

DB 3406

淮北市地方标准

DB 3406/T 017—2023

社会餐饮节约行为规范

specification of catering thrift behavior

2023 - 12 - 25 发布

2024 - 01 - 25 实施

淮北市市场监督管理局 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 2

5 具体要求 2

6 菜品设计 3

7 加工烹饪 3

8 就餐场所 3

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。

本文件由烈山区旅游饭店协会提出。

本文件由淮北市市场监督管理局归口。

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有限责任公司、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、沈文红、孙安。

社会餐饮节约行为规范

1 范围

本文件规定了餐饮节约行为的术语和定义、基本要求、具体要求、菜品设计、加工烹饪和就餐场所。本文件适用于餐饮节约行为指导。

2 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
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 社会餐饮 social catering

专业经营现时烹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服务提供者。

3.2

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，采取适当的措施和方法，最大程度利用食品功能，避免浪费的用餐、供餐行为。

3.3

点餐引导员 ordering guide

在餐饮服务过程中，专门引导消费者适量点餐和节俭用餐的服务人员。

3.4

餐饮服务提供者 social catering service providers

为消费者提供餐饮服务的服务提供者。

3.5

网络餐饮提供者 online catering providers

通过第三方平台（包括其分支机构）和网络媒体提供餐饮服务的服务提供者。

4 基本要求

4.1 宣传氛围

利用电视、电子屏或网路媒体开展《中华人民共和国反食品浪费法》的宣传活动；就餐场所张贴“适量点餐”、“光盘行动”、“反对浪费 厉行节约”和“文明用餐”宣传标语；设置餐饮节约宣传海报和提示牌卡。

4.2 培训考核

系统开展对餐饮服务人员专业知识和职业道德的培训考核，建立培训考核记录档案。

4.3 打包服务

推行打包积分机制，采取积分兑换菜品的方法鼓励打包行为；服务人员应免费提供打包餐具，帮助消费者打包分装。

5 节约要求

5.1 社会餐饮节约

- 5.1.1 应建立餐饮节约管理制度，具体要求应符合 SB/T 11046 的规定。
- 5.1.2 应明码标价，标注或告知消费者菜品份量，不应设置最低消费额。
- 5.1.3 应设置点餐引导员，根据用餐需求提醒消费者适度点餐；倡导“N-1”点餐模式，即在 N 人用餐量的基础上减去 1 人的用餐量。
- 5.1.4 应主动询问消费者忌口信息，合理推荐菜品。
- 5.1.5 应提供“半份菜”、“小份菜”点餐服务，
- 5.1.6 在宴席、团餐等套餐上注明建议消费人数。根据用餐人数和预定需求提出点餐建议，合理设置备桌数量；及时与宴席或团餐组织者确认就餐信息。
- 5.1.7 应推广再加工和主动光盘服务。
- 5.1.8 自助餐服务，应主动告知消费者用餐规则，提醒消费者按需、少量、多次取餐。
- 5.1.9 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 18006.3 的规定。
- 5.1.10 建议通过积分兑换菜品、发放优惠券等方式对参与“光盘行动”的消费者给予奖励。
- 5.1.11 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。
- 5.1.12 建议餐饮服务提供者把节约点餐、打包服务纳入员工日常考核，并建立奖惩制度。

5.2 网络餐饮节约

- 5.2.1 应建立平台管理制度，制定入网（上线）、预警和退出规定，实施记录保存完整。
- 5.2.2 应对加入平台的商家的资质和证明性资料进行有效性审查和确认。
- 5.2.3 应公示商家的信息，包括并不限于：店名、地址、菜品、价格、食品分量、就餐人数、食品安全档案和配送时间。
- 5.2.4 应保护消费者个人隐私。
- 5.2.5 应严格审核餐饮类网络直播内容，对直播违背餐饮节约的节目，第一时间通知相关职能部门予

以删除和关停。

5.2.6 应畅通投诉举报渠道，在平台页面显著位置公布投诉举报电话或邮箱，对涉及网络餐饮浪费行为进行有效监督。

6 菜品设计

6.1 应按餐饮节约的原则设计菜品，提供大份菜、小份菜和半份菜点餐服务。

6.2 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。

6.3 套餐设计应合理分配菜品荤素比例，注重营养均衡。

6.4 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。

7 加工烹饪

7.1 餐饮服务提供者禁止采购、加工和出售野生动物及法律规定的不允许食用的其他食材。

7.2 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食品浪费，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。

8 就餐场所

8.1 设备、设施及用品

8.1.1 装修应环保、简洁、朴素和实用。

8.1.2 应使用节能、节材、环保的设备与设施用品。

8.1.3 食（餐）具卫生应符合 GB 14934 的规定，鼓励配备有利于节约和分餐的小餐具。

8.2 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、墙壁和设备等整洁。