

---

ICS 03.080.30

CCS A 12

# 团 体 标 准

T/CSAE XX—2023

---

## 餐饮业减少食物浪费实施操作指南

Implement operational guidelines for reducing food waste in catering industry

(征求意见稿)

2023—XX—XX 发布

2023—XX—XX 实施

中国饭店协会、中国食品工业协会 发布

## 目次

前言 .....	1
引言 .....	2
餐饮业减少食物浪费实施操作指南 .....	3
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
3.1 食物损耗 FOOD LOSS .....	4
3.2 食物浪费 FOOD WASTE .....	4
3.3 餐饮服务提供者 FOOD SERVICE SUPPLIER .....	4
4 基本原则 .....	4
4.1 安全绿色 .....	4
4.2 规范运营 .....	4
4.3 全过程管理 .....	4
4.4 协同联动 .....	5
5 考虑因素 .....	5
6 管理指南 .....	6
6.1 制度建设和管理 .....	6
6.2 菜品设计和管理 .....	6
6.3 营销宣传和管理 .....	7
7 食材采购指南 .....	7
8 储存管理指南 .....	8
9 配送运输指南 .....	8
10 加工烹饪指南 .....	9
11 服务提供指南 .....	9
11.1 堂食服务 .....	9
11.2 外卖服务 .....	10
12 厨余处理指南 .....	10

## 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》给出的规范起草。

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。

本标准由中国科学院地理科学与资源研究所和中国食品安全报社提出。

本标准由中国饭店协会和中国食品工业协会归口。

本标准起草单位：中国科学院地理科学与资源研究所、中国食品安全报社、北京大学、中国农业大学、华北水利水电大学。

本标准主要起草人：\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*。

## 引 言

食物浪费不仅仅意味着食物本身的浪费，更意味着生产这些食物所投入的水、土地、能源以及其他生产资料的无效消耗，从而造成资源浪费和环境污染，影响着社会经济和生态环境等各方面的可持续性发展，危害国家粮食安全。餐饮业作为食物供应链下游的重要参与方，应积极响应习近平总书记的重要批示精神，坚持多措并举、精准施策、科学管理、社会共治的原则，采取技术上可行、经济上合理的措施减少食物浪费。

本文件为餐饮业强化精细化管理、高效有序的减少食物浪费从食材采购、运输储存、加工烹饪、消费服务、厨余处理等全过程提出了实施操作指南，为餐饮服务提供单位实现节本增效、节粮减损提供管理依据与方案，为逐步实现食物浪费减量化提供科学指导。

# 餐饮业减少食物浪费实施操作指南

## 1 范围

本文件提出了餐饮服务提供单位减少食物浪费的基本原则、考虑因素，及在管理、食材采购、储存、配送运输、加工烹饪、服务提供、厨余处理等方面的操作指南。

本文件适用于致力于减少食物浪费的餐饮服务提供单位，其他服务提供者也可参考使用。

## 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 24359-2021 第三方物流服务质量及测评

GB/T 28577-2021 冷链物流分类与基本要求

GB/T 28843-2012 食品冷链物流追溯管理要求

GB/T 19095-2019 生活垃圾分类标志

GB/T 39002-2020 餐饮分餐制服务指南

GB/T 40041-2021 外卖餐品信息描述规范

GB/T 42966-2023 餐饮业反食品浪费通则

GB/T XXXX-2023 中央厨房运营管理规范

SB/T 11070-2022 餐饮食品打包服务管理要求

SB/T 11228-2021 宴席节约服务规范

## 3 术语和定义

GB/T 42966-2023 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 食物损耗 food loss

食物（或原料）在储运、加工、流通环节中，由于技术、设备等非主观行为因素造成的食物（或原料）的损失。

### 3.2 食物浪费 food waste

由于不合理的消费目的和行为，以及由于缺乏节约精神等主观意识，造成的在现有的条件下本可以避免的食物损失。

### 3.3 餐饮服务提供者 food service supplier

包括社会餐饮服务经营者、单位食堂、中央厨房和集体用餐配送单位等。

[来源：GB/T 42966-2023，定义 3.2]

### 3.4 中央厨房

由餐饮单位建立，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作并配送给连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的餐饮服务提供者。

