

潮州市地方标准《餐饮节约行为规范》 (征求意见稿) 编制说明

一、任务来源

根据《潮州市市场监督管理局关于批准下达2024年第一批潮州市地方标准制定计划项目的通知》(潮市监标准〔2024〕2号),本地方标准制定任务列入潮州市地方标准制定计划。本项任务由潮州市市场监督管理局提出并归口,由潮州市食品检验检测中心等单位共同组织标准起草工作,按计划应于2026年3月前完成。

二、标准编制目的和意义

“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”。勤俭节约是中华民族的传统美德,但是随着我国经济的持续快速发展,人们的物质生活水平不断提高,受讲排场、比阔气、爱面子等不良风气的影响,餐饮浪费越来越严重,已然成为一个顽疾,人民群众对此亦反映强烈。

习近平总书记一直高度重视食粮安全和提倡“厉行节约、反对浪费”的社会风尚,早在2013年就作出批示,要求厉行节约、反对浪费。我国上世纪90年代曾制订反食品浪费的相关政策,继“八项规定”之后,2013年、2014年,《党政机关厉行节约反对浪费条例》《关于厉行节约反对食品浪费的意见》相继出台,但实施效果不明显,食品浪费仍然严重。2021年4月,《中华人民共和国反食品浪费法》颁布实施,这是我国统筹推进反餐饮浪费制度建设重要的一步,自此,反餐饮浪费由道德约束上升至法律管控。

但由于我国反食品浪费立法较晚，制度设计尚不成熟，《反食品浪费法》通过三年的施行情况来看，餐饮浪费行为虽然得到了一定改观，还是存在“餐饮浪费”“诱导、误导消费者超量点餐”等评判标准难以界定、处罚标准规定模糊、惩罚性“收取处理厨余垃圾费用”缺乏统一收费标准、监管部门执法标准把握还不够精准等问题。在制止餐饮浪费执法过程中如发现问题，基本只能给以警告、责令整改等较轻微的处罚，对约束餐饮行业浪费行为效果不明显。

《反食品浪费法》在执法过程中，应更多体现“标准化”，因而需要通过地方法规、行业标准、地方标准或团体标准等进行补充，应尽快形成覆盖餐饮行业食材采购、仓储、点餐、加工、运输配送、经营服务、垃圾回收等全过程标准体系，规范餐饮行业节约行为，引导公众适量点餐，为制止餐饮浪费提供更为完善周全的支撑和执法依据。

目前国内虽有GB/T 42966-2023 《餐饮业反食品浪费管理通则》、SB/T 11166-2022 《餐饮服务单位节约管理规范》，个别省市也有出台相应的地方标准，我市虽有T / CZSPTXH 245—2023 《餐饮服务经营者反餐饮浪费行为规范》，但内容还不够全面。

潮州市做为历史文化名城、“世界美食之都”的旅游胜地，现阶段，潮州市无餐饮节约相关地方标准，制定该标准有助于监管和宣传。《关于开展餐饮浪费问题专项治理行动的实施方案》（潮文明办〔2023年〕20号）文中，也鼓励制定标准，规范相应

行业行为。本标准结合潮州市实际情况，对餐饮服务单位的餐饮节约行为进行规范，以期通过标准的执行来降低餐饮环节的食物浪费。

三、编制过程

（一）成立起草组并完成标准框架

2023年8月，成立起草组，确定主要负责人。充分调研我市餐饮行业节约情况、现有标准实施情况以及存在的问题，参考GB/T 42966-2023 《餐饮业反食品浪费管理通则》、SB/T 11166-2022 《餐饮服务单位节约管理规范》、DB5201/T 134-2023 《餐饮节约行为规范》等标准内容，经与起草组成员研讨后，初步确定标准框架及结构。

（二）形成标准草案

2023年8月-12月，起草组成员经综合调研及查阅国内相关国家标准、行业标准和地方标准，研究了部分地方法规、规章及研究文献，如《广州市反餐饮浪费条例》《中国城市餐饮食物浪费报告》等，取人之长，补己之短，形成标准草案，并于2024年1月向潮州市市场监督管理局提出立项申请。

（三）形成标准征求意见稿

2024年3月-7月，起草组邀请行业内专家进行了再次讨论，本标准主要参考了《绿色餐饮经营与管理》（GB/T40042-2021）、《餐饮分餐制服务指南》（GB/T 39002-2020）、《餐饮服务单位节约管理规范》（SB/T 11166-2022）、《餐饮节约行为规范》

