

(上接03版)

c)餐盘剩余:顾客消费后餐桌上的剩菜,并且已过滤掉油水。
13.2宜开展每日餐厨垃圾定量监测记录,建立餐厨垃圾台账,统计分析浪费严重的菜品种类和原因,及时调整改善,厨余垃圾称重可参考附录D。
13.3对餐厨垃圾进行分类回收,交与当地

餐厨垃圾回收部门统一处理。

14.食育
14.1将食育贯穿餐饮企业食物供应的全过程,履行社会共治企业责任。
14.2宜采取多种方式积极推广食育,包括但不限于:
a)在显著位置张贴或摆放“节约食物、

杜绝浪费”的宣传画、提示牌、桌卡、海报和视频播放等,宣传食物相关知识,营造爱粮惜粮氛围;
b)开展“光盘行动”相关打折和奖励活动;
c)与学校、社区等合作,共同开展相关讲座和宣传活动,提升参与者对食物浪费的认识;

d)合理设置促销宣传活动,避免因促销活动造成的食物浪费。
14.3单位食堂宜采取有效方式,如设置用餐监督岗、曝光餐饮浪费严重行为等,对浪费行为进行监督纠正。
14.4自助餐服务提供单位在醒目位置提示按需、少量、多次取餐,引导合理取餐。

附录

附录A (资料性) 服务用语参考

A.1 餐前服务用语
包括但不限于:
a)您好,我们店推出了小份菜/半份菜/拼盘,您可以尝试一下,这样您就可以品尝更多菜。
b)您好,我们店推出了单人套餐/双人套餐/三人套餐,既经济又实惠,您可以尝试一下。
c)您好,您可以尝试“N-1”点餐模式,就是按照实际用餐人数“减1”来点菜,不够随时加。
d)您好,这是菜单,上面标注了食物份量和建议消费人数,您可以看一下。
e)您好,为了节约粮食、减少浪费,我们餐厅对用餐完毕光盘的顾客有奖励哦!这是奖励方法请您看一下(积分奖励/停车优惠/果盘奖励等)。
A.2 餐中服务用语
包括但不限于:
a)您好,您可以少量、多次、按需拿取,可以保持口感又不浪费哦!
b)您好,这个菜有点凉了影响您食用,需要帮您加热一下吗?
c)您好,这道菜可以帮您分一下,方便您食用。
A.3 餐后服务用语
包括但不限于:
a)您好,这道菜的底料可以免费给您做成辣椒酱,请您稍等。
b)您好,我们餐厅可以免费打包,需要帮您打包吗?祝您用餐愉快!(打包完成叮嘱顾客食用期限和方式或者标注说明)
c)您好,打包餐品可直接通过微波炉加热,请您尽快食用。
d)您好,根据活动设置,您满足我们的“光盘活动”奖励要求,这是您的小奖品,感谢您在在本餐厅就餐!

附录B (资料性) 减少食物浪费关键指标

表B.1提供了不同环节减少食物浪费的关键指标。

环节	关键指标
采购环节	制定大宗采购、加工烹饪、服务提供、餐厨垃圾处理等环节,降低采购成本,提升采购效率。 制定餐厨垃圾减量目标并纳入考核计划。 设置专人/部门负责餐厨垃圾的回收、清运、储存、加工等工作。
加工环节	定期开展餐厨垃圾减量培训,制定餐厨垃圾减量措施。 制定菜谱、切配、烹饪等标准,制定餐厨垃圾减量目标。 建立餐厨垃圾减量台账,制定餐厨垃圾减量计划。 制定餐厨计划,并跟踪餐厨垃圾减量情况。
服务环节	先分餐再取餐,减少餐厨垃圾产生。 推行按需取餐,鼓励少量多次取餐,减少餐厨垃圾产生。
用餐环节	推行分餐制,减少餐厨垃圾产生。 推行小份菜、半份菜,减少餐厨垃圾产生。 推行“光盘行动”,鼓励光盘,减少餐厨垃圾产生。
餐厨垃圾回收	餐厨垃圾回收,减少餐厨垃圾产生。 餐厨垃圾回收,减少餐厨垃圾产生。

