

T/YCCX

银川餐饮烹饪业协会团体标准

T/YCCX 003—2024

餐饮业反食品浪费经营服务规范

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

银川餐饮烹饪业协会 发布

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。

本文件由银川餐饮烹饪业协会提出。

本文件由银川餐饮烹饪业协会归口。

本文件起草单位：银川餐饮烹饪业协会、宁夏标准化研究院、宁夏市场监督管理厅、银川市市场监督管理局。

本文件主要起草人：

餐饮业反食品浪费经营服务规范

1 范围

本文件规定了餐饮业反食品浪费基本要求、采购与储存、菜品加工制作、就餐服务、外卖服务、餐品改进、信息化建设、企业自查、监督检查等。

本文件适用于餐饮业制止食品浪费的经营服务管理与规范。

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/T 21084 绿色饭店

GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则

SB/T 11070 餐饮服务企业打包服务管理要求

SB/T 11166 餐饮企业节约管理规范

3 术语和定义

GB/T 42966界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 经营场所要求

4.1.1 在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识和横幅，设置宣传节约用餐的公益告示牌、LED 屏幕播放滚动字幕，提醒适量点取餐。

4.1.2 应在就餐场所醒目位置公示向反食品浪费部门投诉举报的联系方式。

4.1.3 鼓励有条件的企业建设中央厨房、配送中心，统一制作、统一配送。

4.1.4 鼓励餐饮服务提供者积极申报创建国家级绿色饭店、国家级绿色餐饮企业，并按照 GB/T 21084 的规定，在经营场所悬挂相关标识与提示。

4.2 设施设备要求

应科学设计菜单，嵌入反对浪费、爱惜粮食等引导语，并在菜单中标注分量、规格、建议消费人数等信息，可补充食品主辅配料、口味等信息，充实菜单信息。

4.3 人员要求

4.3.1 加强服务人员职业培训，将反对浪费、爱惜粮食纳入培训内容；

4.3.2 从业人员应熟悉店内菜品情况，引导客人按照位数适量点餐，不应诱导、误导消费者超量点餐。

4.3.3 宜设置专（兼）职的监督人员，对食品浪费行为进行及时劝导。

4.4 管理要求

4.4.1 餐饮服务经营者可根据实际情况制定反食品浪费相关管理制度，具体内容包括但不限于以下内容：

- a) 食品采购、储存、加工管理；
 - b) 供餐就餐反浪费管理；
 - c) 反食品浪费培训管理；
 - d) 反食品浪费宣传标识管理；
 - e) 消费者和内部员工反食品浪费奖励；
 - f) 餐品改进管理；
 - g) 剩余食品处置管理。
- 4.4.2 不应组织多食打折、暴饮暴食等形式的推销活动。

5 采购与储存

5.1 采购

- 5.1.1 应采取精细采购、集中管控，建立完备的食材采购台账制度，规范采购流程，根据销售情况对原辅料的需求量进行科学测算。
- 5.1.2 小型餐厅应建立当天采购、当天加工、当天供应的供餐机制，确保食材新鲜，避免腐烂变质。
- 5.1.3 中大型餐厅根据餐厅经营模式和定位制定采购计划，依据每日销量预测合理备货。

5.2 储存

- 5.2.1 各类食材应科学分类、妥善储存，按照先入先出以及量出为入原则，缩短食材流动周期，即采即用。
- 5.2.2 应在适宜环境下贮存食品原材料和调味品。
- 5.2.3 宜进行小份独立包装储存，按量取材。
- 5.2.4 应定期检查库存原料，避免食品储存过期。
- 5.2.5 宜建立原辅料采购和库存管理信息系统，精准控制采购和库存。

6 菜品加工制作

- 6.1 应加强食品加工环节管理，符合 SB/T 11166 第 4 章相关内容，鼓励应用先进技术、工艺和设备，根据食材属性做到物尽其用。
- 6.2 宜提供不同规格餐品供消费者选择。
- 6.3 应确立食品加工规范程序和生产标准，制定菜品成本卡，准确定量使用食材和配料。
- 6.4 生产加工环节的食品废弃物应交由具备条件的企业进行资源化回收处理。

