

潮州市地方标准

DB4451

DB4451/T XX—202X

餐饮节约行为规范

Specification of catering thrift behavior

（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。

202X-XX-XX发布

202X-XX-XX实施

潮州市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

引言III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 指导原则 1

5 基本要求 2

6 人员管理 2

7 设施设备 2

8 菜品设计 2

9 食材采购 2

10 食材储存 2

11 加工过程 3

12 就餐服务 3

13 打包服务 4

14 外卖服务 4

15 餐厨垃圾管理 4

16 宣传引导 4

17 监督及改进 5

附录 A（资料性） 常用餐饮节约宣传标语 6

参考文献 7

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。

本文件由潮州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：XXXX。

本文件主要起草人：XXXX。

《餐饮节约行为规范》地方标准公开征求意见

引 言

厉行节约，反食品浪费，是中华民族的传统美德。潮州市做为历史文化名城、世界美食之都的旅游胜地，更有必要开展制止餐饮领域食品浪费，倡导文明、健康、理性、绿色的消费理念，积极倡导和开展文明用餐、光盘行动、公筷公勺行动、制止餐饮浪费行为等活动，遏制“舌尖上的浪费”。

为进一步贯彻落实各级关于制止餐饮浪费行为的重要指示批示精神，规范我市制止餐饮浪费行为工作指导，巩固提升城市精神文明建设成果水平，顺应经济社会发展和人民群众期盼，弘扬中华传统美德和时代新风，营造浪费可耻、节约为荣的文明餐饮消费环境，特制定本文件。

《餐饮节约行为规范》地方标准公开征求意见稿

餐饮节约行为规范

1 范围

本文件规定了餐饮节约行为的术语和定义、指导原则、基本要求、具体要求、宣传引导以及监督及改进。

本文件适用于潮州市行政区域内的餐饮节约行为指导。

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 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 餐饮业供应链管理指南
- GB/T 40041 外卖餐品信息描述规范
- GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则
- 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

餐厨垃圾 food waste in restaurant

餐饮服务过程中产生的食物残渣、食品加工废料和废弃食用油脂等易腐烂的、含有机质的生活垃圾。

4 指导原则

4.1 厉行节约，反对浪费

培养科学健康、绿色节俭的文明餐饮文化，推广简约适度的餐饮消费方式和爱惜粮食的生活习惯，弘扬勤俭节约优良传统美德。

4.2 机关带头，示范引领

党政机关率先垂范，党员干部自觉带头，做勤俭节约、反对浪费的先行者，带动形成餐饮节约良好风气和长效机制。

4.3 社会参与，凝聚共识

党政机关、群团组织、企业事业单位、餐饮服务单位和市民群众共同参与，相互监督、相互促进，使浪费可耻、节约为荣成为全社会广泛共识。

4.4 加强宣传，注重引导

利用各种信息媒介平台广泛宣传，宣扬先进典型和事迹，积极倡导文明健康的餐饮文化，大力营造“反对浪费 崇尚节约”的良好社会氛围。

5 基本要求

- 5.1 应贯彻“厉行节约、反对浪费”的餐饮节约理念，将节约意识贯穿于菜品设计、食材采购、储存、加工、就餐、餐厨垃圾管理等生产经营活动中。
- 5.2 应按照GB/T 42966要求建立健全餐饮节约相关管理制度，加强节约管理。宜运用新技术优化工作流程，提升餐饮节约管理水平。
- 5.3 应树立文明、健康、绿色的消费观念，摒弃要面子、讲排场、爱攀比等不良心理，引领餐饮节约新风尚。
- 5.4 应营造餐饮节约氛围，培养员工餐饮节约素养，引导消费者适量点餐，做好餐饮节约的宣传者、践行者和监督者。

6 人员管理

- 6.1 建立人员管理制度，加强从业人员餐饮节约行为管理。应配备专职或兼职餐饮节约引导员。
- 6.2 应将餐饮节约政策、标准和业务技能等培训纳入员工常规培训，提高从业人员的节约意识和管理能力。招入新服务人员或者服务人员岗位发生变化时，应及时组织教育培训。建立定期培训机制和考核记录。

