

工业和信息化部等十一部门发布指导意见

# 到2025年培育5个以上 年营收超千亿元传统优势食品产区

本报综合 3月29日,工业和信息化部、国家发展和改革委员会、科学技术部、财政部、生态环境部、交通运输部、农业农村部、商务部、文化和旅游部、国家市场监督管理总局、中国银行保险监督管理委员会十一部门发布《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》(以下简称《指导意见》)。

《指导意见》明确了传统优势食品产区和地方特色食品产业的发展目标。到2025年基本形成“百亿龙头、千亿集群、万亿产业”的地方特色食品发展格局,培育5个以上年营业收入超过1000亿元的

传统优势食品产区,25个以上年营业收入超过100亿元的龙头骨干企业,打造一批全国知名地方特色食品品牌和地方特色小吃工业化典型案例。

《指导意见》部署了优质原料保障、产业集群建设、技术装备提升、质量安全保障、特色品牌培育、转变发展方式以及业态模式创新7个方面工作20项任务。

《指导意见》瞄准建设现代食品产业体系,围绕食品工业全产业链推进上下游协同发力,从农产品原料的保障、到产业集群的建设、到技术装备的提升,再到食品产业新业态新模式的拓展,均进行

了工作部署和安排,特别是设置了特色农产品原料基地、地方特色食品产业集群以及技术装备和工艺提升方向三个专栏,对重点工作进行了细化和聚焦。同时,在品牌建设方面持续发力,慎终如始做好食品安全保障,坚持以创新为引领推动地方特色食品产业链向高端攀升,向新场景和新赛道延伸,助力乡村振兴和共同富裕。

此外,《指导意见》提出了三方面工作,一是支持企业巩固与商超、便利店、社区生鲜等传统渠道的合作,加强与大型电商平台产销对接,实现线上线下多

元业态深度融合,同时通过消费需求数据预测,解析不同地区消费偏好以及未来消费流行趋势。二是挖掘地方特色食品的健康养生、休闲观光、生态保护和文化传播等功能,引导地方特色食品产业与康养、旅游、科普、娱乐等产业融合发展,创新共享农庄、农耕体验、乡村民宿等业态和模式。三是打造集食品品鉴、文化创意、社群交往等功能为一体的地方特色食品消费场景,同时积极将地方特色食品消费元素嵌入夜间经济、特色餐饮集聚区、大型商业综合体等消费场景和载体。

## 制止餐饮浪费专项行动

突出监管重点 聚焦群众有感

### 市场监管系统制止餐饮浪费取得阶段成效

为了持续加强餐饮环节监管,上月底,市场监管总局召开市场监管系统动员部署视频会议,正式启动为期3个月的制止餐饮浪费专项行动。

近1个月以来,各地市场监管部门快速响应、迅速跟进,聚焦餐饮外卖和婚宴、自助餐、单位食堂浪费等重点问题,督促平台落实主体责任,强化餐饮环节监管执法,完善反餐饮浪费标准规范,加强制止餐饮浪费宣传引导,专项行动取得了阶段性成效,主要表现在以下五个方面:

制止餐饮浪费工作新局面初步显现。市场监管总局召开制止餐饮浪费专项行动动员部署会,并多次进行全国调度,充分调动各地运用好市场监管工具箱,细化工作措施。各地高度重视,采取多种措施推动专项行动各项任务走深走实。

如江苏省委副书记、省长许昆林两次批示,要求认真组织开展,持续抓好落实,力争取得更大成效;上海、安徽、山东、四川等地市场监管局主要负责人组织召开动员会,要求市场监管干部职工切实把思想行动统一到市场监管总局部署上来;河南驻局纪检监察组和机关纪委全过程参与专项行动,实施“嵌入式”精准监督;内蒙古自治区市场监管局和自治区商务厅联合起草实施方案,协同推进制止餐饮浪费工作;新疆将专项行动纳入自治区食品安全重点工作安排和各地州市食品安全工作评议考核重点指标,确保制止餐饮浪费干有方向、定有标尺、评有依据。

大型外卖平台在制止餐饮浪费上的引领作用更为突出。针对外卖点餐领域的食物浪费问题,市场监管总局研究制定《关于落实网络餐饮平台主体责任有效防范外卖食品浪费的指导意见》,督促头部外卖平台发挥示范带头作用,压实平台责任,推动外卖点餐行业良性发展。

具体行动包括但不限于:指导美团、饿了么等平台规范外卖行为,研究制定全流程提示、细化份量描述、调整

满减凑单、推广“小份菜”、建立节约奖励机制等10项具体措施;对餐饮外卖平台防范外卖食品浪费进行行政指导,要求切实履行主体责任,以醒目方式提示消费者适量点餐,建立健全外卖点餐消费提示、消费教育引导、优化商家管理服务等制度,同时积极探索建立对商家的正向激励机制。

