ICS 03.080.30

CCS A 12

团体标准

T/TSSPXH 001-2024

减少食物浪费行为规范

(征求意见稿)

2024—XX—XX发布

2024—XX—XX实施

台山市食品行业协会 发布

前 言

本标准按照 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》进行编写。

本标准由台山市食品行业协会提出并起草。

本标准归口管理单位：台山市食品行业协会

本标准主要起草单位：台山市食品行业协会、台山市台城正哥餐厅、XXXX

本标准主要起草人：伍姗姗、余沛全、XXXX

本标准首次发布日期：2024年XX月XX日。

减少食物浪费行为规范

1 范围

本文件规定了餐饮企业减少食物浪费的总体要求、整体设计、实施减量、厨余垃圾处理的要求。

2 规范性引用文件

本文件无规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食物浪费 food waste

食物或原料在储运、加工、流通和消费等环节中造成的本可避免的食物损失。

4 总体要求

- 4.1 应遵守建设和经营中涉及的反对浪费、节能环保、卫生安全等相关要求。
- 4.2 应制定反对餐饮浪费行动方案，建立配套的经营管理制度，明确减少食物浪费行动目标和指标。
- 4.3 应在食品安全、反对浪费、营养健康、节约资源、保护环境方面开展宣传行动，营造反对餐饮浪费的氛围，引导消费者养成按需点餐的饮食习惯。

5 整体设计

5.1 设立专项小组

选取关键职能岗位人员成立项目小组。

5.2 确定岗位职责

5.2.1 项目总负责人

一般由总经理或店长来担任，负责项目总协调、设计减少浪费运营规则。

5.2.2 行政总厨

负责设计创新菜单，优化操作标准，制定采购计划等。

5.2.3 后厨助理人员

协助行政总厨做好分类称重记录，浪费的食物量等。

5.2.4 采购负责人员

负责把控采购节奏，协调供应商及物流服务商等，避免造成因物流及进货量过大造成的食物浪费。

5.2.5 仓储管理人员

负责严格把控仓储条件及设施等，避免出现设施设备等因素造成的食物变质。

5.2.6 市场负责人员

负责制定宣传计划，在减少食物浪费活动开展过程中，有效鼓励企业群员与顾客实现共建。

5.2.7 人力资源管理

负责组织员工开展减少食物浪费知识与能力培训，设计相关绩效指标等。

5.2.8 财务管理

负责核算节约成本及收益，对减少食物浪费活动进行量化。

5.3 开展自评

开展餐厅食物浪费情况日常自评。

5.4 保持记录

每日进行食物浪费数据测量与记录，了解浪费发生的环节、程度及变化趋势，制定目标及更改措施是减少食物浪费工作的基础。

5.5 制定减量目标

餐厅宜进行至少一个月的记录,以便得到更具参考性的数据,为制定减少食物浪费。根据餐厅食物浪费基本数据制定符合餐饮企业的减量目标。

6. 计划及实施

6.1 管理要求

6.1.1 制定节约计划

宜根据持续测量记录和指定的减量目标,设定阶段目标结合职责,做好日常数据记录及分析,通过历史数据定期调整策略。

6.1.2 组织员工培训

组织全员学习《中华人民共和国反食品浪费法》,提升减少食物浪费意识,提高员工责任感,提高专业操作技能。

6.1.3 丰富营销推广

推行“光盘行动”,宜做到光盘附赠果盘、折扣或优惠券等加强与客人互动;推广分餐制,采取按位分餐、公共餐具分餐、自取分餐等多种分餐方式,提倡健康用餐,减少食品浪费。

6.2 菜单设计

6.2.1 菜单设计应适当控制菜品数量。

6.2.2 宜提供半份菜,小份菜或一人餐。

6.2.3 宜开发如家庭聚会,商务宴请等团体套餐,并标注人数。例如:“台山黄鳝饭”“菜果饭”等应按每桌进餐人数现场烹饪。

6.2.4 宜通过合理搭配开发新菜品,最大化利用食材各部位及边角料。

6.2.5 宜根据食材剩余情况设置当日特价菜。

6.2.6 宜对剩餐较多的菜品,及时改进烹调工艺或做下架处理。

6.2.7 根据经营能力及客户群体情况,丰富菜单相关信息,在菜单中明确菜品主要原料、份量或建议消费人数。

6.3 食材准备

6.3.1 按需采购

6.3.1.1 供应商选择

宜量化供应商绩效评价标准,持续优化整合供应商群。优先选择食材损耗最低的供应商;让供应商提供样本以确保食材符合要求;确保采购流程透明并有备选方案;采购员需加强与厨师长及仓储人员沟通,按需调整采购。

