

团 体 标 准

T/SWPR 01—2023

餐饮服务反食品浪费行为规范

Specification for operation of stop waste in commercial catering

（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。

2023 - 07 - 01 发布

2023 - 08 - 01 实施

汕尾市烹饪协会 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。

本文件由汕尾市烹饪协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

餐饮服务反食品浪费行为规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务反食品浪费行为的总体原则、基本要求、经营服务要求、行业自律、监督与改进。

本文件适用于餐饮服务经营者在食品采购、加工制作、服务的全过程反食品浪费行为。

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 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求

GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

GB/T 40040-2021 餐饮业供应链管理指南

SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求

SB/T 11166 餐饮服务单位节约管理规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 总体原则

4.1 公开明示原则

公开反食品浪费宣传画、提示牌、食品浪费服务承诺，明示菜品信息、明码标价。

4.2 管理防控原则

建立健全食品原料采购、加工制作、就餐服务、外卖配送等关键环节反食品浪费管理制度、工作流程和操作规范。

4.3 精细管理原则

提高食材利用率，严格操作规范，采取技术上可行、经济上合理的措施防止和减少食品浪费。

4.4 社会共治原则

倡导文明、健康、节约的消费方式，增强公众反食品浪费意识，争做反食品浪费的宣传者、实践者、监督者。

5 基本要求

5.1 餐饮服务卫生应符合 GB 31654 相关要求。

- 5.2 在就餐场所、第三方网络订餐平台醒目位置设置、标注“文明用餐”“光盘行动”“反食品浪费”等宣传画、标识、标牌。
- 5.3 应对餐饮从业人员进行反食品浪费业务知识和职业道德培训，建立定期培训机制和考核记录。
- 5.4 应把反食品浪费行为纳入食品采购、加工制作、就餐服务的全过程，建立“合理库存”机制，餐饮供应链运营管理按照 GB/T 40040-2021 第 7 章执行。
- 5.5 优化菜品设计，注重营养平衡，提高菜品质量，倡导减油、减糖、减盐的健康饮食习惯。
- 5.6 食品包装材料或容器符合食品安全标准要求，鼓励提供免费打包服务。打包服务要求按照 SB/T 11070 执行，打包使用的一次性餐具应符合 GB/T 18006.1 和 GB/T 18006.3 要求。
- 5.7 餐厨垃圾分类收集，推行餐厨垃圾资源化综合利用。
- 5.8 将反食品浪费纳入管理体系，制定明确的工作方针和考核指标，建立反食品浪费责任制并细化到个人。

6 经营服务要求

6.1 采购

- 6.1.1 应进行精准采购、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。
- 6.1.2 供应、采购、验收、仓管应形成闭环管理，并严格执行餐饮原材料验收标准。
- 6.1.3 建立稳定的原材料采购渠道，保证原材料可靠供货。

6.2 贮存

- 6.2.1 各类食材应科学分类、妥善储存，建立食材仓储台账，按照先入先出以及量出为入原则，加强食材流动和精细使用。
- 6.2.2 提倡分割成小份独立包装储存，使用时按量取材。
- 6.2.3 宜精准预货，做到食材日毕日清。
- 6.2.4 宜即采即用食材原辅料，缩短流动周期，防止食材长期存放变质。
- 6.2.5 应定期检查库存原料，检查频率宜为每天不少于 1 次，生鲜原料避免食品贮存过期。

6.3 烹饪加工

- 6.3.1 应加强食品烹饪加工环节管理，符合 SB/T 11166 的相关要求，并鼓励应用先进技术、工艺和装备，有效减少损失浪费。
- 6.3.2 连锁餐饮企业宜采用加工中心、中央厨房、中央厨房半成品统一配送，减少门店加工环节，降低产品损耗。
- 6.3.3 应严格落实精细化烹饪，应充分利用食材原辅料，提高食材出成率、利用率。
- 6.3.4 应完善烹饪量化标准。
- 6.3.5 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。

6.4 用餐服务

6.4.1 用餐前

6.4.1.1 菜品设计应满足如下要求：

- 应积极发展大众餐饮，合理调整餐食份量，提倡多样化供餐，提供半份餐食、小份餐食、位分餐食；
- 宜提供标准化菜品，方便消费者自主搭配、自主调味；
- 规范设制菜谱（单），注明菜品名称，主、辅料重量，规格及销售价格，无虚假宣传；
- 设置可选择套餐，套餐标准上应标注建议消费人数，不设最低消费；
- 各餐饮经营服务点应明示小吃、茶位费、纸巾、服务费等所有收费标准；
- 宜提倡一料多菜、一菜多味，物尽其用，避免食材浪费。