[来源：GB/T 42966-2023，定义 3.1，修改]

## 4 基本原则

### 4.1 安全绿色

以保障食品质量安全优先，树立文明、健康、绿色发展理念，倡导节约资源、保护环境的消费方式。

### 4.2 规范运营

强化制度管理，健全关键环节减少食物浪费的规章制度和操作规程，建立标准化操作和服务提供体系。

### 4.3 全过程管理

将反食品浪费纳入食材采购、加工烹饪、服务提供的全过程，加强餐饮服务提供者各环节之间人员的协同配合。

## 4.4 协同联动

推动不同部门、上下游供应商、品牌商、消费者等联动，加强各环节食物浪费管理目标责任的精细化、量化。

## 5 考虑因素

5.1 减少食物浪费实施主要涉及食材采购、储存、配送运输、加工烹饪、服务提供、厨余处理等环节（见图1），涉及餐饮服务提供人员包括餐厅经理、厨师长、采购员、库管员、配送员、切配员、厨师、服务员等。

5.2 宜通过制度建设、技能培训、先进技术应用、宣传营销活动、菜品精心设计等加强食物消费环节减少食物浪费管理。

5.3 在食材加工烹饪中，为保证菜品质量和口味，不可避免存在一些丢失，如削皮、除根等，属正当食物损耗，宜通过先进技术手段减少此类损耗。

5.4 在食物运输储存、加工烹饪和服务提供环节，由于人为管理不当、过度加工、失误和无光盘意识等原因造成部分食物未被有效利用，属食物浪费，宜通过多种措施减少或制止。

