

团体标准

T/ZQBJXH 21—2021

餐饮节约行为规范

Specification of Catering Thrift Behavior

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

肇庆市标准化计量协会 发布

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。

本文件由肇庆餐饮酒店协会提出并归口。

本文件起草单位：广东涿馨大酒店有限公司、肇庆市端州港海大酒楼、肇庆餐饮酒店协会、肇庆市标准化计量协会。

本文件主要起草人：

引 言

本标准旨在规范餐饮节约行为，倡导健康文明节俭的餐饮方式，最大限度减少粮食浪费，巩固提升城市精神文明建设成果水平，弘扬中华传统美德和时代新风，营造浪费可耻、节约为荣的文明餐饮消费环境。

餐饮节约行为规范

1 范围

本文件规定了餐饮节约行为的术语和定义、指导原则、基本要求、具体要求、宣传引导。
本文件适用于XXX行政区域的餐饮节约行为指导。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 37487 公共场所卫生管理规范
GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求
GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
SB/T 11166 餐饮企业节约管理规范
SB/T 11070 餐饮服务企业打包服务管理要求
中华人民共和国反食品浪费法（主席令第七十八号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮节约行为 *caterting thrift behavior*

在符合饮食基本需求和食品安全的前提下，餐饮服务提供者通过提高原料利用率、促进节能环保并采取适当措施减少餐饮经营环节食物浪费，餐饮消费者践行适量点餐，理性消费、厉行节约的餐饮方式，避免饮食铺张浪费的系列行为。

3.2 文明用餐引导员 *green ordering guider*

在餐饮服务过程中，专门引导消费者适量点餐、节俭用餐等文明行为的服务人员。

3.3

社会餐饮 *social catering*

专业经营现时烹调加工销售饮食制品，并为消费者提供就餐场所和消费服务的餐饮服务提供者的企业。

3.4

单位堂食食堂 *collective canteen*

设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。

3.5 城乡自办宴席 *rural banquet*

城乡家庭在非营利性场所举办且就餐人数在50人以上的各类宴席活动。

3.6

网络餐饮 *online catering*

通过第三方平台（包括其分支机构）和自建网站提供餐饮服务的餐饮服务提供者。

3.7

大份菜、半份菜、小份菜 *large dishes、half dishes、small dishes*

大份菜是指平时提供菜肴的标准分量；半份菜是指平时提供菜肴标准分量的一半；小份菜是指平时提供菜肴标准分量的三分之一。

4 指导原则

4.1 厉行节约，反对浪费

培养科学健康、绿色节俭的文明餐饮文化，推广简约适度的餐饮消费方式和爱惜粮食的生活习惯，弘扬勤俭节约优良传统美德。

4.2 机关带头，示范引领

党政机关率先垂范，党员干部自觉带头，做勤俭节约、反对浪费的先行者，带动形成餐饮节约良好风气和长效机制。

推行公勺公筷分餐制

餐饮服务提供者宜主动提供公勺公筷，公勺公筷颜色、材质要明显区别于自用勺子、筷子，可标识“公勺”“公筷”字样，尺寸要大于自用勺子筷子，方便稍远距离夹取，避免混用。

提供多样化用餐标准

在菜单、标价牌上详细标示品名、份量、口味、建议消费人数等信息，提供小份菜、半份菜，方便消费者按需选择，防止浪费。

4.3 社会参与，凝聚共识

党政机关、群团组织、企业事业单位、餐饮服务单位和市民群众共同参与，相互监督、相互促进，使浪费可耻、节约为荣成为全社会广泛共识

4.4 加强宣传，注重引导

利用各种信息媒介平台广泛宣传，宣扬先进典型和事迹，积极倡导文明健康的餐饮文化，大力营造“反对浪费 崇尚节约”的良好社会氛围。

5 基本要求

5.1 食材管理

餐饮提供者应加强对餐饮原材料购进、贮存、加工、消耗的精细化管理，每天对库存原料辅料进行检查，防止食材过期和霉烂变质。科学合理利用原材料，做到物尽其用，减少损耗浪费。