此外,海南、贵州等地还组织召开网络交易平台企业行政指导会,加强“政企共治”,在信息共享、联动处置、执法办案、宣传引导上加强协同,将反食品浪费工作落到实处。

餐饮浪费监管执法力度显著加大。市场监管总局印发《制止餐饮浪费执法稽查工作方案》,明确执法任务,细化工作要求,加大执法力度,强化震慑效果,各地积极推进落实。

比如,北京制作《反餐饮浪费自查清单》,下发至11.2万家餐饮企业,指导企业逐项自查、全面整改。并将制止餐饮浪费内容列入《餐饮服务监督检查要点表》,以“六步法”强化对婚宴、商务宴请等重点领域的指导;黑龙江将制止餐饮浪费工作纳入食品安全“两个责任”工作机制,全覆盖推进落实;陕西联合省消保委开展“餐饮安全你我同查”直播检查活动,督促餐饮服务经营者落实食品安全和制止餐饮浪费主体责任;湖北印发《2023民生领域案件查办“铁拳”行动方案》,着力依法快查快处一批未主动提示、诱导点餐等餐饮浪费违法案件,加强典型案例曝光,强化警示教育;重庆针对餐饮服务提供者、宴席承办方未在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识、未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒等问题依法立案、严肃查处,分别处以责令改正、罚款等行政处罚,起到了良好的震慑作用。

制止餐饮浪费的规范、标准进一步完善。市场监管总局启动6项有关制止餐饮浪费的国家标准修订工作,鼓励相关行业协会建立健全反餐饮浪费团体标准。采用“一图解读”方式对

《餐饮分餐制服务指南》《餐饮业供应链指南》《外卖餐品信息描述规范》《绿色餐饮经营与管理》4项国家标准内容进行宣贯,引导企业运用国家标准规范外卖和餐饮供应管理。

一些地方也积极响应跟进。如浙江制定《机关事业单位食堂餐饮节约管理规范》地方标准,将制止餐饮浪费工作纳入标准规范轨道;天津、辽宁等11个省份组织召开制止餐饮浪费相关标准宣贯活动,1.2万余家企事业单位,共2.9万人参加活动。

厉行节约,反对浪费的观念深入人心。市场监管总局指导中国消费者协会、中国烹饪协会、中国饭店协会等10家协会、学会、商会发布制止餐饮浪费联合倡议,号召全国餐饮服务提供者、从业人员切实履行制止餐饮浪费主体责任,倡导广大消费者合理点餐,践行“光盘行动”。通过播放宣传短片、制发海报、签名承诺、填写调查问卷等多种形式开展反食品浪费主题宣传活动。

各地也予以积极响应。如山西制作清晰明了的制止餐饮浪费宣传彩页、动画视频等对外推送,进行线上宣传,扩大专项行动的感知度;广东建立“反食品浪费随手拍”平台,成立反食品浪费志愿者服务队伍,号召社会大众签订《反食品浪费自律公约》,提高参与者自我约束意识,平台注册人员超过10万,志愿者超过3万,并举办“俭以养德·粤守护·粤安全”食品安全暨反浪费进校园主题活动,召开促消费反浪费行动千企承诺动员大会;河北、福建组织监管人员和志愿者进校园、进机关、进企业,倡导人人做厉行节约、反对浪费、珍惜粮食、文明就餐的践行者、宣传者和监督者,共同树立“厉行节约、反对浪费”的文明风尚。

下一步,在已有工作和效果的基础上,市场监管总局将继续深化推进制止餐饮浪费专项行动,强化部门协作,调动各方力量,突出问题整治,推动建立健全制止餐饮浪费长效机制。

本报综合 近日,市场监管总局(标准委)批准发布《饭店业信用等级评价规范》,引导广大饭店业经营主体诚信经营,扩大优质供给。该标准由全国饮食服务业标准化技术委员会归口,中国饭店协会、商务部国际贸易经济合作研究院等单位共同起草。

《饭店业信用等级评价规范》从推动行业高质量发展出发,构建了包含综合素质、财务状况、管理水平、企业竞争、社会信用5个要素的信用评价指标体系,具体包括23个二级指标、48个三级指标,确定了“三等九级”的饭店业信用等级。特别是,标准提出饭店企业应制定并有效运行节约资源、减少一次性塑料制品使用、制止餐饮浪费的制度,强调每年为员工提供制止浪费、垃圾分类等方面知识培训等,进一步推动饭店企业建立制止餐饮浪费长效机制,履行厉行节约社会责任,实现行业绿色转型。

市场监管总局高度重视、持续推进有关制止餐饮浪费相关标准化工作。2021年联合商务部、文化和旅游部印发了《关于以标准化促进餐饮节约反对餐饮浪费的意见》,近年来先后发布了《餐饮业供应链管理指南》《外卖餐品信息描述规范》等4项国家标准,并将制止餐饮浪费要求纳入旅游民宿、旅游度假区等相关国家标准。下一步,市场监管总局将继续推动机关食堂反食品浪费、绿色外卖、中央厨房等国家标准制修订,不断健全节约型餐饮标准体系,在全社会营造“浪费可耻、节约为荣”的消费新风尚。

## 制止餐饮浪费纳入饭店业信用等级评价国家标准