

T/YYSSH

团体标准

T/YYSSHXXXX—XXXX

餐饮节约行为规范

Specification of Catering Thrift Behavior

(报批稿)

(本草案完成时间：2023年12月18日)

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。

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 实施原则	2
4.1 厉行节约，反对浪费	2
4.2 行业自律，社会共治	2
4.3 加强推广，不断完善	2
5 通用要求	2
6 管理规范	2
6.1 食材管理	2
6.2 餐厨废弃物管理	2
7 服务规范	2
8 教育培训	3
9 单位食堂	3
10 网络餐饮	3
11 管理与改进	3
参考文献	4

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。

本文件由云浮市颐东国宴大酒店有限公司提出。

本文件由云浮市饮食服务业商会归口并组织实施。

本文件起草单位：云浮市颐东国宴大酒店有限公司、云浮市食品药品检验所、云浮市雄盛大饭店、云城区永恒特色大酒店、云浮市云安区食品协会、云浮市云安区宏图酒楼、云安区都杨镇喜宴之家饭店、罗定市饮食服务业商会、郁南县良友餐饮有限公司、新兴县饮食服务行业商会、广东翔顺酒店管理有限公司翔顺筠州酒店。

本文件主要起草人：吴志佳、张银菊、梁敏、叶红、彭清、区梓聪、刘权、祝惠锋、区均洪、陈家欢、伍伟强、罗桂强、邓国辉、阙彩兰、廖凌云、卢德文、梁国飞。

引 言

弘扬中华民族勤俭节约的优良传统，制止餐饮浪费对于保障国家粮食安全、倡导社会文明、建设节约型社会具有重要意义。本文件指导餐饮企业在采购、生产和销售服务等各个方面合理利用各种方法提高资源和能源的利用效率，以尽可能减少各种浪费与损耗。同时完善烹饪量化标准，提升餐饮供给质量，全面、客观、准确提供餐饮信息，为消费者按需配餐、按量点餐提供便利，引导消费者节约点餐、杜绝浪费。有利于推动企业选择节约适度、绿色低碳、环保健康的生产经营模式，促进餐饮服务行业的发展，推动消费者形成文明消费、按需点餐、珍惜粮食的意识，推动在全社会树立起“浪费可耻、节约为荣”文明新风尚，共同减少食品浪费。

餐饮节约行为规范

1 范围

本文件规定了餐饮节约行为规范的实施原则、通用要求、管理规范、服务规范、教育培训、单位食堂、网络餐饮、管理与改进。

本文件适用于云浮市饮食服务行业的餐饮服务提供者的餐饮节约行为，其他网络餐饮服务平台可参照实施。

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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务 catering service

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和服务设施的服务活动。

3.2

餐饮服务提供者 catering service provider

从事餐饮服务的单位和个人。

注：包括社会餐饮企业和单位食堂。

3.3

餐饮节约行为 catering 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、并采取适当措施减少食物浪费，餐饮消费者践行适量点餐，理性消费、厉行节约的餐饮方式，避免食物浪费的行为。

3.4

单位食堂 institution 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

网络餐饮 online catering

餐饮服务提供者通过互联网接受订购需求后制作并配送膳食的食品经营活动，以及网络食品交易第三方平台提供者作为餐饮服务交易双方提供网络交易平台服务的活动。

3.6

例牌菜、大牌菜、中牌菜、半份菜、小份菜、套餐、小份餐 typical dishes、large brand dishes、medium brand dishes、half dishes、small dishes、set meals、small meals

例牌菜是指提供菜肴的标准份量；大牌菜是指标准份量的2倍；中牌菜是指标准份量的1.5倍；半份菜是指标准份量的一半；小份菜是指标准份量的三分之一；套餐是指供食用的饭菜组合；小份餐是指提供套餐的二分之一。

