|  |  |
| --- | --- |
| ICS 03.080.99  |  |
| CCS X00  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png HNSCFX |

 |

团体标准

T/HNSCFX XXX—XXXX

餐饮业反食品浪费监测与评估

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

河南省餐饮与住宿行业协会 发布

目 次

前言……………………………………………………………………………………………………II

1 范围…………………………………………………………………………………………………1

2 规范性引用文件……………………………………………………………………………………1

3 术语和定义…………………………………………………………………………………………1

4 建立检测体系………………………………………………………………………………………2

5 评估基本原则………………………………………………………………………………………2

6 检测评估要点………………………………………………………………………………………3

7 评估指标……………………………………………………………………………………………3

8 评估方式……………………………………………………………………………………………4

9 评估结果判定………………………………………………………………………………………4

10 评估结果运用…………………………………………………………………………………… 4

附录A （规范性） 餐饮服务提供者反食品浪费评估细则……………………………………… 6

附录B（资料性）餐饮机构食品浪费指标测算方法……………………………………………… 8

参考文献………………………………………………………………………………………………10

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。

本文件由河南省餐饮与住宿行业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南省食品与盐业检验技术研究院，河南省食品质量安全控制工程技术研究中心，河南省餐饮与住宿行业协会，郑州市庖丁堂酒店有限公司、郑州旅游职业学院、河南解家餐饮服务有限公司、河南润泽园餐饮管理服务公司、郑州颐顺轩酒店管理有限公司。

本文件主要起草人：刘智勇、刘红伟、王祥、刘志全、张汝凡、刘越、吕俊涛、李晓东、解忠杰、魏全福、李志顺。

餐饮业反食品浪费监测与评估

* 1. 范围

本文件规定了对餐饮服务提供者开展反食品浪费监测与评估的术语和定义、建立监测体系、评估基本原则、监测评估要点、评估指标、评估方式、评估结果判定、评估结果运用等内容。

本文件适用于餐饮服务提供者开展反食品浪费自查、监测与评估。社会机构（行业协会、第三方机构等相关组织）开展反食品浪费监测与评估，可参照本文件。

* 1. 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 33497 餐饮企业质量管理规范

GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则

GB/T 42967 机关食堂反食品浪费工作指南

DB41/T 2397 机关食堂反食品浪费管理规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 食品浪费

对可安全食用或者饮用的食品未能按照其功能目的合理利用，包括废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等。

* + 1. 反食品浪费

对可安全食用或饮用的食品，通过一定的手段，避免废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等一系列活动。

* + 1. 人均餐饮浪费量

指在餐饮消费时，每人每餐产生的食品浪费量。

[可以通过餐盘称重法得到，具体测量方法见附录B。]

* + 1. 食品浪费系数

餐厨垃圾收集容器内，被浪费食品轮廓面积与餐厨垃圾轮廓面积之比。

[食品浪费系数的测定方法按附录B执行。]

* 1. 建立监测体系

4.1 应明确专门管理机构和专兼职管理人员负责反食品浪费工作，实行层级管理。

4.2 应建立健全食品采购、验收、储存、加工制作、就餐服务、外卖配送等各环节反食品浪费管理制度，可与现行相关管理制度文件整合或在其他管理制度文件中体现。

4.3 制定并实施本单位反食品浪费自查制度，定期评估本单位的食品浪费情况。

4.4 应对餐饮从业人员进行反食品浪费业务知识和职业道德培训，建立培训及考核机制，定期开展培训、考核和评比。

4.5 应建立反食品浪费投诉举报制度，对外公布投诉方式。

4.6 应按相关规定对反食品浪费工作进行记录。相关记录的管理符合保存期限和追溯需求。

5 评估基本原则

5.1 坚持问题导向

立足实际情况，运用科学方法和标准化理念，发现问题、分析问题和解决问题，健全完善管理制度，不断提高反食品浪费工作成效。

5.2 突出评估重点

统筹考虑各项评估指标内容，突出餐饮业反食品浪费工作的重点，科学选择评估指标，压实主体责任，完善评估体系。

5.3 注重评估实效

坚持以评促改、以评促建，提升餐饮业反浪费管理水平和工作实效，促进反食品浪费工作相关制度落到实处，分类指导不同业态餐饮服务提供者开展反食品浪费工作成效评估。

5.4 确保客观公正

严格按照本文件规定，统一评估方法、确定评估结果，鼓励引入第三方评估机构参与评估。

6 监测评估要点

6.1 主动对消费者进行反食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或摆放反食品浪费标识，并由服务人员提示说明、引导消费者按需适量点餐，不应诱导、误导消费者超量点餐。

