|  |  |
| --- | --- |
| ICS  |  03.080.01 |
| CCS  | A 10 |

|  |
| --- |
|  3406 |

淮北市地方标准

DB 3406/T XXXX—2023

餐饮节约行为规范

specification of catering thrift behavior

（本草案完成时间：2023-08-31）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

       发布

目次

[前言 III](#_Toc141107274)

[1 范围 1](#_Toc141107275)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc141107276)

[3 术语和定义 1](#_Toc141107277)

[4 基本原则 1](#_Toc141107275)

[5 基本要求 1](#_Toc141107276)

[6 具体要求 1](#_Toc141107275)

[7 菜品设计 1](#_Toc141107276)

[8 加工烹饪 1](#_Toc141107275)

[9 就餐场所 1](#_Toc141107276)

[10 厨房垃圾 1](#_Toc141107277)

[11 宣传引导 1](#_Toc141107276)

1. 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。

本文件由烈山区旅游饭店协会提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：烈山区旅游饭店协会、淮北市雅恩餐饮管理邮箱责任公司、淮北明清石榴园餐饮管理有限公司、淮北博铭餐饮管理有限公司、淮北静安置业有限责任公司烈山静安豪生酒店。

本文件主要起草人：张坤、邵景卫、杨云川、孙安。

餐饮节约行为规范

* 1. 范围

本文件规定了餐饮节约行为的术语和定义、基本原则、基本要求、具体要求、菜品设计、加工烹任、就餐场所、餐厨垃圾和宣传引导。

本文件适用于餐饮节约行为指导。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。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 14934 食品安全国家标准消毒餐（饮）具

GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB/T 21084 绿色饭店

GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求

GB/T 34767 水产品销售与配送良好操作规范

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

SB/T 11046 建设节约型餐饮企业规范

SB/T 11070　餐饮服务企业打包服务管理要求

SB/T 11228　宴席节约服务规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

餐饮节约行为 Food and beverage conservation behavior

在符合饮食基本需求和食品安全的前提下，餐饮服务提供者通过提高原料利用率、促进节能环保并采取适当措施减少餐饮经营环节食物浪费，餐饮消费者践行适量点餐、理性消费、厉行节约的餐饮方式，避免饮食铺张浪费的系列行为。

点餐引导员 ordering guide

具备一定的餐饮节约知识和服务能力，在餐饮服务过程中，专门引导消费者适量点餐、节俭用餐等文明行为的服务人员。

社会餐饮服务提供者 social catering service providers

专业经营现时享调加工销售饮食制品，并为消费者提供就餐场所和消费服务的餐饮服务提供者。

网络餐饮提供者 online catering providers

通过第三方平台(包括其分支机构)和自建网站提供餐饮服务的餐饮服务提供者。

半份菜 half serving of dish

平时提供菜肴标准份量一半的菜。

小份菜 small serving of dish

单人菜肴份量的菜。

3.7

单位食堂 unit canteen

指设于机关、企事业单位、学校（含托幼机构）、建筑工地等地点（场所），提供餐食，与食品加工制作、供应直接或间接区域，或食品处理区、就餐区和辅助区。

3.8

 城乡自办宴席 self hosted banquets inurban and rural areas

 城乡自办宴席是指在城乡范围内办理婚、丧、嫁、娶等各种红白喜事时，在家庭、经营单位或者非经营性场所展开的群体性自办聚餐活动。

* 1. 基本原则
		1. 厉行节约、反对浪费

弘扬中华民族勤俭节约的传统美德，倡导节约光荣、浪费可耻的思想观念。

* + 1. 减量适度、文明就餐

推广减量适度用餐理念，养成珍惜粮食 、文明就餐的餐饮习惯。

* + 1. 机关带头、社会共治

党员干部率先垂范，行业自律，推行节约行为，群团组织开展社会监督，共同抵制餐饮浪费行为。

* + 1. 加强宣传、注重引导

利用各种信息媒介平台广泛宣传，宣扬先进典型和事迹，积极倡导文明健康的餐饮文化，大力开展新时代文明生活宣传教育，营造“厉行节约、反对浪费”的良好社会氛围。

* 1. 基本原则
		1. 食材管理

餐饮服务提供者应加强对餐饮原材料购进、贮存、加工、消耗的精细化管理，每天对库存原料辅料进行检查，防止食材过期和霉烂变质。科学合理利用原材料，做到物尽其用，减少损耗浪费。

