

本报讯 北京市第十五届人大常委会第二十九次会议召开,《北京市反食品浪费规定(草案)》提交审议,《规定(草案)》共27条,不分章节。《规定(草案)》规定,餐饮服务经营者应当明示服务项目和收费标准,不得设定不公平、不合理的交易条件,诱导、误导消费者超量点餐。

据介绍,本次立法基本思路是以习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神为根本遵循,贯彻落实市委部署要求,奖惩并举、德法兼治,积极为发挥首都示范引领作用,在全社会营造浪费可耻、节约为荣的新风尚提供法治保障。考虑餐饮浪费表现为对食品、食物等的浪费,涉及加工、储运、销售、食用等多个环节,为与全国人大常委会反食品浪费立法做好衔接,将法规名称确定为《北京市反食品浪费规定》。

《规定(草案)》明确餐饮服务主体责任,餐饮服务经营者和单位食堂应当建立健全食材采购、储存管理、加工制作、就餐服务、外卖配送等各环节管理制度、服务流程 and 操作规范,制定、实施反食品浪费措施,开展从业人员节约意识教育和技能培训,并遵守下列规定:按需采购,合理控制库存,鼓励即采即用;分类、妥善储存食材,加强冷藏、冷冻设施清洗维护,防止食材交叉污染;按照标准规范加工食材,充分利用原辅料,提高食材的出成率、利用率;提升餐饮供给质量,配置小份菜、小分量主食,鼓励丰富供餐形式,提供多规格套餐;在就餐场所醒目位置张贴或者摆放文明用餐、反对浪费标识,鼓励宣传营养膳食知识;充实菜单信息,提倡标注餐品主要原料名称、分量、参考口味、建议食用人数等内容;设立劝导员,提示消费者适量点餐、取餐、打包剩余餐品,对明显过量点餐、取餐的行为进行提醒、劝导;配备公勺公筷,为消费者提供打包服务,鼓励提供安全、卫生、环保、便携的打包餐盒或者餐袋;推进厨余垃圾减量化、资源化、无害化处理,建立厨余垃圾统计分析制度,改进菜品的烹制工艺;建立反食品浪费自查制度,自觉接受监督。

餐饮服务经营者应当明示服务项目和收费标准,不得设定不公平、不合理的交易条件,诱导、误导消费者超量点餐;提倡采取数字化、智能化餐饮管理模式,预防和减少食品浪费;鼓励对文明用餐、实施光盘行动的消费者给予奖励或者优惠。

此外,网络餐饮服务平台、入网餐饮服务经营者应当以显著方式提示消费者按需、适量点餐,在餐品浏览页面标注餐品分量、规格、建议用餐人数等信息,推广小规格餐品、可选套餐。外卖配送应当使用符合标准的餐盒、餐袋和保温、清洁的配送容器。

《北京市反食品浪费规定(草案)》提交审议

餐厅不得诱导消费者超量点餐

禁止传播宣扬暴饮暴食音视频

关于食品浪费突出问题治理方面,《规定(草案)》提出,网络音视频信息服务提供者应当加强对音视频信息的审核,发现制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的音视频信息的,及时制止、停止传输相关内容;情节严重的,立即停止提供信息服务。

网络音视频信息服务提供者未履行审核义务或者制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的音视频信息的,由网络信息管理部门依法处理。

经营者诱导消费者超量点餐或将被罚款

《规定(草案)》第二十五条规定,餐饮服务经营者违反本规定,诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的,由市场监督管理部门责令改正,给予警告;拒不改正的,处一千元以上一万元以下罚款。

《规定(草案)》提出,任何单位和个人有权劝阻、制止食品浪费行为,发现食品生产经营者违反本规定的,可以向市民服务热线或者有关部门举报。接到举报的有关部门应当及时依法处理。此外,餐饮服务经营者、单位食堂违反本规定,未设置反对浪费标志标识、未主动进行餐饮消费提示提醒的,由市场监督管理部门责令限期改正,给予警告。

外出就餐时剩余餐品应主动打包

《规定(草案)》提出,个人应当遵守反食品浪费相关行为规范,外出就餐时合理点餐、适量取餐,剩余餐品主动打包,践行光盘行动。

此外,提倡家庭使用公筷公勺,养成科学、文明、健康的饮食习惯,减少厨余垃圾。市卫生健康部门应当会同有关部门开展家庭营养膳食的健康教育,制定不同人群的营养膳食指引,引导家庭按需采购、储存、制作食品。

消费者吃自助餐造成浪费或将收费

关于食品浪费突出问题治理方面,《规定(草案)》提出,自助餐经营者应当建立备餐评估、供餐巡查等制度,根据用餐人数合理布置餐台,配备不同规格的餐饮用具,引导消费者少量、多次取餐;可以采取事先约定的方式,对造成浪费的消费者收取相应费用。

(据《北京青年报》)

《绿色餐饮经营与管理》国标正式发布

节约餐饮、健康餐饮有国标可依

本报讯 日前,《绿色餐饮经营与管理》(GB/T 40042-2021)国家标准正式发布。标准从节约餐饮、环保餐饮、放心餐饮、健康餐饮、绿色餐饮街区和持续改进角度,对餐饮业全产业链绿色化进行了规范。

2月23日,国家市场监督管理总局(国家标准化管理委员会)发布公告,正式发布《绿色餐饮经营与管理》(GB/T 40042-2021)国家标准。该标准由商务部归口并主管,中国饭店协会牵头起草。标准将于2021年6月1日正式实施。

中国饭店协会方面表示,《绿色餐饮经营与管理》标准的出台,对于健全绿色餐饮食材采购、烹饪创新、餐饮服务标准体系的建设有着指导性意义。对于建设节约餐饮、健康餐饮、放心餐饮等诸多社会热点问题进行方向性指引。下一阶段,中国饭店协会将大力开展标准的宣贯落地工作,对餐饮行业经营者进行系统性的标准培训,将绿色餐饮经营落实到位。

(据《经济日报》)

外卖小哥有专属“三色”停车区了

本报讯 在三里屯SOHO门前便道,原本停满共享单车的便道上设置了一道新的围栏,在围栏内是刚刚划好的停车区域,地面上除了“外卖车辆临时停车区域”的鲜明字样,还特意用油漆施划了红黄蓝三色的彩条,这三种颜色对应着不同企业外卖骑手制服的颜色,一目了然。

外卖骑手王先生告诉记者,来三里屯SOHO取餐送餐特别考验“腿脚”,这条便道上不仅外卖电动车多,共享单车也多,很难找到一个不碍事的地方。他们这个行业分秒必争,也没有多加思考的时间,一旦停错了地方,就遭人白眼,心里挺不好受。“不知道这个停车区域是谁安排的,但让我感觉自己被尊重了,有人替我们着想了,很高兴。”

这样的新布局来自于属地三里屯街道办事处。根据三里屯街道平安建设办公室副主任瞿祎帆统计,在市民服务热线12345的诉求中,辖区内共享单车、外卖电动车的诉求件占比达到了20%,属地街道一直在寻找问题的突破口。以太古里以及三里屯SOHO这两个商圈为例,目前市民去往这两个商圈都没有地铁能够直达,十号线团结湖站、二号线东四十条站距离这些商圈尚有距离,共享单车是最便捷的交通工具,同时这些商圈上班的白领多,餐饮企业多,又造成了外卖电动车在送餐高峰时段的集中。

三里屯街道武装部部长李江林表示,目前在便道上新施划的三色停车区域是解决目前停车矛盾的第一步,是为了确保共享单车和外卖电动车在不影响行人的情况下规范停车。

(据《北京日报》)