5.5 宜采用新技术、新工具，搭建数字化管理系统，提高餐饮服务提供者的运营效率。

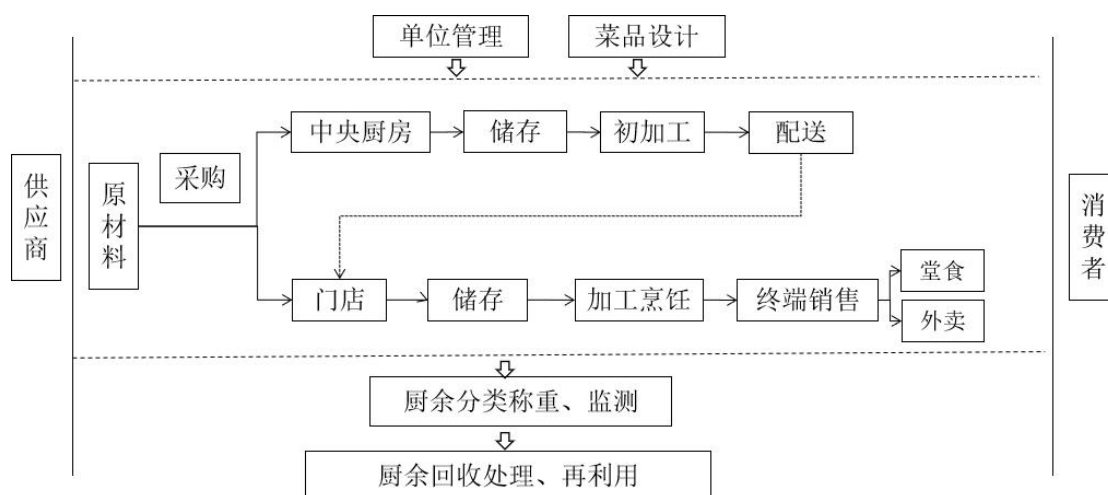


图1 涉及食物供应环节

## 6 管理指南

### 6.1 制度建设和管理

6.1.1 建立“厉行节约、反对浪费”的企业文化，将勤俭节约的理念贯穿于单位的生产经营活动。

6.1.2 加强规范化管理，制定减少食物浪费机构人员管理、宣传标识管理、加工过程等管理制度，具体管理制度按照 GB/T 42966-2023 4.3.2 执行。

6.1.3 制定减少食物浪费阶段性目标和行动计划；实施日常食物损耗和浪费定量监测制度。

6.1.4 制定员工培训和技能提升计划，定期开展减少食物浪费专题培训，增强员工节粮减损意识，提高员工责任感和专业操作技能。

6.1.5 制定食材采购流程和要求；制定储存、切配、烹饪环节的操作标准；提供服务员沟通话术，服务沟通话术可参考附录 A。

6.1.6 建立餐饮质量反馈机制，依据需求变化和顾客反馈意见及时调整和持续改进，避免因饭菜质量、口味因素导致的餐饮浪费。

6.1.7 建立节约奖惩和考核机制，包括但不限于：

a) 建立不同岗位减少食物浪费的关键指标，关键指标可参考附录 B；

b) 关键指标可设为单独考核指标，也可包含在不同岗位的关键考核指标（KPI）体系中；

c) 定期对关键指标进行监测、对比分析，并内部公示；

d) 根据考核结果，实施奖惩措施。

### 6.2 菜品设计和管理

6.2.1 根据顾客需求，按照餐饮节约和营养均衡的理念设计菜品，方便顾客搭配选择。

6.2.2 宜设计满足不同人数需求的菜品或套餐，可设计半份菜、小份菜、儿童餐、一人餐、团体套餐等，并标注适用人数。

6.2.3 菜品设计时，宜考虑最大化利用食材各部位及边角料。

6.2.4 宜根据食材剩余情况设置当日特价菜。

6.2.5 宜丰富菜谱（单）环保相关信息，如标注卡路里、碳排放等数据。



## 6.3 营销宣传和管理

6.3.1 制定营销宣传实施方案和活动计划，合理设置营销活动，减少因营销活动造成的食物浪费。

6.3.2 在显著位置张贴或摆放节约食物、杜绝浪费的宣传画、提示牌、桌卡、海报、视频播放等，营造爱粮惜粮氛围。

6.3.3 单位食堂宜设置用餐监督岗，或采取有效方式对浪费行为进行监督纠正，可通过适当方式曝光餐饮浪费严重行为。

6.3.4 提供自助餐服务的单位在醒目位置提示按需、少量、多次取餐，引导合理取餐、避免餐饮浪费。

6.3.5 鼓励设立菜品展示窗，可采用制作仿真菜等形式对菜品信息进行展示。

6.3.6 宜开展“光盘行动”相关打折和奖励活动。

## 7 食材采购指南

7.1 宜安排相对固定的专职或兼职人员负责食材采购。

7.2 采购流程透明，相关信息可追溯。

7.3 在保证食材安全条件下，优先选择食材损耗最低的供应商；可协调供应商提供样本，以确定食材符合要求。

7.4 中央厨房宜采取规模化、订单式采购，降低原材料采购成本；宜建立原料生产基地，或与原料生产基地建立直采关系；

7.5 采购过程与供应商及时沟通，保证按时按需供货、送货；建立供应商评价和退出机制，及时更换不符合要求的供应商，避免因原材料退货导致的浪费。

7.6 实施进货查验，宜重点开展外观查验和温度查验，避免因原材料不符合要求而导致的浪费。

7.7 不易储存的食材，宜本地采购，缩短运输环节浪费。

7.8 根据菜品销售情况预测食材采购量，合理制订采购计划，实施精准订货，宜采用智能管理系统进行采购管理。

7.9 单位食堂根据日常供应量及就餐余量，评估需求量，合理调整采购量。

7.10 采购员与厨师、仓库管理人员及时沟通，按需实时调整采购计划，当日所购易腐食材宜

当日用完。

## 8 储存管理指南

8.1 设置相对固定的专职或兼职人员管理食材仓库，规范仓储管理；做好食材仓库的通风、防风、保温、冷藏、冷冻、湿度控制等措施；做好仓库、冷库、冷柜等设施的维护保养。

8.2 按照先进先出原则，分类储存，按量使用，并定期盘点检查，食材宜在保质期内用完，避免或减少食材过期或变质。食材储存管理包括但不限于：

a) 日常订单需求量大的食材，宜存放在靠近通道的位置，减少挪动频次与员工工作量；

b) 根据需要可使用密封容器或真空包装延长食物的保鲜期；在不影响口味和质量的前提下，可用冷冻、干燥、瓶装或罐装食品替换一些新鲜、不易储存的食材，减少变质损耗；

c) 根据食物特性，合理选择冷藏、冷冻或常温等保存条件。肉类、海鲜类宜冷冻存放；水果、蔬菜宜冷藏保鲜；粮油米面等宜常温储存。

8.3 可根据食品原料、半成品、成品和包装材料的性质分别设置库房或在同一库房内设置不同存放区域。根据加工制作需要，宜在相应加工制作间附近设置专用冷藏（冻）库或设施。

