



长沙市饮食安全协会团体标准制修订立项申请书

* 项目名称	餐饮单位防止和减少餐饮浪费管理规范		
* 申请项目单位名称	长沙市饮食安全协会	* 联系人	易胜先
* 单位地址	长沙市岳麓区岳麓大道盛大泽西城5栋27楼	* 邮政编码	410000
* 电话	0731-82231342	* 邮箱	634215299@qq.com
* 制定或修订	<input checked="" type="checkbox"/> 制定 <input type="checkbox"/> 修订		
* 起草单位	长沙市饮食安全协会		
* 计划起始年	2023	* 完成年限	2023
* 目的、意义	<p>中华人民共和国第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议于2021年4月29日通过公布的《中华人民共和国反食品浪费法》规定“食品浪费，是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”，后又相继发布《绿色餐饮经营与管理》等反浪费相关的国家标准。</p> <p>为弘扬珍惜粮食、物尽其用、勤俭节约是中华民族的传统美德，推行“厉行节约、反对浪费”的社会风尚，长沙市饮食安全协会先后发布《“清廉餐饮·反对浪费”倡议书》、《节约用餐，制止浪费，厉行节约倡议书》等多项倡议，开展“清廉餐饮主题活动”，并将厉行节约、制止浪费纳入《餐饮服务食品安全量化分级及示范店评定规范》团体标准内容。</p> <p>为进一步推行反餐饮浪费工作的开展，贯彻《中华人民共和国反食品浪费法》等法律规定，《餐饮单位防止和减少餐饮浪费管理规范》（下称“本标准”）团体标准的起草和发布势在必行。</p> <p>本标准对食品、食物、粮食本身的浪费进行了定义，同时定义了原材料的采购、制作、销售、网络配送等服务的无效、低效浪费。本标准规定了餐饮企业应当明示服务项目及其收费标准，不得设置最低消费额，不得诱导、误导或者迫使消费者超量点餐；鼓励对实施“光盘行动”的消费者给予奖励或者优惠；鼓励设置专门的文明用餐劝导员，对明显过量点餐、取餐的行为进行提醒、劝导；外卖服务应当以显著方式提示消费者按需、适量点餐；餐饮企业应当在外卖服务平台标注餐品规格、参考分量、口味、建议消费人数等信息，推广小分量、多规格餐品或者可选套餐等多项核心内容。标准的起草及发布，势必为餐饮企业防止和减少餐饮浪费提供标准化指导，为消费者理性消费、节约消费，抵制铺张浪费提供标准化建议。</p>		
* 适用范围和主要技术内容	<p>标准规定了餐饮单位防止和减少餐饮浪费方面相关的术语和定义、总则、管理要求、加工过程要求、餐饮服务和餐厨废弃物管理等要求。适用于餐饮服务企业生产，经营活动。餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动。</p> <p>主要技术内容如下：</p>		

	<ol style="list-style-type: none"> 1. 总则，给出了餐饮单位防止和减少餐饮浪费的总体原则。 2. 管理要求，从管理制度和教育培训等方面提出相关要求。 3. 加工过程要求，从食材采购验收、食材贮存、加工操作等方面提出要求。 4. 餐饮服务要求，从点餐服务、席间服务、餐后服务、集体用餐、外卖服务等方面提出要求。
* 国内外情况简要说明	<p>通过标准查新，2021年发布了GB/T 40042—2021《绿色餐饮经营与管理》国家标准，商务部2022年发布了SB/T 11166-2022《餐饮服务单位节约管理规范》行业标准，这两个标准有部分章节对节约餐饮提出了要求或建议，商务部2021年发布了SB/T 11228-2021《宴席节约服务规范》对宴席节约服务提出了要求。以上国家标准和行业标准虽涉及餐饮节约的内容，但均不是专门聚焦整个餐饮单位和所有餐饮类型，可作为本团体标准编制的依据和参考。</p> <p>从国家反食品浪费法施行后，浙江、吉林、北京、甘肃、江苏南通、乌鲁木齐、辽宁大连、广东佛山等地相继出台了餐饮行业反浪费的相关团体标准，目前湖南省暂未有防止和减少餐饮浪费方面的相关地方标准和团体标准，本标准为我省首个聚焦该领域的团体标准。</p>
采用国际标准或国外先进性标准编号、名称及采用程度	
申请立项单位意见：  (签字、盖公章) 2023年5月10日	长沙市饮食安全协会意见：  (签字、盖公章) 2023年6月11日

[注 1] 表格项目中带*号的为必填项目；

[注 2] 修订标准项目必须填写被修订标准号。