6.2 提供团体用餐服务的，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，控制上菜服务流程和节奏。

6.3 自助餐服务应当建立备餐评估、供餐巡查等制度，合理预测客情，根据用餐人数合理布置餐台，配备不同规格的餐饮用具，引导消费者按需、少量、多次取餐。对造成浪费的消费者收取处理厨余垃圾相应费用，收费标准应当明示。

6.4 集体用餐配送单位应协助用餐单位开展就餐场所反食品浪费宣传引导活动。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、使用时限、保存条件和食用方法等信息。

6.5 单位食堂应建立以需供餐、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。建立用餐巡查制度，对就餐者点餐、用餐期间的饮食行为进行巡查监督，发现浪费行为的，应当面进行提醒劝告。

6.6 机关食堂应建立制止餐饮浪费工作成效评估和通报制度，将制止餐饮浪费纳入公共机构节约资源考核合节约型机关创建活动内容。

6.7 学校食堂应根据学生生长发育需要进行合理的营养膳食搭配，减少就餐浪费。学校食堂应执行校长、教师陪餐制度，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。

6.8 网络第三方平台（含餐饮服务提供者自建网站）建立网络订餐节约引导机制，不诱导消费者追逐盲目消费、攀比摆阔等不良风气。

网络餐饮服务平台应在点餐流程页面，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。

6.9 宴席服务、农村集体聚餐应根据预订需求，合理安排宴席流程和餐台数量。

7 评估指标

7.1 一票否决项

发生以下情形之一的，评估组应终止评估程序，直接评估为不合格：

a）评估当年内发生严重食品浪费事件的，且被新闻媒体及其他方式曝光、造成恶劣影响的；

b）现场抽查评估发现供餐（含采购、制餐）人员、用餐人员存在严重食品浪费行为的。

7.2基础项

包括组织制度建设、餐前准备、供餐管理、餐后管理、宣传培训、监督检查等，共 100 分。二级指标及分值见附录A。

7.3加分项

 加分项体现为工作创新，共10分。二级指标及分值见附录A。

8 评估方式

8.1内部评估

8.1.1 餐饮服务提供者应将反食品浪费作为主体责任落实的重要内容，纳入日管控、周排查、月调度之中，切实按照相关要求执行。相关记录保存期限不少于2年。

8.1.2 餐饮服务提供者的管理机构在每季度末，按照附录A表《餐饮服务提供者反食品浪费监测评估细则》，对所管理的餐饮服务机构实施监测评估。鼓励相关单位委托第三方机构对所管理的餐饮机构开展监测评估。

8.2抽查评估

评估部门按照附录表A的评估细则对评估对象实施评估，通过听取汇报、查阅资料、现场核查等形式对评估对象实施评估。

9 评估结果判定

根据评估结果进行等级判定，评估结果分为优秀、良好、合格、不合格四个等级，评估得分 85分（含）以上为优秀，75 分（含）以上 85 分以下为良好，60 分（含）以上 75 分以下为合格，60 分以下为不合格。