* + 1. 宣传氛围

餐饮服务提供者应在大堂、就餐间等显著醒目位置标识“适量点餐”、“光盘行动”、“反对浪费厉行节约”、“文明用餐”等宣传标语，设置适量的宣传海报和提示牌卡。倡导利用电视、电子屏等进行宣传。

* + 1. 教育培训

餐饮服务提供者应将餐饮节约行为理念作为必要内容，加强餐饮服务人员专业知识和职业道德培训，并建立定期培训机制和考核记录。新招入服务人员或者服务人员岗位发生变化时，应及时组织教育培训。

* + 1. 打包服务

点餐引导员应主动提醒就餐人员做到“适量点餐”、“光盘行动”，就餐结束后,应主动提醒就餐人员,剩余饭菜打包。推行剩余饭菜打包积分机制，采取积分兑换菜品的方法鼓励剩余饭菜打包；点餐引导员应提供打包餐具，帮助就餐人员打包分装。

* 1. 具体要求
		1. 社会餐饮
			1. 应当建立餐饮节约管理制度，具体要求应符合 SB/T 11046 的规定。
			2. 推行公勺公筷制。
			3. 应明示服务项目和收费标准，不应设置最低消费额，不得诱导、误导消费者超量点餐。
			4. 应设置点餐引导员，根据顾客用餐需求在订餐、点餐、加餐等环节提醒适度点餐，引导顾客健康饮食。
			5. 应在菜单上提供“半份菜”点餐服务，宜在菜单上提供“小份菜”点餐服务，在宴席、团餐等套餐上注明建议消费人数。
			6. 应推广再次加工和主动清盘等服务。用餐结束后应提示顾客打包剩余饭菜。打包服务应符合 SB/T 11070的规定; 打包使用的一次性餐具应符合 GB/T 180063的规定。
			7. 应在提供宴席或者团餐服务时，根据用餐人数和预定需求提出合理点餐建议，主动告知消费者菜品份量，合理确定原材料采购量。
			8. 应在提供自助餐服务时，主动告知顾客用餐规则，提醒顾客按需、少量多次取餐。
			9. 宜通过打折、特价、捐赠等方式外理临近保质期的食品，减少过期浪费。
			10. 应通过积分兑换菜品、发放优惠券等方式对参与“光盘行动”的消费者给予奖励。
			11. 每桌有单个菜品剩菜一半以上视为浪费，每桌有两个菜品剩余一半以上或单个菜品未食用视为严重浪费。
		2. 单位食堂
			1. 应在醒目位置标识节约食物、杜绝浪费的宣传标语，宜传餐桌文明知识。

