范
- SB/T 11228 宴席节约服务规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

商业餐饮 commercial catering

专业经营即时烹调加工饮食制品，并为消费者提供就餐场所和消费服务的餐饮服务提供者。

3.2

集体用餐配送单位 group meal distribution unit

根据集体服务对象订购需求，集中加工、分送食品，但不提供就餐场所的经营者。

3.3

中央厨房 central kitchen

由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品的加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的经营者。

3.4

农村集体聚餐 rural collective dinner

在农村非餐饮服务经营场所举办，一次就餐人数在 50 人以上，由经营性餐馆、农村流动厨师、农村流通餐车、专业服务团队等上门承办的各种宴席及餐饮活动。

3.5

宴席 banquet

以宴请、聚会等为目的，一般需要提前预定且多人使用统一菜单，由餐饮服务单位提供整套菜品的就餐服务形式。

3.6

常例菜 large dishes

日常提供菜肴的标准分量。

3.7

半例菜 half dishes

日常提供菜肴的标准分量的1/2。

3.8

小例菜 small dishes

日常提供菜肴的标准分量的1/3。

4 实施原则

4.1 公开明示原则

利用宣传画、提示牌、LED屏等媒介平台广泛宣传、积极提倡文明用餐、反对食品浪费；明示菜品信息、明码标价。

4.2 管理防控原则

建立健全食品原料采购、加工制作、就餐服务、外卖配送等关键环节反食品浪费管理制度、工作流程和操作规范。

4.3 精细管理原则

应按规范操作，提高食材利用率，采取技术上可行、经济上合理的措施防止和减少食品浪费。

4.4 社会共治原则

社会各界共同参与、相互监督，倡导文明、健康、节约的消费方式，增强公众反食品浪费意识，争做反食品浪费的宣传者、实践者、监督者。

5 共性要求

5.1 场所设施

5.1.1 餐饮服务卫生应符合 GB 31654 中的相关要求。

5.1.2 应在就餐场所、第三方网络订餐平台醒目位置设置“光盘行动”“反食品浪费”等相关内容的标识。

5.1.3 合理选用餐饮具，减少大型装饰性餐饮具的使用，宜使用符合卫生要求可重复性回收的盘饰。

5.1.4 宜安装视频监控设备，对浪费现象及时监督、劝导、纠正。

5.1.5 贮存设施设备分类分区，定期清洗维护。

5.1.6 应设置防鼠防虫设施。

5.2 人员管理

- 5.2.1 应定期开展从业人员厉行节约、制止餐饮浪费方面的教育和培训。
- 5.2.2 宜设置督导员，对过量点餐、取餐行为进行提醒、劝导，提示消费者打包剩余餐品。
- 5.2.3 应提升从业人员的专业技能、烹饪水平，保证出品质量。提高食材出成率、利用率。

5.3 制度建设

- 5.3.1 宜建立标准化服务体系，将制止餐饮浪费纳入到餐饮服务全过程。
- 5.3.2 应当建立顾客投诉制度，指定专人受理、处理投诉。
- 5.3.3 宜建立厨余垃圾追踪分析管理制度，改进食材采购、配餐管理和烹制工艺。

5.4 采购贮存

- 5.4.1 应建立合格供应商档案，规范采购流程，合理制定采购计划。
- 5.4.2 对原材料的需求量进行科学测算，按需采购、精准采购，易腐食材宜即采即用。
- 5.4.3 应落实进货查验制度，避免因原材料不合格导致浪费。
- 5.4.4 食材科学分类，妥善储存，遵循先进、先出、先用原则。宜建立、使用仓库智能化管控系统。
- 5.4.5 定期检查库存食材，避免食材贮存过期。

5.5 烹饪加工

- 5.5.1 应加强食品烹饪加工环节管理，符合 SB/T 11166 相关要求，并鼓励应用先进技术、工艺和装备，有效减少损失浪费。
- 5.5.2 应精细化烹饪，提倡一料多菜、一菜多味，食材原辅料做到能用尽用，提高食材综合利用率。
- 5.5.3 加工环节的食品废弃物应进行分类处理、控水控杂，做好厨余垃圾减量工作，并交由具备条件的企业进行资源化回收处理。
- 5.5.4 应注重食品卫生安全，科学营养配餐，丰富口味选择，加强服务互动，掌握菜品满意度，及时创新、调整菜品。

5.6 用餐服务

- 5.6.1 提供分餐制服务的，应符合 GB/T 39002 要求。
- 5.6.2 提供自助餐服务的，应科学精细供餐，根据就餐人数和不同时段人流量，采取小锅快炒、勤备少炒等措施，做到按需补菜。提醒就餐人员按需适量取餐。

