

T/YCCZ

运城市餐饮住宿行业协会团体标准

T/YCCZ 1 0 1 —2024

运城市餐饮反食品浪费行为规范

Yuncheng food and beverage anti-food waste code of conduct

2024-01-11发布

2024-01-12实施

目 次

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体原则	1
5 基本要求	2
6 宣传引导	2
7 具体要求	2
8 厨余垃圾及餐厨废弃物处置	4
9 监督与改进	4

运城市餐饮反食品浪费行为规范

1 范围

本文件规定了餐饮企业生产经营管理和服务所有环节中反食品浪费的要求。
本文件适用于本市行政区域内的餐饮经营单位。

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。

GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T39002-2020 餐饮分餐制服务指南

GB/T40040-2021 餐饮业供应链管理指南

SB/T11166-2020 餐饮企业节约管理规范

《中华人民共和国反食品浪费法》

《山西省预防和制止餐饮浪费规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 餐饮浪费 Food waste

在餐饮经营、服务和消费中，对可安全食用或饮用的食品不珍惜、不合理利用或者不必要的废弃，导致食品数量减少或者质量下降等。

3.2 半份菜 Half a dish

正常提供菜肴、主食二分之一份量的菜（饭）。

3.3 集体用餐配送单位 Group Meal Delivery Unit

根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的经营者。

3.4 中央厨房 Central Kitchen

由餐饮企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品、半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位经营者。

4 总体原则

4.1 公开明示原则

公开反食品浪费宣传画、提示牌、食品浪费服务承诺，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浪费管理制度、工作流程和操作规范。

4.3 精细管理原则

提高食品利用率，严格规范操作，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

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 基本要求

5.1 行业自律

5.1.1 加强对行业反食品浪费工作的引导和自律监督。

5.1.2 制定、实施行业反食品浪费自律规范。

5.1.3 将反食品浪费纳入行业评优指标体系。

5.1.4 加强餐饮行业反食品浪费研究，开展餐饮行业食品浪费监测和分析评估，及时向政府有关部门提出反食品浪费工作建议。

5.2 餐饮单位管理

5.2.1 建立健全食材采购、验收、储存、加工制作、就餐服务、外卖配送等各环节管理制度、服务流程和操作规范。

5.2.2 制定、实施本单位反食品浪费自查制度，自觉接受监督并定期公布反食品浪费情况。

5.2.3 定期对从业人员开展反食品浪费业务知识和技能培训，做好培训记录。

5.2.4 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。

5.2.5 餐饮经营者不得参与制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的节目或者音视频信息，诱导食品浪费。