10 评估结果运用

10.1 内部评估结果运用

餐饮服务提供者应将内部评估的结果进行公示通报，组织全体员工针对存在问题和不足，采取有效措施整改完善，提升反食品浪费工作成效。

10.2 抽查评估结果运用

评估部门评估后，对评估等级为优秀的，应采取适当方式予以奖励；对不合格的，应采取适当方式予以曝光。

10.3 促进行业自律

行业协会应加强餐饮行业反浪费研究，开展餐饮行业浪费监测和分析评估，并每年向社会公布监测评估结果。向政府及其有关部门提出反浪费工作建议。

行业协会应加强对行业制止餐饮浪费工作的引导和自律监督。指导餐饮服务提供者反食品浪费工作持续改进、不断提高。

10.4 加强社会共治

鼓励社会公众、消费者、媒体积极参与反食品浪费监督，向有关餐饮服务提供者、餐饮服务管理者、行业协会、政府监管部门等提供监督举报信息，相关机构应及时处理和反馈。

餐饮服务提供者应建立顾客投诉机制，自觉接受公众和消费者监督，对于消费者反馈或媒体曝光的餐饮浪费问题，及时落实整改。



附录 A

（规范性）

餐饮服务提供者反食品浪费评估细则

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一级指标** | **二级指标** | **序号** |  **评估内容** | **得分** |
| 一票否决项 | 存在严重食品浪费情形 | 1 | 评估当年内发生严重食品浪费事件的，被新闻媒体及其他方式曝光、造成恶劣影响的。 |  |
| 2 | 现场抽查评估发现供餐（含采购、制餐）人员、用餐人员存在严重食品浪费行为的**[注]**。 |  |
| 组织制度建设（10分） | 建立机构（4分） | 3 | 建立组织机构，明确工作职责，得1分。 |  |
| 4 | 配备专兼职反食品浪费管理人员，得1分。 |  |
| 5 | 将反食品浪费工作纳入年度目标管理或年度工作安排且按计划完成相关工作任务的，得2分。 |  |
| 健全制度（4分） | 6 | 制定包含食品采购、验收、贮存、加工、消费、餐厨垃圾处置等环节的反食品浪费管理制度，明确具体措施的，得2分。每缺少一项扣 0.5 分，扣完为止。 |  |
| 7 | 定期开展反食品浪费自查，得2分。 |  |
| 纳入考核（2分） | 8 | 餐饮服务提供者将反食品浪费工作纳入内部考核的，得2分。 |  |
| 餐前准备（15分） | 采购管理（10分） | 9 | 食品原料采购选择具有相关合法资质供货者，建立固定供货渠道并签订供货协议的，得2分。 |  |
| 10 | 食品原料进货票据、供应商档案、进货登记台账齐全的，得4分，每缺少一项扣1分。 |  |
| 11 | 易腐、生鲜食品的采购，结合进餐人数预估情况，合理制定采购计划，得 2分。 |  |
| 12 | 按制度要求进行验收且验收合格方可入库的，得2分。 |  |
| 贮存管理（5分） | 13 | 食品仓库、冷库等贮存场所和设备符合食品冷藏、冷冻、分类分区和虫害控制等要求的，得2分。 |  |
| 14 | 遵循先进、先出、先用原则使用食品原料、食品相关产品，定时清库，防止食品腐败变质的，得3分。 |  |
| 供餐管理（35分） | 精准备餐（10分） | 15 | 对用餐人数实施动态管理，实现精准备餐、减少食品浪费的，得4分。 |  |
| 16 | 设食堂的餐饮机构应建立每周食谱制，做到荤素营养搭配，采用适当方式提前公布的，得 3分。 |  |
| 17 | 开展用餐满意度调查，征求消费者意见建议，调整菜品菜谱，不断优化菜谱结构和菜肴口味的，得3分。 |  |
| 合理供餐（25分） | 18 | 充分利用边角料，提高食品原料利用率的，得 5分。 |  |
| 19 | 集体用餐服务推行现制现供，及时续供的，得4分。 |  |
| 20 | 采取自助餐、自选餐等供餐方式，采取多种份量提供菜式和主食，提供小份菜、小餐盘等不同规格选择的，得4分。 |  |
| 21 | 服务人员提示说明，引导消费者适量点餐、按需取餐、不设最低消费的，得4分。 |  |
| 22 | 菜单上菜品标注名称和辣度、甜度、酸度等口味信息的，得4分。 |  |
| 23 | 集体用餐安排节俭用餐数量和形式的，得4分。 |  |

