

## 附件 1

# 餐饮浪费抽样调查方法

(试行)

### 一、调查要求

(一) 调查内容。人均餐饮浪费量，指在餐饮堂食消费时，每人每餐产生的食品浪费量。

(二) 调查频次。各省（自治区、直辖市）和餐饮领域国家级行业协会每年对餐饮经营者开展一次抽样调查。

### 二、抽样方法

(一) 分层随机抽样选取样本餐饮经营者。根据城市布局，随机选取样本区。根据餐饮经营者规模、门店面积、类型等因素，确定各样本区中不同规模餐饮经营者的样本量及同一规模餐饮经营者中不同餐饮类型的样本量，从而随机选取样本餐饮经营者。样本餐饮经营者的大、中、小不同规模比例应与各地区餐饮行业结构接近，包含正餐、宴会、自助餐、快餐、小吃等不同餐饮类型。

(二) 等距抽样选取样本桌。对每家样本餐饮经营者，共选择不少于 10 桌作为样本桌进行调查，其中午餐、晚餐各不少于 5 桌并一般选择相同数量，在同一日内完成调查。通常每家样本餐饮经营者总样本桌数 20 桌为宜，其中午餐、晚餐各 10 桌。样本

桌抽样间隔由样本餐饮经营者每餐平均客流量（桌次）除以每餐样本桌数确定。例如：样本餐饮经营者甲每日平均客流量为 100 桌次，其中午餐平均 40 桌次、晚餐平均 60 桌次，则午餐、晚餐的样本桌抽样间隔分别为 4、6。

调查过程中，可提前了解样本餐饮经营者每日平均客流量，根据实际情况调整样本桌数和样本桌抽样间隔。如样本餐饮经营者每日平均客流量较少，可选取较少样本桌数和较短样本桌抽样间隔或不间隔取样，也可多抽取若干家同类型餐饮经营者开展调查。样本桌抽取应确保随机性，确保从开餐到毕餐时段均有覆盖，不得提前告知餐饮经营者和消费者。

### 三、调查方法

人均餐饮浪费量可以通过餐盘称重法调查得到。餐盘称重法指以桌为单位，利用称重工具测量并记录每桌消费者食品浪费量的方法，主要包括样本收集、分类称重和计算分析等步骤。调查过程中，调查人员不主动与消费者直接接触，尽量减少对样本餐饮经营者正常经营的影响。

**样本收集：**待样本桌消费者就餐结束后，调查人员在店内工作人员协助下，收集桌面上及提前撤下餐品中的剩余食物（统称餐桌剩余食物），记录样本桌号。同时，记录样本桌就餐人数。为方便操作，仅收集餐桌剩余食物中的固态物，油水汤汁暂不计入。

**分类称重：**使用精度为 0.1 克的电子秤，将餐桌剩余食物分为

可食用部分和不可食用部分，分别测量称重并记录数据（保留小数点后 1 位），填写样本餐饮经营者餐饮浪费调查数据记录单（见附件 1）。可食用部分重量即为食品浪费量。

计算分析：可以根据样本桌食品浪费量之和和样本桌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）。**

调查人员通过上述步骤对全部样本餐饮经营者调查完毕后，填写餐饮浪费抽样调查数据汇总表（见附件 2）。

#### 四、相关概念和定义

**食品浪费：**指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。

**可食用部分和不可食用部分：**餐桌剩余食物由可食用部分和不可食用部分组成。不可食用部分主要包括作料（例如：花椒、大料等），动物骨骼（例如：鱼刺、贝壳、虾壳等），不能食用的蔬菜瓜果的果皮、果核等。除此之外，其他部分可以作为可食用部分（包括可食用的装饰物）。

**餐饮经营者规模：**大型，指加工经营场所使用面积在 500 平方米以上（不含 500 平方米），或者就餐座位数在 250 座以上（不含 250 座）；中型，指加工经营场所使用面积在 150—500 平方米（不含 150 平方米，含 500 平方米），或者就餐座位数在

75—250 座（不含 75 座，含 250 座）；小型，指加工经营场所使用面积在 150 平方米以下（含 150 平方米），或者就餐座位数在 75 座以下（含 75 座）。

- 附件：1. 样本餐饮经营者调查数据记录单  
2. 餐饮浪费抽样调查数据汇总表

附件 1

## 样本餐饮经营者餐饮浪费调查数据记录单

记录人：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

### 一、样本餐饮经营者基本信息

1. 样本餐饮经营者名称：\_\_\_\_\_

2. 样本餐饮经营者所属行政区划：\_\_\_\_\_

3. 样本餐饮经营者规模：大型 中型 小型

4. 样本餐饮经营者类型：正餐 宴会 自助餐

快餐 小吃 其他：\_\_\_\_\_

### 二、餐饮浪费调查数据

样本桌号	调查日期	调查时段 (午餐、 晚餐)	就餐人数 (人)	可食用部分 重量(克)	不可食用部分 重量(克)
合计					