## 9 配送运输指南

9.1 食品原料、半成品、成品等运输配送要符合 GB/T 24359-2021、GB/T 28843-2012、GB/T 28577-2021 等要求，做好运输环节保温、冷藏、冷冻、防雨、防蚊蝇等措施。

9.2 中央厨房配送运输要求执行 GB/T 42966-2023，包括但不限于：

9.2.1 建立食品配送制度，按规定期限和条件配送食品。

9.2.2 配备与生产食品种类、数量相一致的专用冷冻、冷藏或保温运输车辆。

9.2.3 冷藏（冻）或热链运输车辆装货前应对厢体进行预冷或预热。配送过程的温度应符合食品安全要求，并进行监控，宜实时连续监控。

9.2.4 运输车辆应保持清洁，运输前后进行清洗消毒，防止食品运输过程中的污染。

9.2.5 配送过程中，原料、半成品、成品等应使用容器或独立包装进行分隔。不应将食品与有毒有害物品混装。

## 10 加工烹饪指南

- 10.1 根据实际情况，适当选用净菜，减少原材料损耗。
- 10.2 宜采用先进工艺、技术和设备进行原材料处理和初级加工；在保证食品安全的前提下，避免食材过度装饰和修剪。
- 10.3 按照少量多次的原则，合理安排预处理冷冻食材的数量和频次。
- 10.4 按照切配和烹饪标准制作菜品；宜合理利用食材边角料，在保证品质的前提下，善用外形不佳的食材；尽可能做到物尽其用、一材多用，提高食材利用率。
- 10.5 单位食堂宜根据就餐人数、用餐规律，合理备餐，对剩餐较多的菜品，及时改进烹制工艺或下架处理。
- 10.6 中央厨房宜根据不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品）分别设置加工制作间，进行初加工和切配。同一类型食品原料的初加工间和切配间可合并设置，按照准清洁操作区管理，初加工和切配区域分离。

## 11 服务提供指南

### 11.1 堂食服务

- 11.1.1 了解就餐目的（商务宴请、家庭聚会等），提醒按需点餐，可根据人数推荐相应菜量，主动向其告知菜品特色、口味、质量和份量等信息；宴席按照 SB/T 11228-2021 执行。
- 11.1.2 顾客用餐时可帮助分餐，分餐服务按照 GB/T 39002-2020 执行。
- 11.1.3 单位食堂可提前统计用餐人数或建立预约就餐制度，实现精准备餐。
- 11.1.4 自助餐服务提供单位根据就餐情况和客户需求，合理控制菜品的供应量，减少过量供应和浪费，供餐时，按照 GB/T 42966-2023 中 9.2 执行。
- 11.1.5 收餐时确认已用餐完毕，用餐结束主动提醒打包剩餐，并提供打包服务，告知剩餐二次食用时间和方法，具体要求按照 SB/T 11070-2022 执行。
- 11.1.6 开展餐后调查，通过问卷调查、留言板等收集顾客对菜品及服务的意见，进行反馈总结。餐后调查参考附录 D。

## 11.2 外卖服务

11.2.1 网络餐饮服务平台提供外卖服务，宜按照但不限于以下内容：

- a) 宜引导平台入驻餐饮服务提供单位扩大绿色供给，可推出“小份菜”、“小份饭”等；
- b) 外卖餐品信息描述按照 GB/T 40041-2021 执行，提示消费者适量点餐、理性消费；
- c) 网络餐饮服务平台起送限制、凑单满减等活动，不诱导消费者超量点餐。

11.2.2 餐品包装服务宜包含但不限于以下内容：

- a) 容器或者包装上标注加工制作时间和食用期限，提示顾客尽快食用；
- b) 包装宜分盒制，方便单次未食用完的食物单独储存再次食用；
- c) 根据餐品类别，选择合理的包装方式：
  - 液体类餐品，推荐餐盒覆盖保鲜膜、塑封机加盖覆膜、使用带卡扣的餐盒等密封措施；
  - 固体类餐品，推荐外包装上使用封签、扎带等密封措施；
  - 混合类餐品，宜固体、液体分开打包。
- d) 检查餐品包装密封状态，如有撒漏未达到密封效果等要重新打包。