7 设施设备

- 7.1 应按照GB 31654要求配置和使用库房、冷冻、冷藏等设施设备。
- 7.2 建立设施设备维护保养制度，应定期维护保养冷冻、冷藏等设备。
- 7.3 合理选用餐具，减少大型装饰性餐具的使用，鼓励使用符合卫生要求、可重复性使用的餐具。
- 7.4 应采用先进的节电、节水、节气设备，宜配备适宜的计量设备。

8 菜品设计

- 8.1 应结合餐饮节约理念设计菜品，设置小份菜、半份菜等不同规格的菜品和不同人数需求的套餐，并在套餐上标明建议消费人数。
- 8.2 宜不定期对食品安全、菜品口感、消费者喜好等开展调查，分析供餐对象的口感偏好和营养需求，改良菜品，创新供餐方式。
- 8.3 宜对剩余食物进行管理，统计分析各式菜品剩余量，对长期剩余量较大的菜品，结合营养与口感删除菜品或调整配方。
- 8.4 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。

9 食材采购

- 9.1 应结合历史用量和保存期限等情况，科学制定采购计划。新鲜食材应按需采购，即采即用。
- 9.2 宜每日准确盘点食材消耗、结余情况，提出采购需求。
- 9.3 应按照GB/T 40040要求实施采购，降低损耗，控制采购成本。
- 9.4 应建立进货查验制度，并按照GB 31654要求验收食材。

10 食材储存

- 10.1 库房管理应遵循先进、先出、先用的原则。
- 10.2 应设置专人、专账精细化管理食材。
- 10.3 分区、分类妥善储存食材，防止交叉污染。管理库房按照GB 31654执行。
- 10.4 根据食材保存期限、难易程度等合理设置库存量，易腐烂食材，应减少库存量。
- 10.5 按计划量、需求量领用原料，宜首选小包装原料。

- 10.6 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。
- 10.7 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。

11 加工过程

- 11.1 规范粗加工行为，细化加工方法，在食材清洗切除过程中应保留好食材，减少丢弃、浪费、撒落可用原料。
- 11.2 应优化切配工具和流程，最大程度地利用原材料。并科学配菜，合理搭配使用辅料，合理点缀、装饰。
- 11.3 宜做好食材加工过程废弃物统计，计算每日食材总重量、废弃物重量、损耗比例，及时调整优化加工流程。
- 11.4 充分利用食材。宜合理利用边角料及剩余食材研制新菜品，做到物尽其用，减少损耗浪费。
- 11.5 连锁餐饮企业宜采用加工中心、中心厨房、中央厨房半成品统一配送，减少门店加工环节，降低产品损益。
- 11.6 食材处理环节不应采用长流水、大水量等操作方式。
- 11.7 宜使用冷藏解冻方式解冻食品。冷水解冻时，不宜采用水龙头冲洗方式，必须冲洗时，应注意控制出水量。

12 就餐服务

12.1 社会餐饮

- 12.1.1 餐饮节约引导员应适时提醒消费者合理消费、适量点餐，引导公众节约餐饮、健康饮食。
- 12.1.2 菜单信息应包含份量、套餐建议消费人数等信息。
- 12.1.3 自助餐应告知消费者节约要求，引导少量多次加餐。
- 12.1.4 综合考虑菜式、就餐场所等情况，合理设置桌餐、分餐等就餐方式，用餐过程中应提供公勺、公筷及分餐服务。分餐按照GB/T 39002执行。
- 12.1.5 宜采用适当方式鼓励消费者光盘行动或打包剩余食物，如积分、打折、停车优惠等。
- 12.1.6 合理搭配宴会菜单。宴会合同应单列餐饮节约条款，允许调减宴会套餐菜品和桌数，并合理减免相应费用或将未使用的预定桌数免费改期使用。
- 12.1.7 消费者为了避免浪费，对尚未烹饪或加工的菜肴，可要求退订或者调换，餐饮经营者应予以允许。对已经烹饪或加工的菜肴，确实不便退订和调换的，应及时采取节约措施（如打包等）。