应加强食品采购、贮存、加工、供餐等环节规范化管理，动态掌握每餐大致就餐人数，控制好食材使用量，提高利用率，制定搭配合理的周(或者日)食谱并张贴公示。

* + - 1. 就餐宜采取分餐制，有条件的单位可实行自助餐制。
			2. 应引导就餐人员自带专用餐饮具，就餐人员应根据个人实际情况适量取餐，践行“光盘行动”。
			3. 应建立用餐巡查制度，对就餐者点餐、用餐期间的餐饮行为进行巡查监督，及时劝导、纠治餐饮浪费行为。
			4. 学校、医疗机构等公共机构，应加强对本单位餐饮节约行为的组织领导，有计划有组织开展相关宣传教育工作，提升本单位食堂开办者、员工职工、师生的餐饮节约意识，创建节约型单位。
			5. 单位食堂负责人作为餐饮节约工作第一责任人，所在单位负有相应的管理责任。
		1. 城乡自办宴席
			1. 城乡自办宴席提倡婚事新办、丧事简办、移风易俗，倡导红白喜事实行正餐一餐制。
			2. 根据当地民风民俗和实际情况，合理规范城乡自办宴席供餐标准。
			3. 宴席就餐提倡光盘行动、拒绝餐饮浪费行为。
			4. 宴席服务机构从食材采购和存储、节约提示信息、宴会预定、菜单设计和席间服务等全过程应符合 SB/T 11228 的要求。
		2. 网络餐饮
			1. 应当在平台页面显著位置标识“厉行节约，反对浪费”、“光盘行动”等宣传标语，提示消费者适量点餐。
			2. 应建立平台管理制度，制定入网(上线)、预警、退出等规定，并保存实施记录。
			3. 应对入平台的商家的资质和证明性资料负有审查责任。
			4. 应公示商家的信息，包括但不限于:店名、地址、菜品、价格、食品份量、就餐人数、食品安全档案、配送时间。
			5. 应对消费者信息做隐私保护。
			6. 应严格审核餐饮类网络直播内容，对直播暴饮暴食行为的，应提醒相关部门予以删除、关停等。
			7. 畅通投诉举报渠道，应在平台页面显著位置公布投诉举报电话，对涉及网络餐饮浪费行为进行有效监督。
	1. 菜品设计
		1. 应按餐饮节约和营养均衡的理念设计菜品，提供大份菜、小份菜、半份菜供用餐者选择。
		2. 应设计满足不同人数需求的菜品或套餐，宜在套餐中提高小份菜的比例。
		3. 建议开展“减油、减盐、减糖”行动，为消费者提供健康营养的菜品。
	2. 加工烹饪
		1. 粗加工
			1. 食材清洗切除过程中保留好食材，减少丢弃、浪费、洒落可用原料，做到：
1. 蔬菜类：根部理齐后齐根切，切根不切梗；
2. 叶菜类：剥烂叶、黄叶、老叶，不剥好叶；
3. 根茎类：尽量去皮不去肉，切去根须、腐烂部位
4. 鲜豆类：摘除豆荚上的筋络，剥去豆尖杂质；
5. 食用菌类：剪去老根，摘除杂质；
6. 海鲜、河鲜、肉类、禽类：去除废弃部位，保留可用部位。
	* + 1. 优化切配工具和流程，减少粗加工过程食材浪费。
		1. 烹饪

核实旅行社订餐计划，明确旅行社订餐信息，准确掌握旅行社用餐人数、时间和用餐标准等相关信息，进行备料以避免造成食材浪费（合理背料，避免浪费）。

* + - 1. 合理加工制作，遵守生产加工环节的餐饮服务食品安全操作规范及工作流程，避免因加工、烹饪环节操作不当而导致食品安全和浪费问题，操作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》等食品安全管理要求。
			2. 坚持低油、低脂、低糖、低盐的健康饮食，合理搭配菜品，注重营养平衡，提高菜品质量，满足用餐人员不同需求，避免因菜品搭配、菜品质量造成的餐饮浪费。
	1. 就餐场所
		1. 设备、设施及用品
			1. 应符合GB/T 21084的要求。
			2. 应符合GB/T 21084的要求。
			3. 应使用节能、节材、环保的设备与设施用品。
			4. 食（餐）具卫生应符合GB 14934规定，应配备有利于节约和分餐的小餐具。
		2. 环境温度

应符合 GB/T 21084中8.8的规定。

* + 1. 环境卫生

用餐环境符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》要求，保持地面、墙壁、设备等清洁。

* + 1. 节约信息提示

应采取多种方式在大厅、包间（厢）、餐桌等餐饮场所的醒目位置清晰显示节约餐饮信息，营造节约餐饮的环境。

* 1. 厨房垃圾
		1. 应符合GB/T 21084的要求。
		2. 建立餐厨废弃物处理台账，详细记录餐厨废弃物的数量、去向、用途等情况。
		3. 不随意处置餐厨废弃物，按规定交由具备资质的餐厨废弃物资源化利用机构进行就地资源化处理。
	2. 宣传引导
		1. 应通过报刊、电视、网络、客户端和公众平台等媒体，开设专题专栏，开展制止餐饮浪费、培养节约习惯主题宣传活动。

应积极开展餐饮节约进机关、进社区、进学校、进企业、进农村、进家庭宣传活动，营造节约光荣、浪费可耻的浓厚氛围。

* + 1. 应发挥新闻媒体的舆论导向作用，加强对餐饮节约行为公益广告、先进事迹的宣传报道。
		2. 应鼓励餐饮、旅游等行业企业培育节约型作为企业文化，引导员工自觉抵制餐饮浪费行为。

参考文献

