

# 文件

急 件

会会会会会室局局局局局局行局  
员员员员员公公理理游理理分管  
委委委办会政政管管旅管管海上海  
革村委康息员督务和市容督会上会  
务改农育健信设财民监事和市监行委  
和农教生联网建设市民市场关化和融行  
商展业生联明市市机文化金金银管理  
市发农市互神文市市绿地方民地人行保  
海海海海海市精海海市市市市人行保监  
海海海海海市海海市市市市人行保监督管  
海海海海海市海海市市市市人行保监督管  
上上上上上上上上上上上上上上上上中中

沪商服务〔2021〕167号

# 市商务委等 16 部门关于印发 《坚决制止餐饮浪费行动方案》的通知

各区人民政府，各相关单位：

为深入贯彻落实习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为、

切实培养节约习惯，在全社会营造浪费可耻、节约为荣氛围的重要指示精神，根据《商务部等 14 部门关于坚决制止餐饮浪费的指导意见》（商服贸发〔2021〕20 号）要求，切实制止餐饮重点领域和各环节浪费行为，推动形成绿色发展方式和生活方式，现将《坚决制止餐饮浪费行动方案》印发给你们，请认真按照执行。

上海市商务委员会

上海市发展和改革委员会

上海市农业农村委员会

上海市教育委员会

上海市卫生健康委员会

上海市互联网信息办公室

上海市精神文明建设委员会

上海市财政局

上海市民政局

上海市市场监督管理局

上海市机关事务管理局

上海市文化和旅游局

上海市绿化和市容管理局

上海市地方金融监督管理局

中国人民银行上海分行 中国银行保险监督管理委员会上海监管局

2021 年 6 月 18 日

(此件主动公开发布)

# 坚决制止餐饮浪费行动方案

为深入贯彻习近平总书记重要指示批示精神，落实党中央、国务院决策部署，根据《商务部等14部门关于坚决制止餐饮浪费的指导意见》（商服贸发〔2021〕20号），为切实制止餐饮重点领域和各环节的浪费，推动本市餐饮行业形成节约适度、绿色低碳、文明健康的餐饮消费新风尚，特制定方案如下。

## 一、工作目标

将厉行节约意识贯穿于餐饮服务全过程，大力弘扬勤俭节约传统美德，倡导绿色低碳消费理念，培育健康文明生活方式，在全社会营造浪费可耻、节约为荣的浓厚氛围，推动制止餐饮浪费行为成为自觉行动，增强制止餐饮浪费行为的行业自律，提升餐饮行业绿色发展水平。

## 二、工作任务

### （一）制止宴席、自助餐等餐饮浪费

1. 引导消费者适量点餐。有条件的餐饮服务单位在商务宴请、旅游团餐等推行“套餐制”“小份菜”等。引导餐饮服务单位在菜单中标识菜品主要食材份量等信息。建立备餐评估、供餐巡视等制度，提醒消费者自助餐按需、少量、多次取餐。（市商务委、市文化旅游局、市餐饮烹饪行业协会按职责分工负责）

2. 培养消费者打包意识。餐饮服务单位应主动提供可回收或可重复利用的打包盒，主动提醒消费者剩菜打包，主动提供剩菜打包服务。（市商务委、市餐饮烹饪行业协会按职责分工负责）

3. 提倡实施“N+备用桌数”契约预定。餐饮服务单位要按照宴席预定情况，合理安排餐台数量、类型，提倡实施“N+备用桌数”契约预定，如遇改期或退订，消费者可与餐饮服务单位协商解决。（市商务委、市餐饮烹饪行业协会按职责分工负责）

4. 探索实施“桌长制”。探索在餐饮“圆桌消费”中实行“桌长制”，负责提醒适量点餐、使用公筷公勺、剩菜打包等，提高消费者制止餐饮浪费的自觉性、主动性，及时总结推广有效经验。（市商务委、餐饮烹饪行业协会按职责分工负责）

## （二）制止公务用餐和食堂餐饮浪费

5. 加强公务用餐管理。党政机关要带头践行厉行节约、制止餐饮浪费行为，抓好用餐节约。进一步加强公务接待、会议、培训等公务活动节约用餐宣传及监督管理，严格执行用餐标准，科学合理安排餐食数量。（各区人民政府、市机关事务管理局、各部门按职责分工负责）

6. 建立评估通报机制。建立制止餐饮浪费工作成效评估和通报制度，将制止餐饮浪费纳入节约型机关等创建行动内容。（市机关事务管理局）

7. 纳入督查考评范围。党政机关要将餐饮浪费治理情况纳入中央八项规定精神贯彻执行情况专项督查、节约型公共机构示范单位创建、节约型机关创建、机关事务管理工作先进创评、生活垃圾分类考评等范围。（市机关事务管理局）