12.2 单位食堂

- 12.2.1 应加强食品采购、储存、加工规范化管理，动态掌握每餐大致就餐人数，控制好食材使用量，提高利用率，制定搭配合理的周（或者日）食谱并张贴公示。
- 12.2.2 就餐宜采取分餐制，有条件的单位可实行自助餐制。
- 12.2.3 应引导就餐人员自带专用餐饮具进行剩饭剩菜打包，减少一次性餐饮具使用。
- 12.2.4 就餐人员应根据个人实际情况先少打饭、不够时再次添加，践行“光盘行动”。
- 12.2.5 应建立用餐巡查制度，对就餐者点餐、用餐期间的餐饮行为进行巡查监督，及时劝导、纠治餐饮浪费行为。
- 12.2.6 机关单位、学校、医院等公共机构，应加强对本单位餐饮节约行为的组织领导，有计划有组织地开展相关宣传教育工作，提升本单位食堂开办者、员工职工、师生的餐饮节约意识，创建节约型单位。
- 12.2.7 食堂负责人作为餐饮节约工作第一责任人，所在单位方负有相应连带管理责任。

12.3 网络餐饮

- 12.3.1 网络餐饮平台应建立网络订餐节约引导机制，配合有关部门宣传文明健康的网络餐饮消费文化，不应诱导消费者追逐盲目消费、攀比摆阔等不良风气。

12.3.2 网络餐饮平台应利用大数据优势精准匹配用户需求，在餐饮食品页面标注餐品名称、份量、口味等引导信息。

12.3.3 应严格审核餐饮类网络直播内容，对利用网络直播传播假吃、催吐、猎奇等暴饮暴食行为的，应予以关停、删除、封号处理。

12.3.4 利用“互联网+明厨亮灶”建设和智慧监管平台，发挥现代化信息技术手段优势，实施更为实时高效的网络餐饮监管，倒逼网络餐饮提供者自我提升餐饮服务质量。

12.3.5 畅通投诉举报渠道，网络餐饮第三方平台应在网站醒目位置公布投诉举报电话、邮箱等投诉举报方式，对涉及网络餐饮浪费行为进行有效监督。

13 打包服务

餐饮单位应主动提醒就餐人员做到“适量点餐”“光盘行动”，剩余饭菜打包带走，打包服务按照SB/T 11070执行。餐饮经营者应配备绿色环保的打包餐饮具，提供就餐人员进行打包。鼓励餐饮单位提供免费打包服务，打包容器确需收费的，应事先对就餐人员说明收费标准。

14 外卖服务

14.1 按照GB/T 40041的要求，运用信息技术引导消费者精准点餐。

14.2 餐饮食品打包应符合SB/T 11070要求，并合理包装。

15 餐厨垃圾管理

15.1 应建立餐厨垃圾管理制度，加强内部管理。鼓励统计分析各类餐厨垃圾重量，监控厨房浪费。

15.2 宜建立厨余垃圾追踪分析管理制度，对剩餐较多的菜品及时改进烹制工艺、提高食用性，减少因口味不佳带来的剩餐浪费。

15.3 分类收集餐厨垃圾，应建立处置台帐，并配置相应的处理设施或委托有相关资质的第三方公司进行处置。

16 宣传引导

16.1 各地各部门应大力培育和宣传餐饮节约行为准则，发掘宣扬身边先进单位和先进人物的优秀事迹，树立良好的学习典型和示范标杆。

16.2 广泛利用报刊、电视、网络和“两微一端”等媒体，运用短视频、电子海报等融媒体产品，开展提倡勤俭节约、反对餐饮浪费主题宣传活动。

16.3 依托新时代文明实践中心（所、站）和志愿服务组织，积极开展餐饮节约进机关、进社区、进学校、进企业、进农村、进家庭宣传活动，营造浪费为耻、节约为荣的浓厚氛围。