附录D (资料性) 厨余垃圾分类称重样表

表D.1提供了厨余垃圾分类称重样表,餐饮服务提供者(不包括中央厨房)可通过厨余垃圾分类称重,监测记录数据,分析浪费严重环节,制定减量措施。

表D.1 厨余垃圾分类称重样表				
厨余垃圾分类称重表 单位: kg				
日期	餐前剩菜	已做未售	餐厨剩菜	顾客人数
第1天				
第2天				
第3天				
第4天				
第5天				
第6天				
第7天				

注:
1. 将餐厨垃圾按垃圾分类投放到餐厨垃圾收集桶。
2. 只记录餐厨垃圾总量,不包括餐厨垃圾、液体。
3. 如果发生餐厨垃圾,请及时记录。
4. 根据需要,拍照留存。

表D.2提供了中央厨房厨余垃圾分类称重样表,中央厨房可通过厨余垃圾分类称重,监测记录数据,分析浪费关键环节,制定减量措施。

表D.2 中央厨房厨余垃圾分类称重样表				
中央厨房厨余垃圾分类称重表 单位: kg				
日期	餐厨剩菜	已做未售	餐厨剩菜	餐厨垃圾
第1天				
第2天				
第3天				
第4天				
第5天				
第6天				
第7天				

注:
1. 将餐厨垃圾按垃圾分类投放到餐厨垃圾收集桶。
2. 只记录餐厨垃圾总量,不包括餐厨垃圾、液体。
3. 如果发生餐厨垃圾,请及时记录。
4. 根据需要,拍照留存。

附录C (资料性) 减少食物浪费关键指标

表C.1提供了餐饮服务提供者开展消费者餐后调查的意见反馈表。

附录C 消费者意见调查表	
1.	您对餐厅的菜品评价如何? _____
2.	您对我们的菜品份量是否满意? () A.非常满意 B.一般满意 C.不满意 D.非常不满意
3.	您对我们的菜品价格是否满意? () A.很满意 B.一般 C.不满意 D.非常不满意
4.	您对我们的菜品口味是否满意? () A.很满意 B.一般 C.不满意 D.非常不满意
5.	您对我们的菜品分量是否合适? () A.不合适 B.一般合适 C.合适 D.非常合适
6.	您对我们的菜品分量,您觉得_____。 A.太多 B.太少 C.刚刚好
7.	餐厅工作人员“光盘行动”,您是否愿意参加? () A.愿意 B.不愿意
8.	餐厅提供免费打包服务,您是否愿意使用? () A.愿意 B.不愿意

(上接02版)

3.征求意见阶段
2023年11—12月,通过中国饭店协会、中国食品工业协会网站公开征求意见,同时定向发出20份征求意见。
4.标准评审阶段
2024年4月,起草工作组邀请餐饮行业、标准研究领域相关专家及企业代表在北京召开专家评审会,并提交《餐饮业减少食物浪费实施指南》(送审稿)等送审资料,接受中国饭店协会、中国食品工业协会标准审查。
5.标准发布
2024年5月,中国饭店协会、中国食品工业协会批准发布。

三、标准主要内容介绍

(一)范围

本文件提出了餐饮服务提供者减少食物浪费的基本原则、一般通则,及在管理制度机制建设、食物采购、运输配送、食物储存、加工烹饪、服务提供、食物捐赠、厨余处理和食育等方面的指导。

本文件适用于致力减少食物浪费的餐饮服务提供者,其他服务提供者也可参考使用。

(二)规范性引用文件

GB/T 19095 生活垃圾分类标志
GB/T 24359 第三方物流服务质量和测评
GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
GB/T 40041 外卖餐品信息描述规范
GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理

GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则
GB/T 43285 绿色外卖管理规范
SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求
SB/T 11228 宴席节约服务规范

(三)术语和定义

为确保使用者对本标准条款的精准确解和使用,本标准给出了5个术语和定义;分别来自于法律、规定、标准、报告 and 标准工作组自定义:

3.1 食物损耗 food loss
在储运、加工、流通环节中,由于技术、设备等非主观因素造成的食物损失。

3.2 食物浪费 food waste
由于不合理的消费目的和行为,或缺乏节约精神等主观因素,造成在现有条件下本可以避免的食物损失。
注:本文件该术语指非正常损耗。

3.3 中央厨房 central kitchen
由餐饮单位建立,具有独立场所及设施设备,集中完成食品成品或半成品加工制作并配送给连锁门店,供其进一步加工制作后提供给消费者的餐饮服务提供者。
注:本文件不涵盖食品生产企业。

3.4 餐饮服务提供者 food service supplier
包括社会餐饮服务经营者、单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位及网络餐饮服务平台等。

3.5 食育 food education
为培养具备饮食文化理解力、良好饮食习惯、健康饮食生活、与自然环境和谐相处的个体,开展的以食物为载体的各类教育活动和过程,包括但不限于食物来源与生产、食品安全与营养、反食物浪费与可持续发展、饮食习惯与文化的教育活动等。

(四)标准亮点

1.保障食品安全优先
5.5 杜绝以减少损耗和浪费为借口将变质和不符合食品安全的食物继续销售或重新加工。
7.1 根据菜品销售情况科学制订采购计划。
7.3 在保证食品安全条件下,优先选择食物损耗最低的供应商。
10.2 在保证食品安全的前提下,按照少量多次的原则,合理安排预处理冷冻食材的数量。
2.强化餐饮企业主体责任
5.1 减少食物浪费实施主要涉及食物采购、运输配送、食物储存、加工烹饪、服务提供、食物捐赠和厨余处理等环节,涉及餐饮服务提供者包括餐厅经理、厨师长、采购员、库管员、配送员、切配员、厨师和服务员等。
6.2 加强规范化管理,制定减少食物浪费的管理制度,包括人员管理、加工烹饪、服务提供和宣传标识等。
6.5 定期开展减少食物浪费专题培训,增强员工节粮减损意识……
11.2.1 就餐服务时,了解就餐目的,提醒按需点餐,可根据人数推荐相应菜量,主动告知菜品特色、口味、质量和份量等信息。
3.鼓励技术创新和管理创新
5.2 通过制度建设、技能培训、先进技术应用、宣传营销活动和菜品精心设计等加强餐饮服务提供者减少食物浪费管理。
5.6 采用新技术和新工具,搭建数字化管理系统,提高餐饮服务提供者的运营效率。
7.1 c)宜采用智能管理系统进行采购管理,实施精准订货。
11.1.1 菜单设计宜综合考虑餐饮节约和营

养均衡,最大化利用食材各部位及边角料。

4.深入实施食育
14.1 将食育贯穿餐饮企业食物供应的全过程,履行社会共治企业责任。
14.2 宜采取多种方式积极推广食育,包括但不限于:
a)在显著位置张贴或摆放“节约食物、杜绝浪费”的宣传画、提示牌、桌卡、海报和视频播放等,宣传食物相关知识,营造爱粮惜粮氛围;
b)开展“光盘行动”相关打折和奖励活动;
c)与学校、社区等合作,共同开展相关讲座和宣传活动,提升参与者对食物浪费的认识;
d)合理设置促销宣传活动,避免因促销活动造成的食物浪费。
14.3 单位食堂宜采取有效方式,如设置用餐监督岗、曝光餐饮浪费严重行为等,对浪费行为进行监督纠正。
14.4 自助餐服务提供单位在醒目位置提示按需、少量、多次取餐,引导合理取餐。
5.创新提出余量食物的捐赠机制
12.1 在日常运营中,倡导食物合理再利用的理念,制定余量食物规范管理制度,明确具体管理实施路径和目标。
12.2 余量且可食用的食物包括备餐剩余、已做未售和临期食物等,在保证食品安全的前提下,宜通过降价促销、食物捐赠、员工福利等方式进行处置,避免食物浪费。
12.3 宜明确捐赠食物边界,规范食物捐赠途径,可通过自主经营的捐赠机构,或对接联系具有资质的公益机构、当地社区、福利机构等社会组织进行余量食物捐赠。