5.2.6 应提供打包服务。

5.2.7 餐厨垃圾分类收集、存放规范，推行餐厨垃圾资源化综合利用。

6 宣传引导

6.1 在餐饮场所的醒目位置设置反食品浪费标识标语，营造反食品浪费的环境提醒，菜单上有适量点餐、理性消费的温馨提醒。

6.2 餐饮服务经营者应当明示服务项目及其收费标准，不得设置最低消费额，不得诱导、误导或者迫使消费者超量点餐。鼓励对实施“光盘行动”的消费者给予奖励。

6.3 主动提醒消费者厉行节约、理性消费，引导消费者适量、适度点餐。

6.4 推行“桌长制”，设置文明用餐劝导员，对明显过量点餐、取餐的行为进行提醒、劝导。

7 具体要求

7.1 餐饮服务经营者

7.1.1 社会餐饮

- 7.1.1.1 应提供不少于2种的套餐标准，套餐标准上注明建议消费人数。对部分菜肴宜提供半份菜、小份菜供消费者选择。
- 7.1.1.2 库存管理应遵循先进先出先用原则，分类、妥善储存食材，加强冷藏、冷冻设施维护，防止食材交叉污染，造成浪费，及时清理变质或者超过保质期的食品。
- 7.1.1.3 菜品加工制作应充分利用原材料，提高食材的出成率、利用率，确保食材综合利用。
- 7.1.1.4 消费者点餐时，应提示消费者点餐量，避免可能带来的浪费。用餐完毕，应提示消费者剩余饭菜打包。
- 7.1.1.5 提供分餐服务的，参照 GB/T39002-2020。
- 7.1.1.6 不得设置最低消费额，不得诱导、误导或者以包间费等方式变相设置最低消费额。
- 7.1.1.7 提供团体就餐服务时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。
- 7.1.1.8 提供自助餐服务时应当主动告知消费规则和防止食品浪费要求，配备不同规格的餐饮用具，提醒消费者按需、少量、多次取餐。可以采取事先约定的方式，对造成浪费的消费者收取处理厨余垃圾相应费用。
- 7.1.1.9 提供外卖服务时应减少不必要的包装，宜使用可降解包装材料，根据消费者需求提供餐具，避免过度使用一次性餐具。

7.1.2 集体用餐配送单位和中央厨房。

- 7.1.2.1 应加强采购、储存、生产、配送的标准化、精细化管理。鼓励采用新技术、新工艺、新设备预防源头污染和浪费，严控食材损耗，提升餐品质量和保鲜水平。
- 7.1.2.2 配送的食品应在包装、容器或配送箱上标注，集体配餐单位和中央厨房信息，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。
- 7.1.2.3 集体用餐配送单位宜协助用餐单位开展就餐场所反食品浪费宣传引导活动。

7.2 单位食堂

- 7.2.1 应建立以需供餐、用餐预订制度。根据用餐规律、季节特点等科学制定食谱，宜采取分餐制。
- 7.2.2 库存管理应遵循先进先出先用原则，及时清理变质或者超过保质期的食品。
- 7.2.3 建立每周食谱公示制度，按照健康、从简原则，宜采取预约用餐、按量配餐、小份供餐、按需补餐等方式。
- 7.2.4 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，发现浪费行为的，应当面进行提醒劝告。
- 7.2.5 学校食堂推行校长、教师、家长陪餐制度，将厉行节约、反对浪费纳入教育教学内容，引导学生养成节约用餐、杜绝浪费的文明习惯。
- 7.2.6 学校食堂宜结合学生性别、年龄、体质等情况，提供符合生长发育需要和口味需求的餐品，减少因年龄、体质等个体差异造成的就餐浪费。

7.3 网络第三方平台

- 7.3.1 建立网络订餐节约引导机制，配合有关部门宣传文明健康的网络餐饮消费文化，不诱导消费者

追逐盲目消费、攀比摆阔等不良风气。

7.3.2 网络餐饮服务平台宜在点餐流程页面，以显著方式提示消费者按需、适量点餐含义的页面警示框。点餐页面宜标注餐品份量、规格、建议用餐人数等信息，推广小分量、多规格餐品或者可选套餐。

7.3.3 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。

7.4 消费者自律

7.4.1 消费者应当遵守反食品浪费相关行为规范，外出就餐时应当适量点餐、取餐，主动打包剩余餐品，践行“光盘行动”。

7.4.2 商务宴请、婚丧喜庆、亲友聚餐等集体用餐的组织者应当合理选择用餐形式、用餐标准、餐品种类和数量。提倡移风易俗、理性消费，抵制铺张浪费和攀比等陋习。

8 厨余垃圾及餐厨废弃物处置

8.1 应建立餐厨废弃物处置台帐制度，符合垃圾分类、资源综合利用等相关要求。

8.2 定期对厨余垃圾进行统计分析，改进食材采购、配餐管理和烹制工艺。

8.3 建立用餐剩余量考查制度。

9 监督与改进

9.1 行业主管部门或行业协会应对餐饮服务经营者的反食品浪费进行指导与评价。

9.2 政府相关部门应将制止餐饮浪费、提倡节俭行为，作为精神文明建设考核、节约型机关单位创建、品牌餐饮企业、文明单位、道德模范评选等评先评优的重要依据内容。