16.4 餐饮、旅游等行业企业应将厉行餐饮节约作为企业文化理念、行业自律准则的重要内容，引导员工自觉抵制餐饮浪费行为。

16.5 扩大宣传引导覆盖受众面，将反对餐饮浪费行为纳入市民公约、乡规民约、旅游公约、学生守则等社会规范中，引导全社会形成良好行为规范。

16.6 商务、发展改革（粮食）、文化和旅游、教育、市场监督管理、机关事务管理、网信等有关部门按照各自职责做好行业领域监管工作，制定引导性政策措施。

16.7 工会、共青团、妇联等组织应发挥职能作用，针对不同群体开展宣传引导工作。

16.8 文明委、新闻媒体应发挥政策指导和舆论监督作用，加强对餐饮节约行为公益广告、先进事迹的宣传报道，褒扬先进做法、揭露反面行为。

16.9 餐饮行业协会应发挥行业自律、引导、服务作用，促进餐饮业节约型标准的推广实施，制定行业公约，引导餐饮经营者践行餐饮节约行为。

16.10 消费者权益保护委员会应当加强对消费者教育提醒，引导消费者养成文明节俭餐饮消费习惯。

16.11 餐饮服务经营者应在餐饮服务场所醒目位置摆放餐饮节约标牌，张贴餐饮节约标语或海报等，餐饮节约宣传标语可参照附录A执行。在菜单、桌牌上印制餐饮节约宣传标语。有条件的还可利用电视、电子屏等进行宣传。

17 监督及改进

17.1 依托行业主管部门、行业监管部门和行业协会组织等，对餐饮服务单位节约行为工作定期组织考核评价。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、文明餐饮示范店、道德模范评选等评先评优的重要依据内容。

17.2 建立监督治理长效机制，任何单位和个人有权对餐饮浪费行为进行提醒、规劝、举报。

17.3 餐饮服务经营者应定期对制止餐饮浪费的实施情况进行自我评估与检查，建立自查制度，采取改进措施，并做好相应记录。并自觉接受公众和消费者监督，对于消费者反馈或媒体曝光的问题，及时整改落实。

17.4 应建立餐饮浪费投诉渠道，不定期收集餐饮节约管理存在的问题及建议，并改进。

附录 A
(资料性)
常用餐饮节约宣传标语

常用餐饮节约宣传标语如下：

- “光盘行动”。
- “文明用餐”。
- 厉行节约、反对浪费”。
- 爱惜粮食，节约资源。
- 爱惜粮食，从我做起。
- 桌上一粒饭，农民一滴汗。
- 打包不丢人，浪费才可耻。
- “光盘”行动，有你有我。
- 杜绝舌尖浪费，节约有限资源。
- 倒下的是剩饭，流走的是血汗。
- 节约是美德，请珍惜盘中食物。
- 节约粮食光荣，浪费粮食可耻。
- 树立节约意识，倡导节约行为。
- 剩菜打包是节俭，绝不是丢面。
- 点菜不随意，量度把控有意义。
- 勤俭节约是中华民族的传统美德。
- 餐后打包见美德，勤俭节约树新风。
- 米粒虽小君莫扔，勤俭节约留美名。
- 粒米虽小犹不易，莫把辛苦当儿戏。
- 饭量少，选小份，合理搭配不浪费。
- 一粒米，一滴汗，粒粒粮食汗珠换。
- 品佳肴不忘锄禾苦，尝美味切忌奢靡风。
- 节省粮食，是美德，是素质，更是责任。
- 爱护粮食，节省资源，促进社会和谐进步。
- 一米一粟当思来之不易，爱粮节粮须知人人有责。
- 一粥一饭，当思来之不易。半丝半缕，恒念物力维艰。
- 饮水思源、吃饭当节俭；粒粒盘中餐，皆是辛苦换。
- 浪费与奢侈，两者皆可耻。愿君多节俭，光盘最明智。
- 一粥一饭，当思来之不易；一丝一缕，恒念物力维艰。
- 让我们每一个都加入“光盘行动”汇聚出强大的正能量。

参 考 文 献

- [1] DB3411/T 0002—2021 餐饮节约行为规范
 - [2] DB5201/T 134—2023 餐饮节约行为规范
 - [3] T / CZSPTXH 245—2023 餐饮服务经营者反餐饮浪费行为规范
-

《餐饮节约行为规范》地方标准公开征求意见