

上海市嘉定区人民政府文件

嘉府发〔2023〕30号

上海市嘉定区人民政府 关于印发嘉定区标准化技术性指导文件 《餐饮单位制止浪费管理规范》的通知

各镇人民政府，区政府各委、办、局、街道办事处，嘉定工业区、菊园新区管委会：

嘉定区标准化技术性指导文件《餐饮单位制止浪费管理规范》已经区政府审查批准，现予以发布。

文件编号及名称为：DB31114/Z 021—2023《餐饮单位制止浪费管理规范》。

特此通知。

附件：DB31114/Z 021—2023《餐饮单位制止浪费管理规范》



抄送：区委办公室、区人大办公室、区政协办公室。

上海市嘉定区人民政府办公室

2023 年 12 月 15 日印发

嘉定区标准化指导性技术文件

DB31114/Z 021—2023

餐饮单位制止浪费管理规范

2023-11-28 发布

2023-12-25 实施

上海市嘉定区人民政府 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 管理要求	1
6 服务流程要求和服务类别要求	2
7 持续改进	4
参考文献	5

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由上海市嘉定区市场监督管理局提出并组织实施，上海市嘉定区标准化工作联席会议管理。

本文件起草单位：上海市嘉定区市场监督管理局、上海市嘉定区食品安全协会。

本文件主要起草人：夏彬、陈洁、顾源远、夏婧、蒋国良。

餐饮单位制止浪费管理规范

1 范围

本文件规定了嘉定区餐饮单位制止浪费管理要求。

本文件适用于在嘉定区行政区域范围内取得《食品经营许可证》《便民饮食店临时备案公示卡》《嘉定区农村自办酒会所备案公示卡》的餐饮单位的管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 31654-2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范

GB/T 39002-2020 餐饮分餐制服务指南

GB/T 40040-2021 餐饮业供应链管理指南

GB/T 40041-2021 外卖餐品信息描述规范

GB/T 40042-2021 绿色餐饮经营与管理

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

- 4.1 符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》、GB 31654-2021 等相关规定。
- 4.2 应建立健全从加工制作计划制订、食品原料采购、储存、配送、加工、销售到餐厨垃圾管理全链条节约管理制度。
- 4.3 加工制作、储运、就餐场所的各个醒目位置应显示节约提示语。餐饮服务提供者应主动对消费者进行节约提示，在就餐场所醒目位置张贴、摆放或通过信息化设备显示节约的标识和宣传材料。
- 4.4 应提醒用餐者适量点餐（取餐），引导用餐者将剩余食品打包。
- 4.5 应为用餐者提供打包服务，提供卫生、环保、便携、可降解的打包餐盒或者餐袋。
- 4.6 不应诱导、误导消费者超量点餐，不应设置最低消费额。

5 管理要求

5.1 设备设施要求

- 5.1.1 库房、冷冻(藏)冰箱等储存设施应定期清洁、维护校准，确保内部条件符合食品储存要求。定期维护加工制作设施并记录，确保其正常运转。
- 5.1.2 根据餐品加工制作要求，使用不同规格的计量器具，并应对计量器具全期检准并记录。

5.1.3 产生废弃油脂的餐饮单位应安装符合要求的油水分离设备。

5.1.4 用餐区可安装监控设备，监控记录食品消费现象。

5.2 食品采购、储存

5.2.1 餐饮业根据预定和历史销售情况，结合库存量，运用信息化手段对每日就餐人数进行统计分析，科学指导原料采购和备餐份额，实施采购订单动态管理，实现精准采购、集中管控、科学配餐。

5.2.2 各类食材应科学分类、妥善储存，应定期检查库存原料，按照先入先出原则，对食品分类管理，及时处理临近保质期的原辅料。

5.2.3 应持续改善食品储存、运输、加工条件，防止食品变质，降低储存、运输中的损耗。

5.2.4 大型连锁餐饮企业可通过自建基地、共建基地、源头采购、多方合作等方式建立标准化采购模式，提升原料质量保证能力。

5.3 食品加工

5.3.1 应每天检查库存原料，严格遵守加工流程技术标准，加强对原材料消耗的管理。

5.3.2 适当点缀、装饰食品，应减少装饰性原材料的使用。

5.3.3 连锁餐饮企业或者大型餐饮单位可利用中央厨房集中完成原辅料的存储及初加工。

5.3.4 宜采取多种途径收集消费者用餐需求，针对性地调整餐品。可运用信息化手段分析用餐需求，进行餐品研发。

5.4 备餐过程

5.4.1 应按节约食品及营养均衡的理念设计餐品，提供多种规格供用餐者选择，餐饮单位应实施“价随量变”的餐饮定价机制。

5.4.2 应在菜单上标注食品份量、规格、建议消费人数等方式充实菜单信息。

5.5 人员培训

5.5.1 应建立餐饮单位从业人员厉行节约、制止餐饮浪费方面的教育、培训及绩效奖惩制度，并形成从入职到上岗后的长效培训机制。餐饮单位应结合每日早会等，对从业人员开展反食品浪费宣传培训，每季度至少一次。当相关法规和管理制度更新时，应及时开展培训。