## （三）制止学校餐饮浪费

**8. 大力培育校园文化。**持续开展国情市情、中华美德、优良传统教育，促进学生勤俭节约、珍惜粮食。把勤俭节约内容有机融入学校思政课教学、党团活动、少先队活动、班会活动和幼儿园习惯养成教育中，强化反对浪费、倡导节约教育。加强合理膳食、均衡营养等健康知识教育，促进学生科学用餐。组织师生员工广泛开展实践体验和劳动教育，使师生员工切身感受食物的来之不易，真正形成尊重劳动、爱惜食物的思想意识。（市教委、市精神文明办）

**9. 提升食堂管理水平。**鼓励建立食堂用餐预约制度，做到按用餐人员采购、加工、配餐、供餐；鼓励食堂推出“小份菜”“半份菜”。严格用餐行为管理，建立“光盘”制度。严格成本核算及成本管理，最大限度减少损失和浪费。开发学校“标准化菜谱”，确保学校食堂供应菜品质量稳定、营养健康、成本可控。提升餐饮从业人员技能水平，改进烹饪工艺，优化餐饮供给。将节约理念纳入食堂员工培训范围，引导师生适量点餐，履行节约提醒义务，最大限度减少损失和浪费。（市教委）

**10. 创新使用科技手段。**积极探索运用新技术、新工艺、新装备制止餐饮浪费，将信息技术、物联网、人工智能等和现代食堂管理相结合，打造节约型智慧食堂。实现食材配比有效动态调整，建立采购和库存电子台账制度、食材溯源线上跟踪制度，减少食材变质损耗浪费，开发就餐管理服务平台，提供精准订餐服务。利用人工智能技术、数据库技术等在食堂收餐、垃圾桶等位

置实施有效监控，利用大数据手段分析峰谷人数和用餐习惯，及时调整菜品，减少食物消费浪费。（市教委）

**11. 强化监督考核机制。**推动学校建立常态化监督检查机制。安排专人加大食堂就餐巡视督导力度，充分发挥青少年生态文明志愿者的作用，加强自我管理和自我监督。在食物收残环节对浪费行为进行直接监督和提醒。将学校开展制止餐饮浪费工作情况纳入中小学校行为规范示范校评比。以及各级“文明校园”“文明餐厅”测评和“绿色学校”创建评估范围。结合实际，编制年度餐饮节约工作计划及师生、食堂节约考评办法，将“厉行节约、反对浪费”纳入师德师风、学生综合素质和食堂评价体系，并作为师生评奖评优和食堂考核的重要参考。（市教委、市精神文明办）

#### （四）制止老年助餐场所餐饮浪费

**12. 加强老年助餐场所餐饮管理。**在社区长者食堂和助餐点的醒目位置标示宣传标语。工作人员对于餐后剩余较多的用餐老人进行柔性劝导，主动提醒可以提供打包服务。运营管理主体根据日均供餐量合理安排采购，杜绝采购积压浪费。鼓励推出“小份菜”“半份菜”，并提高餐食质量，同时加强自我监督和自我管理。（市民政局）

#### （五）深入推进分餐行动

**13. 持续推进地方标准实施。**持续做好《上海市餐饮服务单位分餐制管理规范》《上海市餐饮服务单位公筷公勺服务规范》

等相关地方标准的实施工作。推动餐饮服务单位按照标准向消费者开展公筷公勺、聚餐分餐制等服务，减少使用一次性餐具。按照《上海市公共卫生应急管理条例》的规定，做好餐饮服务单位提供公筷公勺服务执法工作。（市市场监管局、市商务委、市卫生健康委按职责分工负责）

**14. 引导完善分餐制服务操作流程。**引导推动餐饮企业针对分餐服务特点，改进设备设施，配置分餐器具，优化菜品设计，重构服务流程，开展人员培训，创新服务内容，逐步形成完备的分餐制度体系和操作规程。（市商务委、市精神文明办、市餐饮烹饪行业协会按职责分工负责）

#### **（六）加强食品合理利用**

**15. 探索推进临期食品销售捐赠实践。**支持食品生产经营者以优惠价格销售临近“最佳食用日期”的食品。在保障食品安全的前提下，引导食品生产经营者向慈善组织和其他社会组织捐赠尚在保质期内可正常食用的未售出食品。（市民政局、市商务委、市市场监管局按职责分工负责）