6.3.1.2 食材采购要求

可适当采购净菜、预制菜,减少切配时的边角料浪费;在保证品质的前提下合理使用外形不佳的食材;不易储存的食材,宜本地采购,缩短运输环节避免浪费。

6.3.1.3 精准采购

采购员需加强与供应商沟通,保证按时按需供货、送货;精准订货,可采用智能管理系统,提高菜品预估准确性;了解供应商如何处理退回的货品,鼓励供应商在保证食品安全前提下二次利用。

6.3.2 储存运输

6.3.2.1 宜根据加工制作需求制定原辅料库存计划,并与供应商沟通库存计划,缩短订货周期,提高库存周转率。

6.3.2.2 宜根据正常运转周期内餐饮业供应链全链条信息,确定不同原辅料的周转库存及安全库存,控制多余库存,减少库存成本。

6.3.2.3 宜做好食材储藏室的通风、保温、冷藏、冷冻等措施。

6.3.2.4 宜遵循先进、先出、先用原则,按量

6.3.2.5 宜使用密封容器或真空包装延长食物的保鲜期,按照食物所需储存环境进行储存

6.3.2.6 建立库存预警管理机制,设定最低最高库存标准,定期盘点检查,防止食物过期、变质。

6.3.2.7 在不影响口味和质量的前提下,可以适当使用冷冻、干燥、瓶装或罐装食品替换一些新鲜、不易储存的食材。

6.3.2.8 如餐饮企业自身有运输能力,需做好运输环节保温、冷藏、冷冻、防雨、防蚊蝇等措施,减少运输环节中的食物损失。

6.3.3 加工烹饪

6.3.3.1 由厨师长组织厨房各部门主管制定烹饪加工规范,要体现精工细作,边角料合理利用的要求。

6.3.3.2 厨师要按照切制和烹饪标准制作菜品,安全卫生优先,按量使用,防止不必要的浪费。

6.3.3.3 宜使用先进工艺、技术或设施设备进行原材料处理和初加工。

6.4 前厅服务

6.4.1 服务环节

- 6.4.1.1 在醒目位置张贴减少食物浪费标识、海报或桌牌。
- 6.4.1.2 鼓励顾客参与“光盘行动”的相关打折和奖励活动。
- 6.4.1.3 顾客点菜时，告知菜品份量，口味等信息。
- 6.4.1.4 了解顾客就餐性质（商务宴请，家庭聚会等），并提醒顾客按需点餐，并根据人数推荐相应菜量。
- 6.4.1.5 宜在顾客用餐时帮助分餐，收餐时需确认顾客用餐完毕，并记录剩餐情况。
- 6.4.1.6 顾客用餐结束主动提醒顾客打包剩餐，并提供打包服务，告知剩餐二次食用时间和方法。

6.4.2 外卖服务

- 6.4.2.1 宜在餐品容器或者包装上标注加工制作时间和食用期限，提醒消费者尽快食用。
- 6.4.2.2 液体类餐品，餐盒宜覆盖保鲜膜、塑封机加盖覆膜、使用带卡扣的餐盒等密封措施。
- 6.4.2.3 固体类餐品，外包装上宜使用封签、扎带等密封措施。
- 6.4.2.4 混合类餐品，固体、液体宜分开打包。
- 6.4.2.5 检查密封状态，如有撒漏未达到密封效果等应重新打包。
- 6.4.2.6 冷食和热食分开打包，以保障食品安全及口感品质。

7 厨余垃圾处理

- 7.1 对于不可食用的厨余垃圾做好分类处理，称重监测，建立垃圾处理台账，有条件的交由当地餐厨垃圾回收部门统一处理。
 - 7.2 有条件的餐厅也可以建立自己的厨余堆肥设施。
-