



团 体 标 准

T/SCHX XXXX—XXXX

餐饮业反食品浪费工作指南

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

宿州市餐饮行业协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由XX提出。

本文件由宿州市餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：XX。

本文件主要起草人：XX。

餐饮业反食品浪费工作指南

1 范围

本文件确立了餐饮业反食品浪费工作的一般原则和组织管理，并规定了工作内容、成效评估、评价改进和推广应用。

本文件适用于餐饮业反食品浪费工作。

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 39002 餐饮分餐制服务指南
GB/T 40040 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

反食品浪费

对可安全食用或者饮用的食品，通过一定的手段，避免因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等一系列活动。

[来源：GB/T 41568—2022，6.6.1]

4 一般原则

4.1 公开

公开反食品浪费宣传画、提示牌、服务承诺，明示菜品信息、明码标价。

4.2 透明

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

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 共治

倡导全社会参与反食品浪费共治，提倡文明、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 组织管理

5.1 制度建设

5.1.1 设置反食品浪费管理岗位，明确岗位职责，安排专人负责。

5.1.2 制定加强食品在采购、储存、加工、消费、餐厨垃圾处理等环节反浪费管理制度，明确具体措施，宜按照 GB/T 40040 的规定加强餐饮业供应链管理。

5.1.3 建立餐前用餐人数统计、反食品浪费工作自查、反食品浪费行为奖惩等工作机制。

5.1.4 通过规范餐饮服务、委托第三方评估改进等手段达到反食品浪费管理要求。

5.2 宣传培训

- 5.2.1 做好日常宣传，利用餐饮企业宣传载体或服务场所发布反食品浪费宣传语，营造浪费可耻、节约为荣的氛围。
- 5.2.2 开展主题宣传活动，向餐饮消费者或职工普及反食品浪费法律、制度、知识等。
- 5.2.3 将反食品浪费纳入职工入职、日常培训内容。

5.3 监督管理

实施餐饮企业反食品浪费工作成效评估制度，定期评估反食品浪费工作成效，通报评估结果。对造成严重食品浪费的餐饮企业进行曝光处理。

6 工作内容

6.1 餐前

- 6.1.1 根据用餐人数、食品储存条件和储存环境，合理安排采购周期和采购数量。
注：生鲜食品遵循“少采勤采”“即采即用”或“先采先用”。
- 6.1.2 实行食品分区存放、货架分离，定期检查整理。保持仓库、冷库等储存场所卫生整洁，做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施。定期开展设施设备维护保养，做好温度、湿度、照度控制。
- 6.1.3 合理设置食品流通周期，定期盘点库存，执行出入库清单制度，及时签收、登记、存储货物，退回有质量问题的食材。
- 6.1.4 提高烹饪人员水平，优化切配流程，提高原材料利用率，定期开展技能培训和考核。

6.2 餐中

- 6.2.1 合理设置供餐方式，提供不同规格餐具，推荐使用公筷公勺；根据需要，宜按照 GB/T 39002 的规定提供分餐服务。
- 6.2.2 菜品标注辣度、甜度、酸度等口味信息，提供小份、半份主食和菜品服务。
- 6.2.3 餐饮消费者点餐、取餐、用餐时，餐饮服务人员做好提醒食品节约。
- 6.2.4 设立流动监督员，劝阻食品浪费行为。

6.3 餐后

- 6.3.1 鼓励消费者实行“光盘行动”，主动提示消费者将剩余食物打包，提供免费或合理收费的打包服务，打包服务符合 SB/T 11070 的规定。
- 6.3.2 开展用餐满意度调查，建立菜品质量和口味反馈渠道，建立对节约用餐的消费者给予奖励的机制，通过增加会员积分、打折、停车优惠、发放优惠券、送果盘等方式给予奖励。
- 6.3.3 建立餐厨垃圾台账，记录餐厨垃圾重量、处理方式等，按国家及属地要求，合规处理餐厨垃圾。

7 成效评估

7.1 建立评估制度

鼓励各级餐饮行业社会团体等评估机构建立餐饮业反食品浪费工作成效评估，出台评估指标，开展评估工作。

7.2 组建评估组

根据评估对象情况组建评估组，评估组成员宜由有关管理部门人员、有关领域专家等构成。

7.3 制定评估方案

评估方案应当明确评估对象、评估方式、评估标准、进度安排等内容。

7.4 组织实施评估

根据评估方案，评估组对评估对象组织实施评估，确定评估结果。

7.5 通报评估结果

评估结束后，评估组织机构在2周内向评估对象通报评估结果，表扬工作成效突出单位及个人，曝光评估不合格的单位。

8 评价改进

- 8.1 制定餐饮反食品浪费自查制度，定期对餐饮反食品浪费的实施情况进行自查做好记录。
- 8.2 餐饮企业者宜邀请第三方评价机构对反食品浪费工作开展评价，并根据评价结果改进相关工作。
- 8.3 系统分析评价的结果，审查问题项及其发生原因，有针对性的采取措施，对措施实施后的效果进行必要的验证。

9 推广应用

餐饮企业或餐饮行业社会团体宜利用培训、论坛、媒体等技术交流与传播途径宣传和推广反食品浪费工作。
