淮北市地方标准编制说明

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标准名称 | | 餐饮节约行为规范 | | | |
| 任务来源（项目计划号） | | 淮北市市场监督管理局《关于下达2023年淮北市地方标准制修订计划（第二批）的通知》（项目计划号：2023-2-4） | | | |
| 负责起草单位 | | 烈山区旅游饭店协会 | | | |
| 单位地址 | | 淮北市烈山区四季榴园景区交易大市场 | | | |
| 参与起草单位 | | 淮北市雅恩餐饮管理有限责任公司、淮北明清石榴园餐饮管理有限公司、淮北伯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。 | | | |
| 1. 标准起草人（全部起草人，应与标准文本前言中起草人排序一致） | | | | | |
| 序号 | 姓名 | 单位 | 职务 | 职称 | 电话 |
| 1 | 张 坤 |  |  |  |  |
| 2 | 邵景卫 |  |  |  |  |
| 3 | 李 磊 |  |  |  |  |
| 4 | 孙 安 |  |  |  |  |
| 编制情况 | | | | | |
| 1、编制过程简介 | | | | | |
| 2023年6月，收到《关于下达2023年淮北市地方标准制修订计划（第二批）的通知》后，成立标准编制小组，成员有：张坤、邵景卫、李磊、孙安。  标准起草过程：一是标准预研究：通过查阅文献资料，充分调研标准现状，并与我市餐饮行业有关专家多次交流，结合我省及我市的相关政策和标准现状确定标准化对象，完成标准框架的初步设计；二是编制标准草案：标准项目组通过实地调研、查阅相关的政策文件，编制标准初稿；三是召开标准研讨会：组织相关专家，对标准内容进行研讨。根据调研和研讨会的意见对标准框架及文本内容进行修改完善，形成标准征求意见稿。  征求意见情况：略。  审查情况：略。  报批情况：略。 | | | | | |
| 2、制定标准的必要性和意义 | | | | | |
| 粮食问题关乎国运民生，更是国家安全的重要基石。党的十八大以来，习近平总书记一直高度重视粮食安全和提倡“厉行节约、反对浪费”的社会风尚，对此多次作出重要指示，要求厉行节约、反对浪费，制止餐饮浪费行为。2020年8月，习近平总书记对制止餐饮浪费行为又一次作出重要指示，强调“要加强立法，强化监管，采取有效措施，建立长效机制，坚决制止餐饮浪费行为。”我省对此高度重视，在贯彻落实习近平总书记重要指示精神的同时，安徽八部门联合倡议：制止餐饮浪费 培养节约习惯，倡导开展“光盘行动”，大力整治浪费之风，“舌尖上的浪费”现象有所改观，但是，一些地方餐饮浪费现象仍然存在，尤其在商业餐饮方面更为显著，已成为粮食浪费最严重的环节，同时，餐饮行业缺乏统一的标准对浪费行为进行规范和管理。因此，有必要制定商业餐饮制止浪费经营服务领域地方标准，推动我省深入推进商业餐饮制止浪费工作，坚决遏制浪费行为，深入开展“光盘行动”，营造浪费可耻、节约光荣的良好氛围。  2021年1月，市场监管总局、商务部、文化和旅游部联合出台《关于以标准化促进餐饮节约反对餐饮浪费的意见》（国市监标技发〔2021〕7号），进一步发挥标准的引领和规范作用，支撑餐饮供应链绿色化、集约化发展，支持各地结合实际出台促进餐饮节约相关地方标准。提倡节约、制止浪费重要的是在源头加以推广，而餐饮经营者作为直接为消费者提供餐饮服务，是制止餐饮浪费的重要环节。  餐饮节约工作具有很强的制度性、专业性、程序性、规范性，需要制定标准化的文件予以规范和指导，以确保有据可依，有序推进。  一是通过制定《餐饮节约行为规范》淮北市地方标准，广泛开展宣传活动,让宣传教育日常化，进校园进课堂、进企业进食堂、城乡自办宴席；重点民俗节日庆典时段集中开展宣传活动，鼓励和推动文明、节约举办活动，形成“浪费可耻、 节约为荣”的社会共识，提升社会公众节约意识。  二是建立健全餐饮节约监督机制，督促餐饮单位完善食品管理制度，按照食品标准合理安排数量、 分量，鼓励行业协会制定“小份菜”行业标准，明示“小份菜”的分量和价格等信息，保障消费者的知情权和公平交易权，推进餐饮行业主动履行法定责任，在保证食品安全的前提下，最大程度防止浪费。  三将实践中总结提炼的成熟经验及时转化为标准，更能发挥制止餐饮浪费行为的作用。通过制定《餐饮节约行为规范》地方标准，推动餐饮经营者在规划、建设和运营过程中积极推行新型餐饮模式，将制止餐饮浪费纳入到餐饮经营服务全过程，引导用餐者形成节约适度、文明健康的生活方式，为用餐者提供优质、规范、绿色、低碳的服务。 | | | | | |
| 3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系。 | | | | | |
| 本标准的制定遵循“面向市场、服务产业、自主制定、适时推出、及时修订、不断完善”的原则，以保证标准制定的科学性、规范性、时效性和可操作性。  1、规范性原则：本标准编制遵循国家现有方针、 政策和法规，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》 的规定进行编写。  2. 实用性原则：本标准编制以促进餐饮节约工作的制度化、程序化、规范化为目标，吸收和借鉴现有的各项规定，并广泛听取社会餐饮单位、团餐单位、网络订餐第三方平台、基层市场监督管理部门以及有关专家教授的意见和建议，确保本标准在实践中的可行性和实用性。  3. 科学性原则： 本标准所规定的实体要求主要来源于《中华人民共和国反食品浪费法》 、市场监管总局等部委联合出台《关于以标准化促进餐饮节约反对餐饮浪费的意见》（国市监标技发〔2021〕7号），省委宣传部、省文明办、省发展改革委、省农业农村厅等八部门联合发布《制止餐饮浪费培养节约习惯》倡议书，安徽省市场监管局下发《关于坚决制止餐饮浪费行为的通知》等相关要求进行编制。  本标准符合现行法律法规的相关规定，是《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》的补充和完善。 | | | | | |
| 4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述（详细说明） | | | | | |
| 主要条款：  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。  主要技术指标、参数：  基本要求包括：食材管理、宣传氛围、教育培训和打包服务。  具体要求对社会餐饮、单位食堂、城乡自办宴席、网络餐饮提出要求。  餐饮服务主要包括餐前、用餐、餐后过程中，餐饮企业在贯彻厉行节约时应该做到的具体服务内容，其中相关要求主要依据GB/T 21084\SB/T 11046、SB/T 11070等标准的要求。 | | | | | |
| 5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明 | | | | | |
| 无 | | | | | |
| 6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况 | | | | | |
| 无 | | | | | |
| 7、重大分歧意见的处理经过和依据 | | | | | |
| 无 | | | | | |
| 8、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等） | | | | | |
| 为强化标准的规范引领作用，标准发布后，加强宣传推广，贯彻落实标准的实施。鼓励相关企业统一标准，积极参照采用或逐步过渡采用本标准。同时，为推广和实施本标准，可以采取如下一些具体措施：  （1）由行业相关主管部门或标准化主管单位牵头组织，第一起草单位负责标准宣贯；  （2）结合标准实施单位标准化建设，推动标准的培训工作；  （3）标准起草工作组应继续开展研究，改进和完善标准的相关内容。 | | | | | |
| 9、废止现行相关标准的建议 | | | | | |
| 无 | | | | | |
| 10、其它应予说明的事项 | | | | | |
| 无 | | | | | |