

《减少食物浪费行为规范》
(征求意见稿)
编制说明

《减少食物浪费行为规范》编制组

二〇二四年七月

一、工作简况

（一）编制的目的与意义

深入贯彻《中华人民共和国反食品浪费法》，防止食品浪费，保障国家食品安全，弘扬中华民族传统美德，践行社会主义核心价值观，节约资源，保护环境，规范我市餐饮行业减少食物浪费行为，推动我市经济社会可持续发展。

（二）任务来源

本标准由台山市食品行业协会提出并归口，适用于台山市大型餐饮企业。

（三）主要起草单位

本标准的起草单位包括：台山市食品行业协会、台山市台城正哥餐厅等。

（四）编制过程

2024年6月，台山市食品行业协会标准修订组在前期资料搜集和初步调研的基础上，开展标准草案编制工作，包括收集整理相关材料，对标准框架和相关技术内容反复研讨，形成标准草案。

2024年7月，组织进行研讨会，针对存在异议的内容进行讨论研究，经修改完善后形成标准征求意见稿，公开征求意见。

二、标准编制原则和主要内容

（一）编制原则

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》的规定起草，在编制过程中保证规范性、适用性、科学性，编制过程完全遵守国家法律、法规等相关规定，严格按照程序执行，格式符合标准编写要求。

（二） 主要内容

- 1 范围
- 2 规范性引用文件
- 3 术语和定义
- 4 总体要求
- 5 整体设计
- 6 计划及实施
- 7 厨余垃圾处理

三、是否设计专利等知识产权问题

本标准不涉及专利等知识产权问题

四、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准不存在违反现行法律、法规和强制性国家标准等情况。

五、重大意见的分歧处理依据和结果

本标准制定过程中，未出现重大意见分歧。

六、贯彻标准的要求和措施

做好本标准的宣贯工作，扩大标准的影响力，加强对我

市餐饮企业的宣传推广力度，促进和引导标准的应用。

七、其他应予以说明的事项

无。

《减少食物浪费行为规范》编制组

2024年7月