(DB3411/T 0002—2021)、《餐饮节约行为规范》(DB5201/T 134—2023)和《餐饮服务经营者反餐饮浪费行为规范》(T / CZSPTXH 245—2023)等国家标准、行业标准、地方标准和团体标准。除了常规的要求外,还结合实际,在未销售食品的处置、餐饮节约奖励措施、餐饮垃圾统计分析、边角料的利用、优化加工流程等方面借鉴企业好的做法,做出了探索性的规定和建议。在此基础上草拟了标准初稿。

为了确保标准的操作性和实用性,课题组分别实地走访了潮州市烹调协会、潮州市金龙大酒店等协会和餐饮企业,结合标准制订情况,重点针对探索性条款与走访对象深入交流。最后,结合相关企业、部门及专家的反馈意见,经工作组多次讨论修改后,最终形成了标准征求意见稿。

四、编制原则

本标准主要依据如下原则进行编制:

(一) 科学性原则

依照《反食品浪费法》要求,参考GB/T 42966-2023 《餐饮业反食品浪费管理通则》、SB/T 11166-2022 《餐饮服务单位节约管理规范》、DB5201/T 134-2023 《餐饮节约行为规范》等标准,结合《关于开展餐饮浪费问题专项治理行动的实施方案》(潮文明办〔2023年〕20号)等文件要求,研究制定标准内容,保证标准的科学性。

(二) 实用性原则

标准起草过程中充分考虑到潮州市餐饮行业的实际情况及应用范围，从人员管理、设施设备、菜品设计、食材采购、食材储存、加工过程、就餐服务、打包服务、外卖服务、餐厨垃圾管理、宣传引导等方面制定了更加具体的，适用于潮州市的餐饮节约行为措施，保证标准的适用性和实用性。

（三）协调性原则

作为潮州市餐饮节约行为规范的通用性标准，在术语、基本要求、具体要求等标准条款内容方面，与《反食品浪费法》相关法律法规、标准内容协调一致，配套使用，形成适用于潮州市的餐饮节约规范标准。

（四）规范性原则

严格按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和起草规则》的要求和规定编写本标准的内容，确保标准的编写质量。

五、标准的主要技术内容

本规范共十七章，包括范围、规范性引用文件、术语和定义、指导原则、基本要求、人员管理、设施设备、菜品设计、食材采购、食材储存、加工过程、就餐服务、打包服务、外卖服务、餐厨垃圾管理、宣传引导、监督及改进等十七章，包括附录（资料性）常用餐饮节约宣传标语，主要内容如下：

第一章 范围。主要内容是本标准的适用范围。

第二章 规范性引用文件。主要内容是本标准引用的文件。

第三章 术语和定义。主要内容是针对标准中的词语进行名词解释。

第四章 指导原则。主要内容是加强宣传引导，鼓励各单位、群众共同参与。

第五章 基本要求。主要内容是将节约意识贯穿于生产经营活动中，建立健全餐饮节约相关管理制度。

第六章 人员管理。主要内容是加强从业人员餐饮节约培训，并形成制度化。

第七章 设施设备。主要内容是从设施设备方面进行优化、加强维护、保养。

第八章 菜品设计。主要内容是从菜品上进行设计优化，份量合理搭配。

第九章 食材采购。主要内容是科学制定采购计划，降低损耗，控制采购成本。

第十章 食材储存。主要内容是食材正确储存、领用，专人管理。

第十一章 加工过程。主要内容是规范加工，减少损耗浪费。

第十二章 就餐服务。主要内容是从社会餐饮、单位食堂、网络餐饮等方面细化节约要求。

第十三章 打包服务。主要内容是细化打包服务节约要求。

第十四章 外卖服务。主要内容是细化外卖服务节约要求。

第十五章 餐厨垃圾管理。主要内容是细化餐厨垃圾管理要求。

第十六章 宣传引导。主要内容是细化餐饮节约行为宣传引导要求。

第十七章 监督及改进。主要内容是细化餐饮节约行为监督，及发现问题改进要求。

六、与国内外同类标准技术内容的对比情况

本标准与相关国家标准、行业标准、地方标准相协调。

七、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准依据《中华人民共和国标准化法》《食品安全法》《反食品浪费法》及相关政策制订，与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、实施标准的措施建议

本标准发布实施后，主要有如下措施建议：

（一）标准发布后，建议市场监管局组织辖区内餐饮服务单位对该标准进行系统的学习宣传，全面推动标准贯彻实施，有利于潮州市反餐饮浪费标准化建设，更有利于提高餐饮服务单位的经济效益和社会效益。

（二）宣贯方式：通过以下几种方式开展宣贯。①广泛开展社会性宣传，通过单位官网、公众号等各类媒体进行宣传。②组织集中学习，通过举办培训班、讲座、座谈会等形式，组织相关人员学习标准，掌握标准。

（三）定期进行标准跟踪评价，了解标准执行情况，发现标准中存在的问题，不断对标准进行完善。

十、其他应当说明的事项

无。