5.5.2 餐饮单位应根据不同岗位的实际情况，开展针对性培训，宜采用示范操作、现场演示等方式开展。应开展厨师业务技能培训，提升烹饪水平和食材利用水平，可适情进行考核评估。

5.5.3 培训与考核内容应包含反食品浪费相关法规、知识与技能，以及出现食品浪费时处理要求等方面。应记录培训和考核的完整信息，并保存。

5.6 餐厨回收

5.6.1 餐厨废弃物应分类放置、密封保存。应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件和记录，并与其签订收运合同，明确各自的责任和义务。

5.6.2 餐饮单位应与合法的餐厨废弃油脂收运单位签订收运合同，明确双方的权责、服务内容等事项。合同应明确约定处理单位应提供的回收证明，以确保餐厨废弃油脂得到合理收运处理。

6 服务流程要求和服务类别要求

6.1 服务流程要求

6.1.1 宣传提示

可采取多种方式主动在餐饮单位醒目位置张贴或者摆放倡议珍惜粮食、反对浪费等标语标识、提示牌等。提示方式包括但不限于电视、网络、多媒体、宣传册、海报、标语、桌牌、菜单、点餐系统等。

6.1.2 点餐服务

6.1.2.1 服务人员应熟练掌握餐品情况，通过对餐品特点介绍、推荐份量提醒、上菜时间提示等方式，引导消费者点餐。

6.1.2.2 应引导消费者按需适量点餐。在需要时，应给出建议，为顾客推荐恰当的菜式及份量，顾客点菜过多，及时提醒顾客，避免浪费。

6.1.2.3 宜采用先进的点菜设备和点菜系统，方便顾客获取信息，简化业务流程，减少因人为因素出现的不必要的食品浪费及影响服务质量而出现的多点菜、漏点菜、点错菜等现象的发生。

6.1.2.4 承办集体聚餐的餐饮单位应根据用餐人数，安排用餐流程和餐台数量。

6.1.3 餐后服务

6.1.3.1 应主动提醒消费者将剩菜打包，并提供各种规格的环保餐盒或餐袋，并告知剩余食品的二次加工方法。

6.1.3.2 可对“光盘”的用餐者进行积分、打折、停车优惠、发放优惠券、送果盘饮品等奖励。

6.2 服务类别要求

6.2.1 宴席服务

6.2.1.1 应由专人设计宴席菜单、宴席数量和服务流程，通过告知承诺等方式对过量点餐行为及时劝阻，主动引导消费者根据用餐人数适量点餐，避免宴席中的餐饮浪费。

6.2.1.2 应与参加宴席顾客充分沟通，在征得顾客同意的情况下，根据实际人数科学调配座位，提高宴席餐桌的入座率。有剩余未食用的餐台，可按顾客意愿提供保存或打包服务。

6.2.2 自助餐服务

6.2.2.1 应当主动告知用餐者消费规则和防止食品浪费要求，在醒目位置提示顾客按需、少量、多次取餐，引导顾客适当取餐、避免餐饮浪费。

6.2.2.2 宜提供不同规格餐具，提倡用餐者减少餐具的使用次数。

6.2.2.3 发现浪费量大的餐品，可减少该餐品的备餐量，或替换该餐品。

6.2.2.4 供餐添加食品时，宜采取少量多添的方式。

6.2.3 网络餐饮平台服务

6.2.3.1 网络餐饮平台的餐饮单位积极提供小份菜、小份饭、小份饮料等小份餐品。丰富餐品式样种类，为消费者提供个性化、多样化选择。大力推广绿色包装，可使用小份餐盒、可降解餐盒等不同规格的盛装器具。

6.2.3.2 网络餐饮平台的餐饮单位可通过使用“食安封签”，优化烹饪方式等措施，减少由于配送餐品损坏、泼洒和口感不佳而造成的浪费。可在外卖食品包装袋、“食安封签”醒目位置印制反食品浪费标识用语，宣传普及反食品浪费知识。

6.2.4 团餐服务

6.2.4.1 集体用餐配送单位等应建立按需供餐、用餐预订制度，根据用餐人数采购、加工、备餐，优化供餐方式。

6.2.4.2 应清晰公示食品的主辅配料、风味等信息。

6.2.4.3 应对食品残渣收集环节进行检查，对浪费行为给予提醒。

7 持续改进

7.1 餐饮单位应将制止餐饮浪费纳入食品安全管理自查内容，定期对制止餐饮浪费的实施情况进行自我监督和整改。

7.2 餐饮单位应建立制止餐饮浪费奖惩机制，提高员工参与反食品浪费的积极性。同时，收集内部员工或用餐者提出的节约建议，及时将有价值的建议付诸实施，营造人人关注和参与的良好氛围。

7.3 餐饮单位应自觉接受并积极配合相关行政主管部门和行业协会的监督管理，认真落实日常监督管理中的整改意见，并将整改情况及时报告行政主管部门和行业协会。

7.4 餐饮单位应系统分析行政主管部门和行业协会提出的问题，有针对性的采取措施进行整改，对措施实施后的效果进行必要的验证。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法
 - [2] 中华人民共和国反食品浪费法
 - [3] 中国居民膳食指南（2022）
 - [4] 关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）
-