#### **（七）促进生活垃圾源头减量**

**16. 倒逼源头减量，实施餐厨垃圾梯度收费管理。**建立餐厨垃圾源头减量梯度管理长效机制，减少餐饮浪费，引导餐厨垃圾减量。在严格执行现行生活垃圾差异化收费政策的基础上，对湿垃圾（餐厨垃圾）减量成效明显的单位进一步减免费用，发挥收费机制在促进垃圾减量中的杠杆作用。（市绿化市容局）

**17. 加强精准计量，试点绿色账户积分激励。**通过“坚持光盘行动”和“一码通识”的逐步覆盖，引入源头称重、单车计重等新技术手段，进一步推进垃圾产生单位的单独计量，探索和考量餐厨垃圾排放量的核定，加强基数核定的及时性、合理性和准确性。开展餐饮行业绿色账户积分激励机制试点，结合绿色账户转型抓紧试点面向餐饮单位的“抵制餐饮浪费、落实源头减量”专项积分规则，逐步探索绿色账户积分和餐厨垃圾收费减免政策相挂钩的优惠导向措施。（市绿化市容局）

**18. 巩固试点成果，形成零浪费街区评价标准。**在徐汇、长宁试点“源头减量零浪费街区”项目基础上，总结提炼垃圾减量产生、资源循环利用、回收系统健全、分类实效明显、商铺居民邻里和睦等“源头减量零浪费街区”试点经验，形成引领性标准，开展绿色低碳生活新时尚宣传。（市绿化市容局）

### **（八）转变发展方式**

**19. 坚持标准先行。**鼓励主管部门、行业协会、餐饮经营企业制订、细化餐饮现场管理、餐厨废污排放、食材源头追溯管理、低碳烹饪健康饮食、能耗管理、明厨亮灶等标准，推进餐饮行业的标准化和规范化发展。（市商务委、市市场监管局、市餐饮烹饪行业协会等有关单位按职责分工负责）

**20. 坚持示范引领。**文明单位、文明餐厅、绿色餐饮企业要发挥示范引领作用，带头积极行动，引进绿色经营理念、先进经营模式，为传统餐饮业绿色转型升级注入新动能。在外卖食品中

推广使用食安封签，避免因污染引发的浪费。（市商务委、市市场监管局、市精神文明办、各区人民政府、市餐饮烹饪行业协会按职责分工负责）

**21. 加快节能降耗。**鼓励餐饮企业加快设施设备的节能环保改造，加强对餐厨废弃物的综合回收利用和对生活垃圾的分类回收，减少一次性用品的使用，落实节水、节电、节气等节能措施，鼓励老年助餐场所用餐的老人自带餐具，将减少资源浪费落实到企业经营的各个环节，有效带动餐饮行业的整体节能降耗。（市商务委、市民政局、市绿化市容局、各区人民政府、市餐饮烹饪行业协会按职责分工负责）

**22. 加快集约化发展。**支持餐饮企业发展中央厨房、集约化配送中心等，实现管理提升，降低生产成本，推动生产加工源头减量，避免食材浪费。（市商务委、市餐饮烹饪行业协会按职责分工负责）

### （九）加快建设农产品现代冷链物流体系

**23. 夯实冷链基础设施。**积极争取中央预算内投资支持本市冷链物流基础设施建设。充分运用现有财政涉农政策支持农产品冷链相关设备和技术研发，引导和撬动社会资本，加大农产品冷链设施建设的资金投入。支持各涉农区积极推进稻米、蔬菜等鲜活农产品的保鲜加工、冷链物流等设施建设。（市发展改革委、市农业农村委、市商务委、市财政局、各区人民政府按职责分工负责）

**24. 加强技术和模式创新。**支持冷链物流产业新业态新模式创新，推动企业降本增效。着力解决冷链物流分布较为分散、冷链基础设施薄弱等问题，加快建设现代农产品流通体系，提升农产品产地仓储保鲜冷链物流能力。进一步强化信息技术与冷链物流设施的融合应用，保障农产品冷链、加工、仓储和物流安全高效发展。（市发展改革委、市商务委、按职责分工负责）

#### （十）完善外部环境

**25. 完善财政支持政策。**有条件的区可支持餐饮服务单位建设中央厨房，推广“生产基地+中央厨房+餐饮门店”经营模式；支持净菜加工配送中心建设，鼓励餐饮老字号和老年助餐场所合作，对绿色餐饮建设给予适当补贴。（各区人民政府、市商务委、市民政局、市餐饮烹饪行业协会按职责分工负责）

