

宜宾市标准化促进会团体标准 《节约型餐饮 点餐行为规范》

编制说明

标准起草工作组

二〇二三年三月

一、工作简况

（一）任务来源

为营造厉行节约、反对浪费的社会风尚，宜宾市标准化促进会经过对《节约型餐饮 点餐行为规范》团体标准公开征集、自愿申报及立项论证等程序，宜宾市标准化促进会批准《节约型餐饮 点餐行为规范》团体标准立项。

（二）编制单位

宜宾学院、宜宾市标准化促进会。

（三）制（修）订标准的必要性、目的和意义

1. 必要性

粮食问题关乎国运民生，更是国家安全的重要基石。党的十八大以来，习近平总书记一直高度重视粮食安全和提倡“厉行节约、反对浪费”的社会风尚，对此多次作出重要指示，要求厉行节约、反对浪费，制止餐饮浪费行为。2020年8月，习近平总书记对制止餐饮浪费行为又一次作出重要指示强调“要加强立法，强化监管，采取有效措施，建立长效机制，坚决制止餐饮浪费行为。”。2023年3月6日，四川省市场监督管理局在全省市场监管系统组织开展制止餐饮浪费专项行动，行动将聚焦婚丧宴、农村坝坝宴、商务活动等聚餐，学校、机关等单位食堂浪费问题，组织开展“随机查餐厅”行动，指导餐饮服务经营者推广“小份菜”“半份菜”和“明示食品重量”等内容，进一步规范餐饮服务经营行为。餐饮消费者和经营者作为餐饮服务的主要主题，是制止餐饮浪费的重要环节。目前，制止餐饮浪费的规定大多数为政策文件，考虑到政策文件更侧重导向型，将实践中总结提炼的成熟经验及时转化为标准，更能发挥

制止餐饮浪费行为作用。因此，有必要制定《节约型餐饮 点餐行为规范》团体标准，从消费者和经营者角度规范餐饮中的点餐行为，引导用餐者形成节约适度、文明健康的生活方式，为用餐者提供优质、规范、绿色、低碳的服务。

2. 目的及意义

目的：用标准引领用餐者和消费者，营造节约型餐饮服务中点餐行为的规范。

意义：从消费者和经营者角度规范餐饮中的点餐行为，引导用餐者形成节约适度、文明健康的生活方式，为用餐者提供优质、规范、绿色、低碳的服务，推动餐饮经营者和用餐者在规划、建设和运营过程中积极推行新型餐饮模式，为节约型餐饮模式的营造提供文本支撑。

（四）主要工作过程

1. 项目立项

2023 年 2 月，宜宾市标准化促进会、宜宾市餐饮烹饪行业协会共同提出本标准的立项申请，并获批立项。

2. 成立标准起草工作组

2023 年 3 月，宜宾学院、宜宾市标准化促进会、宜宾市餐饮烹饪行业协会、宜宾市市场监管局联合标准编制专业机构，成立标准起草工作组，明确共同研制团体标准等相关事宜，并对标准编制工作进行总体部署。

3. 前期调研和资料收集

2023 年 3 月，起草工作组到宜宾市参观实地走访，调查餐饮单位点餐相关情况。此后，起草工作组通过电话、微信、短信等方式与相关专

家保持交流沟通，讨论标准名称、框架及相关内容，通过以上工作的准备，为标准内容的详实性、可行性奠定了基础。

4. 标准起草

2023 年 3 月，起草工作组梳理分析收集的资料，结合调研情况，形成标准初稿，且针对存在的问题多次召开内部会议，并对标准的框架、技术内容进行详细讨论。

2023 年 3 月，标准起草工作组将标准文本初稿修改后，再次召开内部座谈会，向宜宾市相关餐饮单位征求意见。整理相关资料并修改标准，形成了标准征求意见稿。

5. 意见征求

2023 年 3 月，标准起草工作组将标准征求意见稿向相关专家征求意见，并挂网公开征求意见一个月。

二、确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

1. 符合《中华人民共和国标准化法》《国家标准化管理委员会 民政部关于印发〈团体标准管理规定〉的通知》（国标委联〔2019〕1号）和《宜宾市标准化促进会团体标准管理办法》等法律法规。

2. 编写格式严格依据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》的要求。

3. 遵循科学性、先进性、适用性的基本原则。

（二）编制依据

标准编制过程中参考的主要文件及相关标准：

本文件没有规范性引用文件。

三、主要技术内容的说明

（一）术语和定义

规定了节约型餐饮、半份菜、位菜、退、调餐、节约提醒、点餐师的中英文名称和概念。

（二）指导原则

明确了《节约型餐饮 点餐行为规范》的指导原则，包括厉行节约、反对浪费、简约适度、文明就餐、加强宣传、注重引导、文明点餐、杜绝浪费。

（三）基本要求

明确了《节约型餐饮 点餐行为规范》中的节约信息提醒、点餐师要求和日常工作

（四）点餐准备

规定了《节约型餐饮 点餐行为规范》中应有的餐品信息、零餐要求、宴席要求。

（五）点菜服务

对《节约型餐饮 点餐行为规范》中点菜环节作出了具体要求规定，包括点餐要求和服务要求。

（六）综合服务

对《节约型餐饮 点餐行为规范》中调换餐服务、打包服务的要求作出了规定。

四、采标程度以及与国内外同类标准水平的对比情况

目前关于节约型餐饮相关标准较少，比如《DB34/T 2099-2014 节约型餐饮评价准则》、《DB23/T 3090-2022 节约型餐饮企业服务规范》、《SB/T 11046-2013 建设节约型餐饮企业规范》，其重要从节约型餐饮评价、服务规范和建设规范上作出了相关规定。并没有从点餐服务上对餐饮经营者和点餐人员作为相关规范的标准。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准符合现行相关法律、法规和强制性国家标准要求，与有关的现行法律、法规和强制性国家标准无冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

七、预期效果

本规程适用于青藏高原地区放牧牦牛饲养管理。主要技术内容包括放牧牦牛的营养需要量，以及放牧情况下牧草的营养供应量，从而设计补饲料的配方等，为放牧牦牛的错峰出栏提供了规范和指导。

八、贯彻标准的要求和措施建议

本标准通过审核、批准发布之后，建议通过相关会议及报刊、网站等媒体进行宣贯，在行业内推广、实施。

九、废止现行有关标准的建议

无。

十、其他应予说明的事项

无。

起草工作组

2023 年 3 月