7 就餐服务

7.1 一般就餐

- 7.1.1 推行“小份餐”、“拼盘”等服务项目供消费者选择。
- 7.1.2 应提供免费打包食品袋（食品级），其它收费打包器具应明码标价，并符合 SB/T 11070 相关要求。
- 7.1.3 设置可选择套餐，套餐标准上应标注建议消费人数，不得设立最低消费。
- 7.1.4 消费者提出退餐、调餐等需求的，餐品尚未准备烹饪且不影响二次销售的，餐饮服务提供者应进行退餐、调餐。

7.2 自助餐

- 7.2.1 宜提供小容积的餐饮具，提醒消费者按需、少量、多次取用食物。
- 7.2.2 应根据用餐实际情况分批补餐。

- 7.2.3 应巡视餐品消费情况，根据巡视情况及时调整供餐。
- 7.2.4 对于需求量大的餐品，宜采取点菜送餐上桌、限量取餐等供餐方式。
- 7.2.5 对于浪费量大的餐品，减少该餐品的备餐量或替换该餐品。

7.3 团餐

- 7.3.1 宜采用中份菜、小份菜套餐，或采用分餐、位餐，为消费者提供多种选择。
- 7.3.2 宴席应根据预定需求，对套餐提出用餐人数建议，合理安排宴席流程和餐台数量，提倡“N+备用桌数”预定机制，并建立未使用预定桌数免费改期使用制度。
- 7.3.3 公务活动用餐应配合用餐单位严格执行用餐标准，合理安排餐品种类和数量，宜推行自助餐或简餐。
- 7.3.4 应提供免费或合理收费的打包服务，并符合 SB/T 11070 相关要求。

7.4 幼儿园就餐

- 7.4.1 应加强宣传引导，通过儿歌表演、情景剧、绘画展、故事分享会等方式宣传反食品浪费相关内容，培养珍惜粮食、反对浪费的良好习惯。
- 7.4.2 宜建立各班级师生到校就餐人数日报统计报告制度，根据实际就餐人数备餐。
- 7.4.3 应充分考虑不同年龄段孩子的身体特点和营养需求，根据营养指标对菜品提前规划，适时调整。

7.5 学校就餐

- 7.5.1 应合理设定小份饭和半份菜，并明确公示不同份量的食品所对应的价格、克数，方便学生按需选餐。
- 7.5.2 宜推出自助餐模式，按需取量、按量计价。
- 7.5.3 宜设立反食品浪费监督检查员，成立监督检查小组，鼓励学生志愿参与“光盘行动”劝导员，对餐饮浪费行为及时监督、制止、纠正。
- 7.5.4 应将反食品浪费列入学校卫生教育课，安排一定学时进行教育。

8 外卖服务

- 8.1 应在外卖点餐界面显著提示适量点餐、反对餐饮浪费，在平台点餐页面描述菜品口味、分量等内容。
- 8.2 应优化功能设置，降低配送费用，引导在线餐饮商户降低起送金额，避免因“凑单”造成食品浪费。

9 餐品改进

- 9.1 应采取多种途径收集消费者用餐需求，针对性地调整餐品。
- 9.2 宜对消费者反馈以及剩餐等方面情况进行分析，改进烹饪工艺、调整分量。

10 信息化建设

鼓励餐饮服务经营者运用信息化手段分析用餐需求，根据预定计划和销售情况，坚持每日餐前对就餐人数进行统计分析、总结规律，科学指导原料采购和备餐份额，减少因计划不周而产生的浪费。

11 自查自纠

- 11.1 应定期对反食品浪费的实施情况进行自我评估与检查，建立自查制度，采取改进措施，并做好相关记录。
- 11.2 应自觉接受公众和消费者监督，对消费者反馈或媒体曝光的问题，及时整改落实。

