

《餐饮服务单位防止和减少餐饮浪费管理规范》团体标准征求意见稿编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

根据长沙市饮食安全协会（以下简称“协会”）2023年5月11日发布的关于《餐饮服务单位防止和减少餐饮浪费管理规范》立项的公告。

（二）主要工作过程

2023年5月10日，协会在长沙市市场监督管理局会议室召开了团体标准立项评审会，经与会领导、餐饮企业和专家组论证，一致同意编制该团体标准，并建议标准名称更改为《餐饮服务单位防止和减少餐饮浪费管理规范》。

同时，成立标准编制工作组（以下简称“编制组”），负责标准的编制工作。从接到标准的编制任务开始，编制组收集国内相关资料、文件和标准近30份，通过实际调研、多次现场和线上研讨及技术内容比对，在听取协会、湖南徐记酒店餐饮管理有限公司、长沙中维神农大酒店、长沙九域食安科技有限公司等行业专家意见的基础上形成本文件征求意见稿。

二、标准编制原则和依据

标准编制遵循“统一、优化、简化、协调”的原则，兼顾标准的可操作性和前瞻性，严格按照 GB/T1.1—2020《标

准化工作导则第 1、2 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编制。

标准制定过程中引用的主要标准和文件见表 1。

表 1 引用的主要标准和文件

1	GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
2	GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

标准制定过程中参考的主要标准和文件见表 2。

表 2 参考的主要标准和文件

1	中华人民共和国反食品浪费法
2	GB 2716 食品安全国家标准 植物油
3	GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
4	DB63/T 2112 餐饮厉行节约实施指南
5	SB/T 11166 餐饮服务单位节约管理规范
6	T/ZJCYXH 0001 餐饮节约服务规范

三、主要技术内容说明

标准共分为范围、规范性引用文件、术语和定义、总则、管理要求、加工过程要求、餐饮服务要求几个部分。各部分条款编制说明如下：

（一）范围

适用于餐饮服务经营者从事的各类餐饮服务活动术语和定义大份菜、小份菜定义根据 DB63/T 2112-2023 《餐饮

厉行节约实施指南》中对大份菜、小份菜的描述制定。

套餐定义参照 T/ZJCYXH 0001-2021《餐饮节约服务规范》中对套餐的描述制定。

宴会的定义参照《关于防止和减少餐饮浪费的公告》（征求意见稿）制定。

（二）总则

规定了减少和防止餐饮浪费的总体原则，概括起来就是：吃得饱、吃得好、不浪费。标准中规范的内容都将围绕这 9 字方针展开。

（三）管理要求。为防止餐饮浪费，企业内部管理可以从管理制度、宣传引导以及教育培训 3 个方面着手：

1、管理制度。是最基本的要求，餐饮企业应建立健全节约餐饮相关的管理制度和奖惩措施。

2、宣传引导。是对于餐饮企业内部员工以及消费者而言的，通过不同的宣传方式、宣传内容，引导员工和消费者树立节约意识。

3、教育培训。主要是针对餐饮企业内部员工的，对不同岗位的员工进行不同的专业知识培训，例如厨师要进行烹饪技能培训，服务员要进行点菜技能培训等，从而在各个方面防止和减少餐饮浪费。

（四）加工要求。食材的加工过程十分重要，它包括食材的采购、贮存、加工 3 个过程，有很多浪费是在这些过程

中造成的。食材采购、食材贮存、加工操作要求参照 SB/T 11166-2022《餐饮服务单位节约管理规范》制定。

（五）餐饮服务要求。参照 T/ZJCYXH 0001-2021《餐饮节约服务规范》中 6.2 条制定，餐饮服务包括点餐服务、席间服务、餐后服务、外卖服务 4 个方面，本标准中增加了用餐评价的要求。

四、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在编写过程中没有重大意见分歧。

六、其他应予说明的事项

本文件为征求意见稿，工作组会根据所征求意见进行汇总和研讨，进一步修改和完善标准。

长沙市饮食安全协会标准编制工作组

2023 年 5 月 22 日