

《餐饮业减少食物浪费实施指南》团体标准发布

由中国饭店协会和中国食品工业协会批准立项并归口
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并牵头起草

本报讯 周晓辰 记者郭敏 近日,《餐饮业减少食物浪费实施指南》团体标准发布宣贯会在北京举办。在市场监管总局相关司局指导下,该标准由中国饭店协会和中国食品工业协会批准立项并归口,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并牵头起草。作为聚焦餐饮业践行食物浪费减量的规范性文件,该标准的发布将有效指导餐饮业建立精细管理体系,有力促进餐饮企业实现节本增效和节粮减损,推动餐饮业健康发展和绿色低碳转型,对引领“反对浪费 崇尚节约”社会新风尚,促进经济社会可持续发展具有重要意义。

国家食物与营养咨询委员会主任、中国农业科学院原党组书记陈荫山,中央国家机关纪工委原常务副书记、中国社会工作联合会党委书记周惠,中国工程院院士、全国学校食品安全与营养健康工作专家组组长任发政,中国食品工业协会副会长、中国食品安全报社社长朱长学,全国食品质量控制与管理标准化技术委员会主任委员、市场监管总局食品生产安全监督管理局原司长马纯良,中国下一代教育基金会理事长王卫国,国家卫生健康委食品司综合处处长付婷,中国教育后勤协会中小学后勤分会副理事长兼常务副秘书长刘强出席会议并致辞。中国自然资源学会理事长、中国科学院地理科学与资源研究所研究员成升魁作主题发言。会议由美食节目制作人王小丫主持。

《餐饮业减少食物浪费实施指南》团体标准,自2022年4月15日正式启动制定以来,经过两年多的深入调研、全面研究讨论、广泛征求意见、精心修改完善、专家严格评审及正式报批发布等一系列严谨程序,于2024年5月13日在会议上正式对外发布。陈荫山主任;周惠书记;任发政院士;成升魁理事长;马纯良主任委员;原国家质检总局执法督查司司长、中国消费

品质量安全促进会副理事长严冯敏;王卫国理事长;北京市人大常委会财经监督顾问,原北京二商集团党委书记、董事长孙杰;朱长学社长;中国饭店协会副会长兼秘书长宋小溪等领导嘉宾参与发布,共同见证了这一行业标准的正式问世。

中国食品安全报社总编辑李涛代表标准编制团队对团标编写背景、意义及起草过程等方面进行介绍。标准主要起草人、中国科学院地理科学与资源研究所研究员、资源利用与环境修复重点实验室副主任刘晓洁对标准基本框架、主要内容、特色与亮点等方面进行详细解读。

市场监管总局食品经营司餐饮一处处长马朝辉出席本次会议。会上,围绕餐饮行业可持续发展和减少食物浪费主

题,原国家粮食局副局长、吉林大学原讲席教授吴子丹,严冯敏理事长,北京市海淀区市场监督管理局餐饮科科长夏萍萍,中国人民大学科研处副处长、食品安全治理协同创新中心研究员路磊,中国标准化研究院农业食品所副研究员初侨,世界资源研究所中国食品与自然资源部项目主管朱穆东,北京三快在线科技有限公司公共战略中心高级研究员张彧通,世界自然基金会(瑞士)北京代表处可持续食物消费与绿色供应链项目经理王虹月,北京东来顺集团有限责任公司副总经理王岳,北京市丰台区怡海小学校长孙兆杰,西安沁鸿餐饮管理有限公司董事长段振辉进行圆桌交流。11名来自政府部门、高校和科研单位、国际组

织、餐饮企业的代表分享了制止食物浪费实践经验和创新做法,提出了切实推动标准实施、推进全社会减少食物浪费行动的举措和建议,并表示积极响应号召,认真履行社会责任,凝聚智慧共识,为推动餐饮业绿色发展、构建节约型社会贡献力量。