**26. 创新金融支持方式。**在依法合规前提下，引导商业银行依托本市中小企业融资综合信用服务平台、餐饮电商平台数据等信息，加大对符合条件的绿色餐饮服务单位的信贷支持力度。鼓励金融机构在依法依规、风险可控的基础上加大对餐饮服务单位的融资支持力度。（市发展改革委、市商务委、人民银行上海分行、上海银保监局、市地方金融监管局、各区人民政府、市餐饮烹饪行业协会按职责分工负责）

#### （十一）强化餐饮节约宣传教育

**27. 弘扬节约理念。**充分利用各类新闻媒体，在餐饮领域大力弘扬中华民族勤俭节约优良传统，广泛开展多种形式的餐饮节

约宣传活动，传播“爱惜粮食”“健康生活”“科学用餐”等观念，开展“文明健康 有你有我”公益宣传，把“厉行节约、反对浪费”纳入群众性精神文明创建指标体系，融入健康中国合理膳食行动和国民营养计划。在餐饮展会活动、文明旅游宣传片中增加“文明用餐、杜绝浪费”等内容。将倡导勤俭节约、反对餐饮浪费的理念融入生活的方方面面，形成强大宣传声势，提高社会各界对制止餐饮浪费工作的知晓度和参与度。（市精神文明办、市商务委、市教委、市文化旅游局、市机关事务管理局、市卫生健康委、各区人民政府等按职责分工负责）

**28. 加强舆论监督。**依托媒体、公众、人大代表、政协委员、市民巡访团等各种社会力量对餐饮浪费现象进行监督，及时劝导制止攀比摆阔、奢靡浪费等不良风气，抵制“大胃王吃播”等不良现象，对陋习不改、造成浪费严重的现象予以批评曝光，形成强大的舆论压力。（市精神文明办、市网信办、各区人民政府按职责分工负责）

**29. 推广经验做法。**将制止餐饮浪费纳入“绿色餐厅”“放心餐厅”“文明餐厅”等示范创建内容。宣传一批节约型机关、校园、老年助餐场所、餐饮服务单位、文明游客、文明督导员等。积极总结餐饮行业厉行节约、制止浪费的成功经验和做法，梳理形成优秀典型案例，树立反对餐饮浪费的标杆，通过加大宣传力度，发挥正能量的示范引导作用，带动全行业积极践行反对餐饮浪费。（市精神文明办、市商务委、市教委、市卫生健康委、市

民政局、市市场监管局、市机关事务管理局、市文化旅游局、各区人民政府按职责分工负责）

### （十二）强化行业协会作用

30. **发出行业号召和倡议。**号召行业积极开展餐饮节约活动，倡议“制止餐饮浪费 培养节约习惯”，激发餐饮企业履行社会责任，科学引导就餐，主动提示和提供打包服务。倡导消费者遵守社会公德，摒弃餐饮陋习，增强节约意识。（市餐饮烹饪行业协会）

31. **加强行业自律。**结合实际研究制定不同类型餐饮服务管理规范等团体标准，以标准为引领，提升餐饮企业绿色发展水平。探索制定餐饮行业公约，引导餐饮企业主动学习、适应、引领绿色发展理念和服务方式。（市餐饮烹饪行业协会）

32. **组织学习交流。**及时总结餐饮行业反对浪费的典型，有针对性地开展主题鲜明、形式多样、内容丰富的学习交流活动和实践活动，提高餐饮企业和消费者的节约意识。（市餐饮烹饪行业协会）

## 三、保障措施

### （一）加强组织领导

建立工作机制，形成工作合力，共同研究提出促进餐饮节约的政策措施。加大督查和考核力度，及时总结工作落实情况，确保各项工作取得实效。

### （二）创新奖惩机制

将反对餐饮浪费、“光盘行动”等要求纳入“文明餐厅”等各类餐厅评选指标体系。根据餐饮企业落实制止餐饮浪费行为情况，探索设立“红黑榜”名单。创新探索餐饮企业绿色积分活动，结合单位生活垃圾收费，对绿色积分靠前、取得突出成效的餐饮单位采取鼓励性减收措施。

### **(三) 加强监管执法**

加大监督执法力度，畅通投诉举报渠道，对社会影响恶劣的严重浪费行为从严从重查处。研究完善制止餐饮浪费的监管机制，加大督查考核力度。

### **(四) 加大宣传力度**

提升主阵地报道能力，发挥新媒体宣传优势，围绕制止餐饮浪费主题，进一步加强宣传报道，抓住关键节点，结合节假日、花博会、进博会等重要时点和重大活动，持续开展主题报道，形成“热度不退、氛围不减”的良好局面。