- 6.4.1.2 应根据消费者数量和餐品份量主动提醒消费者适量点餐、合理选餐，对餐品种类提出合理建议，主动提醒消费者点餐已超出正常范围，宜实行自主点餐，计量收费。
- 6.4.1.3 宜根据不同民族的饮食习惯，对饮食有特殊要求的消费者开展点餐服务或提供分类自选自助。
- 6.4.1.4 宜利用信息技术手段，加强计划管理，根据预定计划和销售情况，坚持每日餐后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。
- 6.4.1.5 不得设置包厢最低消费。（与 6.4.1.1 第 4 条合并）
- 6.4.1.6 自助餐应根据用餐实际情况分批加工，提醒消费者按需、少量、多次取用食物，引导消费者合理取餐。
- 6.4.1.7 宴席应根据预订需求，对套餐提出用餐人数建议，并合理安排宴席流程和餐台数量，提倡“N+备用桌数”预定机制，并建立未使用的预定桌数免费改期使用制度。
- 6.4.1.8 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，或推行简餐和标准化饮食。
- 6.4.1.9 商务接待应提示宴请单位或个人根据宴请人数合理安排用餐形式、用餐标准、餐品种类和数量，制定商务接待用餐计划，以特色菜肴为主，实行按标准定量供应。
- 6.4.1.10 网络餐饮应规范商户订餐的设置，合理设置菜品及菜量，强化菜品计量提示，宜通过平台大数据和智能算法优势精准匹配消费者需求，丰富菜品种类供应，精准预估菜品需求，并提倡“N-1 点菜”服务，防止错点多点，并提示消费者节约用餐。

6.4.2 用餐时

- 6.4.2.1 不主动提供一次性餐具，推广使用公筷公勺。
- 6.4.2.2 明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量。
- 6.4.2.3 宜进行分餐制服务，符合 GB/T 39002 要求，有条件的餐饮门店在包厢服务过程中可主动帮助消费者分餐。

6.4.3 用餐后

- 6.4.3.1 应主动提示消费者将未食用完的菜品和主食打包。
- 6.4.3.2 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。
- 6.4.3.3 宜对节约用餐的消费者给予表扬，或者通过增加会员积分、打折、停车优惠、发放优惠券、送果盘等多种方式给予奖励。
- 6.4.3.4 自助餐宜对剩余餐食过多的食物进行称重，超过规定克数应提醒再次购买消费。

7 行业自律

- 7.1 餐饮行业协会要积极开展餐饮行业自律，组织发起“厉行勤俭节约、反对餐饮浪费”倡议，结合实际制定相关标准，在餐饮行业推行科学文明的餐饮消费模式，持续推动餐饮领域的节约活动，提升餐饮行业绿色发展水平。
- 7.2 探索制定餐饮行业公约，鼓励餐饮经营者履行社会责任，完善餐饮行业评选树优机制，把制止餐饮浪费行为作为衡量餐饮单位诚信经营的重要参考。
- 7.3 总结推广餐饮消费节约的做法和经验，建立餐饮浪费行为的举报投诉机制，形成制止餐饮浪费行业规范和强化监督监管长效机制。
- 7.4 大力推动绿色餐饮经营者创建，创建绿色厨房，自觉将厉行节约纳入餐饮生产、加工、服务全过程。主动减少一次性餐饮用品使用量，禁止使用不可降解一次性塑料餐具，积极推广使用可循环、易回收、可降解的餐具。充分合理利用食材，杜绝资源浪费。积极开展绿色餐饮、绿色饭店创建、评定工作。

8 监督与改进

- 8.1 行业主管部门或协会应对餐饮服务经营者的反食品浪费进行指导与评价。

- 8.2 政府相关部门将制止餐饮浪费、提倡节俭行为，作为精神文明建设考核、节约型机关单位创建、星级餐饮企业、文明单位、道德模范评选等评先评优的重要依据内容。
- 8.3 餐饮服务经营者结合本文件细化评价标准，按照评价标准开展自我评价与持续改进。
- 8.4 任何单位和个人有权对餐饮食品浪费行为进行提醒、规劝、举报。可向 12315、12345 热线电话或者有关行政执法、纪检监察部门投诉举报，有关部门应及时受理、及时查处、反馈结果，并为投诉举报人保密。
-