北京邮电大学、中国人民大学幼儿园总园、北京市丰台区第一幼儿园教育集团、北京东来顺集团有限责任公司、巴奴集团、中国全聚德(集团)股份有限公司、海鸿达(北京)餐饮管理有限公司、北京永川龙人居餐饮有限公司、外婆家餐饮集团、杨国福、延边米村餐饮管理有限公司等学校与企业的代表共同出席本次发布宣贯会。



《餐饮业减少食物浪费实施指南》团体标准发布宣贯会现场。

《餐饮业减少食物浪费实施指南》解读

一、背景与意义

食物浪费不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,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,应坚持多措并举、精准施策、科学管理、社会共治的方针,采取技术上可行、经济上合理的措施减少食物浪费。

《餐饮业减少食物浪费实施指南》团体标准聚焦餐饮业食物浪费问题,涵盖各类餐馆、中央厨房、网络平台、单位食堂等,指导餐饮服务提供者建立科学的管理体系,以强化精细管理、高效有序地减少食物损失与浪费;突出“全过程”控制,从管理制度机制建设、食物采购、运输配送、食物储存、加工烹饪、服务提供、食物捐赠、厨余处理、食育等全过程,提出了具体、详实、可行的操作建议,为餐饮服务提供者实现节本增效、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,对推动餐饮业绿色低碳转型具有重要的现实意义。

二、编制原则、依据、过程

(一)编制原则

本标准编制工作遵循“依法依规、实用可操、科学指引、多主体参与”的原则,并与食品安全、技术创新、产业推进、应用推广相结合,统筹推进。

1.依法依规

在标准编制中,依据《中华人民共和国反食品浪费法》等现有法律法规要求,并与现有国家政策文件以及相关国家标准保持协调和一致,确保标准顺利实施和有效执行。

2.实用可操

该团体标准聚焦餐饮业食物浪费实际问题,提出具有针对性措施,目标明确,逻辑清晰,确保标准具有较强实用性和可操作性。

3.科学指引

标准基于餐饮业食物供给的特点,总结已有先进经验,同时考虑未来餐饮业发

展趋势和需求,确保标准科学性和指引性。

4.多主体参与

邀请餐饮业相关企业、专家以及消费者等利益相关者参与标准制定过程,充分听取各方意见和建议,确保标准的公正性和权威性。

(二)编制依据

1.本标准按照《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》(GB/T 1.1-2020)给出的规则起草。

2.落实餐饮业减少食物浪费国家相关法规、政策、国家和行业标准

具体见本标准规范性引用文件和参考文献。

3.根据实地调研、访谈、问卷调查和专家建议的科学判定

梳理总结国内外典型餐饮企业制止食物浪费先进经验,涵盖各类餐馆、中央厨房、网络平台、单位食堂等。

4.对餐饮业浪费现状、问题、措施、机制的合理需求

聚焦餐饮业食物浪费问题,为餐饮服务提供者实现节本增效、节粮减损提供管理依据与方案,推动餐饮业绿色低碳转型;

同时,助推企业履行社会责任,引领全社会积极践行绿色低碳消费方式。

(三)编制过程

2022年3月,成立标准起草工作组,组建多部门组合、产学研结合的编写团队,正式筹备标准编写工作。

1.部门访谈与企业调研

2022年4月至2023年6月,通过调研和访谈、资料搜集、问卷调查等形式,梳理总结国内外多家餐饮企业的典型做法;与多地市场监管局、商务局、教育局、卫健委、文化旅游局等部门,以及行业协会,包括饭店协会、食品工业协会、餐饮协会、连锁经营协会、海鲜餐饮协会等,组织研讨交流,编制形成《餐饮业减少食物浪费实施指南》(草稿)。

2.标准立项与撰写

2023年7月,中国饭店协会、中国食品工业协会发布团体标准立项公告。7—11月,起草工作组邀请相关领域著名学者、行业专家、餐饮企业及媒体代表参与研讨交流,经过20余次规模研讨会、10余次专家咨询会,完成征求意见稿。

(下转04版)