表 A.1 餐饮单位反食品浪费工作成效评估细则（续）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐后管理（15分） | 餐后服务（6分） | 24 | 就餐结束后应主动提醒消费者打包剩余餐品，并说明贮存及食用方法的，得1分。 |  |
| 25 | 为消费者提供免费或者合理收费的打包服务，得1分。 |  |
| 26 | 禁止使用不可降解的一次性塑料制品，选用可降解或其他环保替代产品的，得2分。 |  |
| 27 | 对消费者的光盘行动进行不同形式的奖励，得2分。 |  |
| 垃圾处理（9分） | 28 | 设置餐厨垃圾和其他垃圾投放容器，并做到分类投放的，得3分。 |  |
| 29 | 按照 GB/T 42967 的要求建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量或食品浪费系数，监测餐厨垃圾浪费情况，并按季度公示餐厨垃圾去向的，得3分。 |  |
| 30 | 与具备资质的专业机构签订合作协议并委托其对餐厨垃圾进行收运，或安装餐厨垃圾就地资源化处置设备，实现餐厨垃圾资源化、无害化处理的，得3分。 |  |
| 宣传教育（10分） | 宣传培训（4分） | 31 | 将反食品浪费、节约粮食纳入从业人员入职、日常培训内容的，得2分。 |  |
| 32 | 将反食品浪费、节约粮食纳入集体用餐单位全体人员日常培训内容的，得 2分。 |  |
| 宣传引导（6分） | 33 | 积极组织开展反食品浪费宣传活动，倡导合理膳食，科学就餐的，得2分。 |  |
| 34 | 将“光盘行动”等反食品浪费宣传标语、标识设置在醒目位置，提升消费者反食品浪费意识的，得2分。 |  |
| 35 | 利用单位宣传载体发布反食品浪费有关内容的，得 2 分。 |  |
| 监督检查（15 分） | 用餐监督（9 分） | 36 | 建立用餐监督管理员制度的，得3分。 |  |
| 37 | 设置用餐监督员，或采取有效方式对用餐人员浪费行为进行监督纠正的，得3分。 |  |
| 38 | 在餐盘回收处设置电子监控设备的，得3分。 |  |
| 奖惩措施（6 分） | 39 | 制定食品浪费行为通报制度，通过适当方式曝光食品浪费行为的，得 3 分。 |  |
| 40 | 对践行“光盘行动”的用餐人员实行奖励或颁发特殊荣誉的，得 3 分。 |  |
| 工作创新（加分项，10 分） | 信息运用（5分） | 41 | 利用互联网+、大数据分析、云计算、物联网、人工智能等信息化手段，打造智慧厨房、智慧餐饮，推进反食品浪费工作的，得5分。 |  |
| 创新成果（5分） | 42 | 在反食品浪费技术、管理等方面形成创新性成果且成效显著，注重经验总结和典型示范，近三年在市级以上媒体宣传报道或全市、全省示范推广的，得5分。 |  |
| 注 1：发生第 1、2 条情形之一的，评估组应终止评估程序，直接评估为不合格。执行本标准进行监测评估的机构，可根据具体情况选用附录B中食品浪费指标进行测算，可单独使用或联合使用。注 2：评估指标共110分，含基础项100分，加分项10分；**加分项单独计分。**在评估过程中，对于不同业态、不同餐饮服务提供者没有涉及到的条款视为通过，不扣分。注 3：评估结果分为四个等级，其中评估得分 85（含）以上为优秀，75 分（含）以上 85 分以下为良好，60 分（含）以上 75 分以下为合格，60 分以下为不合格。 |

附 录 B

（资料性）

餐饮机构食品浪费指标测算方法

B.1 人均餐饮浪费量

B.1.1通过餐盘称重法计算。

餐盘称重法指以用餐单元（每桌、每次、每餐或某用餐团体、某供餐单位的某餐次）为单位，利用称重工具测量并记录每个用餐单元的全体消费者食品浪费量的方法，包括对剩余餐食分类称重和计算分析。

B.1.2分类称重

待消费者就餐结束后，收集剩余以及提前撤下菜品， 区分可食用部分、不可食用部分以及油水,分别称重记录。可食用部分重量即为食品浪费量。同时,记录样就餐人数。

B.1.3 计算分析

根据食品浪费量之和和总就餐人数计算得到人均餐饮浪费量。 计算公式为：

人均餐饮浪费量（克／人／餐）＝样本桌食品浪费量之和（克）／样本桌总就餐人数（人）。

B.1.4 结果判断

 人均餐饮浪费量大于100克／人／餐的，为严重食品浪费。

B.2 食品浪费系数

B.2.1 测量对象：用餐区餐厨垃圾收集容器。

B.2.2 测量时间：用餐结束。

B.2.3 测量流程如下：

a)第一步：将餐厨垃圾收集容器内餐厨垃圾沥水后，混合均匀，俯拍照片。

b)第二步：打开“光盘”小助手软件（可在公共机构节约能源资源网下载），计算照片内被浪费食品轮廓以及餐厨垃圾堆积轮廓面积比例，得到食品浪费系数。

c) 第三步：留存照片，记录食品浪费系数。

参考文献

[1] 全国人民代表大会常务委员会 中华人民共和国反食品浪费法 2021年4月29日

[2] 国家市场监管总局办公厅 关于开展反餐饮浪费专项整治的通知（市监食经发〔2022〕99号） 2022年11月10日

[3] 国管局、国家发展改革委、商务部、市场监管总局 关于全面实施餐饮单位反食品浪费工作成效评估和通报制度的通知(国管节能〔2023〕211号) 2023年8月28日

[4] 国家市场监督管理总局 企业落实食品安全主体责任监督管理规定 (国家市场监督管理总局令第60号) 2022年9月22日

[5] 中共河南省委办公厅、河南省人民政府办公厅关于印发《河南省粮食节约行动实施方案》的通知（厅文〔2022〕30号） 2022年8月26日

[6] 河南省发展和改革委员会、中共河南省委农村工作领导小组办公室 关于印发《河南省粮食节约和反食品浪费近期工作要点》的通知（豫发改环资〔2022〕583号） 2022年7月4日