5.2 宣传标识

各餐饮单位应在大堂、就餐间等显著醒目位置标识“适量点餐”“光盘行动”“反对浪费”“崇尚节约”“文明用餐”等宣传标语，设置适量的宣传海报和提示牌卡，具备条件的单位，还可利用电视、电子屏等进行宣传。

5.3 教育培训

餐饮单位应将餐饮节约行为理念作为必要内容，加强餐饮服务人员专业知识和职业道德培训，并建立定期培训机制和考核记录。招入新服务人员或者服务人员岗位发生变化时，应及时组织教育培训。

5.4 打包服务

餐饮单位应主动提醒就餐人员做到“适量点餐”“光盘行动”，剩余饭菜打包带走。餐饮经营者应配备绿色环保的打包餐饮具，提供就餐人员进行打包。鼓励餐饮单位提供免费打包服务，打包容器确需收费的，应事先对就餐人员说明收费标准。

6 具体要求

6.1 社会餐饮

6.1.1 社会餐饮经营者企业应提供不少于 2 种的套餐标准,菜肴和主食涉及应体现节约餐饮和营养均衡,根据消费者需求提供半份菜、小份菜,供消费者选择。应在菜单上宜标注食材分量,在套餐标准上注明建议消费人数。

6.1.2 不应设置最低消费额限制条件或者以包间费、开瓶费等名义变相设置限制条件。社会餐饮企业应坚持文明经商、诚信经营、价格公道,不宜设置最低消费,应向顾客明示所有服务项目和收费标准,不应在明示的价格外增加收费。

6.1.3 社会餐饮企业应配备文明用餐引导员。明用餐引导员应主动提醒消费者按需点餐、少点多添,厉行节约、理性消费,引导消费者适量、适度点餐,用餐时做到“光盘行动”。点餐期间,发现消费者点餐明显过量或者有铺张浪费迹象时,应及时提醒、劝导。

6.1.4 鼓励社会餐饮经营者企业制定节约消费创新措施活动,可通过积分奖励、停车优惠、消费额减免等活动,对节俭用餐积极行为予以奖励。

6.1.5 消费者为了避免浪费,对尚未烹饪或加工的菜肴,可为消费者退订或者调换。对已经烹饪或加工的菜肴,确实不便退订和调换的,应及时采取节约措施(如打包等)。

6.2 单位堂食

6.2.1 应建立健全食堂用餐管理制度,制定、实施防止食品浪费的措施。

6.2.2 应加强食品采购、储存、加工规范化管理,动态掌握每餐大致就餐人数,控制好食材使用量,提高利用率。。

6.2.3 就餐宜采取分餐制,有条件的单位可实行自助餐制。

6.2.4 应引导就餐人员自带专用餐饮具进行剩饭剩菜打包,减少一次性餐饮具使用。

6.2.5 就餐人员应根据个人实际情况先少打饭、不够时再次添加,践行“光盘行动”。

6.2.6 应建立用餐巡查制度,对就餐者点餐、用餐期间的餐饮行为进行巡查监督,及时劝导、纠治餐饮浪费行为。

6.2.7 在醒目或位置张贴或摆放反食品浪费标识、标语。

6.2.8 机关单位、学校、医院等公共机构,应加强对本单位餐饮节约行为的组织领导,有计划有组织开展相关宣传教育工作,提升本单位食堂开办者、员工职工、师生的餐饮节约意识,创建节约型单位。