## 12 厨余处理指南

12.1 备餐剩余且可食用的食物，在保证食品安全的前提下，宜作为员工餐，或及时进行余量食物捐赠或分享。

12.2 提倡餐饮服务提供单位开展餐饮垃圾分类处理，宜按照如下分类称重，称重记录样表参考附录 C。

- a) 食材腐损：进入备餐前因质量问题被丢弃的食材，如变焉的叶子等；
- b) 备餐剩余：餐厅备餐过程中的食物损耗，如果蔬根茎、叶、皮等边角料，烹饪失误丢弃的菜等；
- c) 已做未售：已经做好并符合上菜要求的菜品，由于各种原因没有销售需要丢弃的菜品，如备餐过多造成的剩余、顾客退菜等；
- d) 餐盘剩余：顾客消费后餐桌上的剩菜，并且已过滤掉油水。

12.3 宜开展每日餐厨垃圾定量监测记录，建立餐厨垃圾台账，可采用数字化信息系统，统计

分析浪费严重的菜品种类和原因，及时调整改善。

12.4 对餐厨垃圾进行分类回收，交与当地餐厨垃圾回收部门统一处理。

12.5 有条件的餐饮服务提供单位可购置垃圾处理设施，进行厨余堆肥、沼气等资源再利用。

## 附录 A

(资料性)

## 减少食物浪费关键指标

表 A.1 提供了不同岗位减少食物浪费的关键指标。在不同岗位开展关键指标测评时，根据陈述事实和提供的相关材料，给予一定的分值，每项满分 10 分，每个岗位得分为各项平均值。

岗位	关键指标	分值
管理	制定安全卫生、材料采购、成本控制、财务管理、人员管理、宣传标识管理、原材料控制管理、加工过程、食品管理、用餐管理等制度，制度中体现反食物浪费，且严格执行	10
	制定有食物浪费减量目标、计划和落实措施，纳入年度目标责任管理	10
	组织管理员工开展浪费减量内部培训，制定节约减量奖惩措施	10
	在醒目位置张贴反食品浪费宣传画、摆放提示牌等	10
	制定有减少食物浪费减量相关的宣传培训计划，并定期开展“光盘行动”等爱粮节粮活动，广泛宣传反食物浪费	10
菜品设计	提供有详细菜品，同时菜品标明主料的净含量	10
	提供有半份菜、小份菜、位菜	10
	提供儿童餐、特定人数标准套餐，并能够根据顾客需求适当调整	10
食材采购	建立供货机制，且根据需求制定有采购计划	10
	建立采购台账，或建立采购管理系统，明确记录食材采购信息	10
	根据需要，选择预制菜或净菜	10
储存运输	原料、辅料消耗管理制度和定期检查制度	10
	建立入库登记台账，分门别类保管食材	10
	按照“先进先出”原则安排食材领用顺序	10
加工	有烹饪加工规范，实现精工细作、充分利用边角料	10

烹饪	科学安排烹饪时间，按照标准进行烹饪，根据顾客需求及时调整	10
餐厅 服务	点餐提醒，按需点餐、少点在先、少量、多次取餐、退调餐的规则，节约餐饮注意事项等	10
	用餐结束，主动提醒顾客打包剩餐、剩餐二次加工方法等，并提供打包服务	10
	开展节约餐饮满意度评价，经常性征求顾客意见，提升菜品质量，及时调整不畅销菜品处理	10
外卖 服务	提供有针对不同餐品的密封良好的专门容器	10
	餐品容器或包装标明制作时间和食用期限	10
厨余 垃圾	废弃物分类处理，标志符合 GB/T19095 的规定	10
	强化餐厨垃圾源头减量，建立厨余垃圾处理台账	10
	厨余垃圾分类称重，开展食品浪费定量分析，改进剩余过多菜品或减少备菜量	10

## 附录 B

(资料性)