6 差异化要求

6.1 商业餐饮

- 6.1.1 菜品设计应满足如下要求：
 - a) 应提倡多样化供餐，提供常例、半例、小例餐食；
 - b) 规范设制菜谱(单)，注明菜品名称，主、辅料重量，销售价格；
 - c) 设置可选择套餐，套餐标准上应标注建议消费人数。
- 6.1.2 应根据预订和销售情况，对就餐人数进行统计分析，精准采购、合理备餐，减少因计划不周而产生的浪费。
- 6.1.3 服务人员应根据消费者数量和餐品份量主动提醒消费者适量点餐，提出合理建议，主动提醒消费者点餐已超出正常范围。

- 6.1.4 提供宴席，应符合 SB/T 11228 的要求。
- 6.1.5 不得设置或变相设置最低消费额。
- 6.1.6 应主动提示消费者将未食用完的餐品打包，提供免费或合理收费的打包服务，并符合 SB/T 11070 相关要求。
- 6.1.7 网络餐饮平台应依据 GB/T 40041 的要求，规范商户订餐设置，合理设置菜品及菜量，强化菜品计量提示，防止错点多点，并提示消费者节约用餐。

6.2 单位食堂

- 6.2.1 应按照食堂用餐人数，制定合理采购计划，按需备餐。
- 6.2.2 建立用餐巡查制度，定期组织巡查。设立反食品浪费督导员，对用餐人员进行引导监督，发现浪费行为，当面提醒劝告，及时制止，对严重浪费行为及时曝光并通报。
- 6.2.3 应将反食品浪费工作纳入对单位食堂考核的重要内容，明确专人负责，
- 6.2.4 小学、幼儿园食堂宜实行套餐制，初高中、中等职业学校食堂可实行点餐制。学校应考虑学生年龄、体质、性别等因素，实行常例、中例、小例供餐，减少因个体差异造成的餐饮浪费。
- 6.2.5 学校食堂应推进“互联网+明厨亮灶”工程建设。
- 6.2.6 应落实学校食堂校（园）长陪餐制度。
- 6.2.7 学校应将厉行节约、反对浪费纳入教育教学内容，充分利用多种媒介形式宣传制止餐饮浪费。
- 6.2.8 机关、企事业单位公（商）务活动需要安排用餐的，应当根据实际情况，合理安排用餐形式、用餐标准、餐品种类和数量。

6.3 集体用餐配送单位和中央厨房

- 6.3.1 连锁餐饮单位宜采用中央厨房模式进行半成品统一配送，减少门店加工环节，降低产品损益。
- 6.3.2 鼓励集体用餐配送单位和中央厨房与原料生产基地建立直采关系，通过订单生产等方式，打造“生产基地+餐饮门店”采购链。
- 6.3.3 应采取必要的食品安全管理措施预防企业全过程的食品安全风险。
- 6.3.4 配送的食品应在包装、容器或配送箱上标注集体用餐配送单位或中央厨房信息，包括菜品名称、加工制作时间、食用时限、保存条件和食用方法等信息。

6.4 农村集体聚餐

- 6.4.1 倡导移风易俗文明新风，将厉行勤俭节约、反对浪费写入乡规民约，大力破除讲排场、比阔气、好面子等不良风气。
- 6.4.2 食品安全协管员应及时掌握农村红白喜事举办宴席情况，主动上门，加强食品安全指导，开展“厉行节约制止餐饮浪费”的宣传和提醒。
- 6.4.3 主办方应准确提供宴会的用餐人数、规格标准、餐次安排、餐饮习惯等信息，承办方应根据主办方的提供的信息，科学合理安排菜肴，推行简约实惠的宴席套餐供主办方选择。
- 6.4.4 准确预估食材采购量，优先使用主办方提供的食用农产品，宜采购具有独立包装易保存的食材，并按条件储存，避免反复冷冻。
- 6.4.5 根据菜品数量控制菜量，凉菜数量超过 8 个，热菜数量超过 10 个，可控制成菜为正常量的三分之二的量。
- 6.4.6 根据就餐过程中食用进度，控制出菜时间，菜量有剩余时，延缓上菜时间。
- 6.4.7 服务人员需关注每桌食客组成，女士、儿童较多的餐桌，且剩菜明显多于其他桌时，可适当减

少菜量，避免剩菜。

6.4.8 食客就餐完毕后，剩余菜品主办方应及时分类打包，或者经主办方同意食客打包，并按要求储存。

6.4.9 未经拆包、加工的食材，承办方应按要求储存好，在保证食品安全的前提下，用于下场次农村集体聚餐。

7 自查与监督

7.1 应定期对制止餐饮浪费的实施情况进行自我评估与检查，建立自查制度，采取措施，及时整改，并做好相应记录。

7.2 应自觉接受公众和就餐人员的监督，对于就餐人员反馈或媒体曝光的问题，及时整改落实。