6.3 公务用餐

6.3.1 应严格规范公务接待、工作会议、教育培训等公务活动用餐行为,坚持从严控制标准、厉行勤俭节约的基本原则。

6.3.2 应合理安排用餐次数、陪餐人数和用餐形式,推行标准化套餐,反对超标准、超规格的公款招待、公款吃喝行为。

6.3.3 提供的菜品,应以本地家常菜和通用食品为主,不应提供高档名贵和珍稀野味菜肴,不应配备烟酒和名贵土特产。具备条件的可实行自助餐形式。

6.3.4 应严格执行公务用餐审批审查制度,财务、纪检监察和单位主要负责人应加强监督把关,制止公务用餐中奢侈浪费现象。

6.4 家庭用餐

6.4.1 家庭日常用餐应根据生活实际需要采购食材,合理加工和储存食品,尽可能做到“吃多少买多少”“吃多少做多少”,减少食材食品浪费。

6.4.2 家庭用餐过程中倡导光盘行动、使用公筷公勺,注重培养良好家风和勤俭节约美德。

6.4.3 提倡剩菜剩饭合理再利用,在符合安全卫生的前提下,对当次剩余饭菜可以先妥善打包冷藏保存,待下顿二次加工食用。

6.5 城乡自办宴席

6.5.1 加大宣传引导工作力度，农村自办宴席提倡移风易俗，应摒弃讲排场、拼面子的思想偏差和陈规陋习。

6.5.2 大力倡导婚事新办、丧事简办、其它事小办或不办，引导红白喜事实行正餐一餐制，反对大摆宴席、摆流水席等铺张浪费行为。婚事新办，提倡集体婚礼、旅行婚礼等新型模式；丧事简办，应简化仪式、控制规模；满月、周岁、生日、升学、入伍、乔迁等喜事，提倡以祝贺代替吃请，若有吃请应控制在至亲挚友范围内。

6.5.3 宜在宴席主持词、祝福语等设计过程中，可加入“节约消费”、“减少浪费”等内容，并主动向宾客宣讲。

6.5.4 宴席就餐提倡光盘行动、使用公筷公勺，鼓励剩菜剩饭打包，拒绝餐饮浪费行为。

6.5.5 在宴席结束后，应及时清理餐厨垃圾，清洁卫生、消毒环境。

6.6 网络餐饮

6.6.1 网络餐饮平台应建立网络订餐节约引导机制，以节约实用为目的，合理营销政策为适度。

6.6.2 网络餐饮平台应利用大数据优势精准匹配用户需求，在餐饮食品菜单页面标注餐菜品名称、份量、口味建议用餐人数等引导信息。

6.6.3 应严格审核餐饮类网络直播内容，对利用网络直播传播假吃、催吐、猎奇等暴饮暴食行为的，应予以关停、删除、封号处理。

6.6.4 网络餐饮平台应科学合理设计菜单，体现节约和营养均衡的理念。

6.6.5 利用“互联网+明厨亮灶”建设和智慧监管平台，发挥现代化信息技术手段优势，实施更为实时高效的网络餐饮监管，倒逼网络餐饮提供者自我提升餐饮服务质量。

6.6.6 网络餐饮平台应采用质量合规、可降解材料制成的食品容器、餐饮具、包装材料，避免因包装不严造成撒漏浪费。

6.6.7 畅通投诉举报渠道，网络餐饮第三方平台应在网站醒目位置公布投诉举报电话、邮箱等投诉举报方式，对涉及网络餐饮浪费行为进行有效监督。

7 营造氛围

7.1 各地各部门应大力培育和宣传餐饮节约行为准则，发掘宣扬身边先进单位和先进人物的优秀事迹，树立良好的学习典型和示范标杆。

7.2 广泛利用报刊、电视、网络和“两微一端”等媒体，运用短视频、电子海报等融媒体产品，开展提倡勤俭节约、反对餐饮浪费主题宣传活动。

7.3 依托新时代文明实践中心（所、站）和志愿服务组织，积极开展餐饮节约进机关、进社区、进学校、进企业、进农村、进家庭宣传活动，营造浪费为耻、节约为荣的浓厚氛围。

7.4 餐饮、旅游等行业企业应将厉行餐饮节约作为企业文化理念、行业自律准则的重要内容，引导员工自觉抵制餐饮浪费行为。

7.5 餐饮服务提供者应加强“厉行节约，反对浪费”的宣传，营造文明用餐，浪费可耻、节约为荣的氛围，倡导绿色消费理念。

7.6 餐饮服务提供者宜在食品包装容器上设置反对浪费的宣传标识。