4 实施原则

4.1 厉行节约，反对浪费

餐饮服务提供者在提供餐饮服务的过程中应做到厉行节约，反对浪费。

4.2 行业自律，社会共治

餐饮企业自律规范餐饮管理和服务经营，商会组织开展社会共治，共同抵制餐饮浪费。

4.3 加强推广，不断完善

餐饮服务提供者应加强关于餐饮节约知识学习，创新出更好的餐饮节约实践措施。

5 通用要求

餐饮服务卫生应符合GB 31654相关要求，餐具消毒应符合GB 14934相关要求，打包使用的一次性餐具应符合GB/T 18006.3相关要求。

6 管理规范

6.1 食材管理

6.1.1 采购

6.1.1.1 应建立完备的食材原辅料采购台账制度，规范供应、采购、验收、仓管流程，并制定验收标准。

6.1.1.2 应控制易腐败变质食材原辅料的验收温度，收货时应监测并记录每批易腐败变质食材原辅料的温度。

6.1.2 贮存

6.1.2.1 应建立食材原辅料仓库管理制度和仓储台账，并由专人管理。

6.1.2.2 应对各类原辅料按易腐性、干湿程度、耐贮性等科学分类、妥善储存。

6.1.2.3 应按照食材原辅料避免交叉污染的原则，合理设置各类产品的存放区域。

6.1.2.4 应控制粮食、干制食材原辅料的贮存温湿度，贮存场所应干燥通风。

6.1.2.5 应控制易腐败变质食材原辅料的使用期限，规定各类易腐败变质食材原辅料的使用期限。

6.1.2.6 应控制易腐败变质食材原辅料的贮存温度，定时测量并记录冰箱和冷库内温度。

6.1.2.7 宜提倡分割成小份独立包装储存，使用时按需取材。

6.1.2.8 应制定各类食材原辅料的最低库存量，按照先入先出以及量出为入的原则，加强食材原辅料流动和精细使用。

6.1.3 烹饪加工

6.1.3.1 应加强食品烹饪加工环节管理。

6.1.3.2 连锁餐饮企业宜采用加工中心或中央厨房等方式统一配送。

6.1.3.3 应落实精细化烹饪，充分利用食材原辅料，完善烹饪量化标准。

6.2 餐厨废弃物管理

6.2.1 餐厨废弃物应分类放置、每天清理。

6.2.2 餐厨废弃物应由具备条件的企业进行合理回收处理，保存相关资料文件。

6.2.3 应监测每天产生的餐厨废弃物数量，形成减少餐饮浪费措施。

7 服务规范

- 7.1 应在就餐环境显著位置标识“适量点餐”“光盘行动”“反对浪费”“珍惜粮食”“崇尚节约”“文明用餐”等宣传标语。
- 7.2 应制定多元化的菜单，宜在菜单份量上给不同消费者提供更多元化的选择，如例牌菜、大牌菜、中牌菜、半份菜、小份菜、套餐、小份餐，并明示于菜单上。
- 7.3 应规范设计菜单，注明菜品名称，主辅料重量，套餐、规格及销售价格，套餐标准应注明建议消费人数，不应设置最低消费额，无虚假宣传。
- 7.4 宴席订餐和团体订餐应根据需求合理安排菜单和预定。
- 7.5 在提供自助餐服务时，应当主动告知消费者用餐规则，提醒消费者按需、少量、多次取餐，宜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。
- 7.6 在点餐、加餐等环节，可配备文明用餐点餐员，点餐员根据消费者用餐需求提醒消费者合理选餐、适度点餐，引导消费者文明用餐、珍惜粮食、理性消费；如配备自助点餐系统，系统界面应清晰明示按需点餐、文明用餐、厉行节约等文明标语。
- 7.7 应向消费者推广公筷公勺的使用，文明卫生的用餐习惯。
- 7.8 提倡“光盘行动”，鼓励剩菜剩饭打包，拒绝餐饮浪费行为。
- 7.9 宜通过积分奖励、停车优惠等方式对消费者的光盘行为给予奖励。

8 教育培训

- 8.1 应对餐饮服务人员进行反食品浪费知识培训，并建立定期培训机制和考核记录。有新进人员或者服务人员岗位发生变化时，应及时组织教育培训。
- 8.2 应加强对厨师业务技能的培训，提高厨师的烹饪水平，保证菜品的质量，减少消费者因菜品过油、过咸等原因而造成的被动浪费，鼓励对厨师烹饪水平定期进行考核评估。
- 8.3 餐饮服务提供者可按照岗位，分组对餐饮从业人员进行针对性培训并对培训的效果进行评估。

9 单位食堂

- 9.1 应建立健全食堂餐饮节约管理部门，负责完善单位食堂节能、节水、原料采购、储存、出入库、加工处理、烹调制作、“边角料”利用等餐饮节约相关制度、措施以及实施方案的制定和落实，防止食品浪费的措施。
- 9.2 宜通过点餐系统统计每餐就餐人数，规定好每餐点餐的截止时间，控制好食材使用量，提高食材利用率，避免余菜过剩现象。
- 9.3 就餐人员应根据个人实际情况按需、分次取餐，践行“光盘行动”。
- 9.4 应加强对本单位餐饮节约行为的组织领导，有计划有组织地开展相关宣传教育工作。

10 网络餐饮

- 10.1 网络餐饮平台应在餐饮食品菜单页面标注菜品名称、份量、口味、建议用餐人数等引导信息；上传的菜品照片应真实，宜提供“小份餐”“小份菜”，宜降低订餐最低起送标准。
- 10.2 网络餐饮平台应在网络页面或者小票等显著位置标识反食品浪费的相关提示信息，如“节约粮食”“适量点餐”等。

11 管理与改进

- 11.1 商会应建立餐饮节约行为管理机制，对餐饮服务提供者的餐饮节约行为进行指导和评价。
- 11.2 餐饮服务提供者应结合本文件细化评价标准，按照评价标准开展自我评价与持续改进。
- 11.3 任何单位和个人有权对餐饮食品浪费行为进行提醒、规劝、举报。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法（2021年修正）
 - [2] 中华人民共和国反食品浪费法（中华人民共和国主席令第七十八号）
 - [3] 广东省人民代表大会常务委员会关于制止餐饮浪费的决定（广东省第十三届人民代表大会常务委员会公告第70号）
 - [4] 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（2018年第12号）
-