## 厨余垃圾分类称重样表

表 B.1 提供了厨余垃圾分类称重样表。餐饮服务提供者（不包括中央厨房）可通过厨余垃圾分类称重，监测记录数据，分析浪费严重环节，制定减量措施。

表 B.1 厨余垃圾分类称重样表

厨余垃圾分类称重表					单位: kg
日期	食材腐损	备餐剩余	已做未售	餐盘剩余	用餐人数
第 1 天					
第 2 天					
第 3 天					
第 4 天					
第 5 天					
第 6 天					
第 7 天					

注:

1. 将餐厨剩余垃圾按照分类说明称重或记录体积;
2. 只记录食物固体剩余, 不包括食品包装、液体;
3. 如果没有产生剩余, 建议填 0;
4. 根据需要, 拍照称重存档。

表 B.2 提供了中央厨房厨余垃圾分类称重样表, 中央厨房可通过厨余垃圾分类称重, 监测记录数据, 分析浪费严重环节, 制定减量措施。

表 B.2 厨余垃圾分类称重样表

中央厨房厨余垃圾分类称重表				单位: kg
日期	食材腐损	备餐剩余	已做未售	配餐量
第 1 天				
第 2 天				
第 3 天				



第 4 天				
第 5 天				
第 6 天				
第 7 天				

注：

1. 将餐厨剩余垃圾按照分类说明称重或记录体积；
2. 只记录食物固体剩余，不包括食品包装、液体；
3. 如果没有产生剩余，建议填 0；
4. 根据需要，拍照称重存档。

## 附录 C

(资料性)

### 服务话术参考

#### C.1 餐前服务话术

餐前服务话术包括但不限于：

a) 您好，我们店推出了小份菜/半份菜/拼盘，您可以尝试一下，这样您可以品尝更多菜也能避免浪费。

b) 您好，我们店推出了单人套餐/双人套餐/三人套餐，既经济又实惠，您可以尝试一下。

c) 您好，您可以尝试“N-1”点餐模式，就是按照实际用餐人数“减1”来点菜，不够随时加，这样可以减少浪费。

d) 您好，这是菜品，上面标注了食材份量和建议消费人数，您可以看一下。

e) 您好，为了节约粮食、减少浪费，我们餐厅对用餐完毕光盘的顾客有奖励哦，这是奖励方法请您看一下（积分奖励/停车优惠/果盘奖励）。

#### C.2 餐中服务话术

餐中服务话术包括但不限于：

a) 您好，您可以少量、多次、按需拿取，可以保持口感又不浪费哦。

b) 您好，这个菜有点凉了影响您食用，可以帮您加热一下。

c) 您好，这道菜可以帮您分一下，方便您食用。

#### C.3 餐后服务话术

餐后服务话术包括但不限于：

a) 您好，这道菜的底料可以免费给您做成辣椒酱，请您稍等。

b) 您好，我们餐厅可以免费打包，需要帮您打包吗？（打包完成叮嘱顾客食用期限和方式或者标签注明）祝您用餐愉快！

c) 您好，打包餐品可直接通过微波炉加热，请您尽快食用。

d) 您好，根据活动设置，您满足我们的光盘活动奖励要求，这是您的小奖品，感谢您在本餐厅就餐！

## 附录 D

(资料性)

## 消费者意见调查

表 D.1 提供了餐饮服务提供者开展顾客/用餐人员餐后调查发放的意见反馈调查表。

表 D.1 消费者意见调查表

消费者意见调查表	
1.	您对餐厅的评价如何? _____。
2.	您对我们餐厅菜品品质是否满意? ( ) A 不满意 B 一般满意 C 满意 D 非常满意
3.	您对我们餐厅菜品份量是否满意? ( ) A 过多 B 过少 C 正好
4.	服务员是否给您推荐点菜数量? ( ) A 有 B 没有
5.	服务员给您推荐的菜量是否合适? ( ) A 不合适 B 一般合适 C 合适 D 非常合适
6.	您一共_____人用餐, 点餐数量____, 是否剩菜_____。
7.	餐厅正在举行“光盘行动”, 您是否愿意参加? ( ) A 愿意 B 不愿意
8.	餐厅免费提供打包服务, 您是否愿意打包? ( ) A 愿意 B 不愿意