



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

## 餐饮业反食品浪费管理通则

Guidelines for management of food anti-waste in catering industry

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布



# 目 次

前言 .....	III
引言 .....	IV
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 餐饮反食品浪费管理策划 .....	1
4.1 制定餐饮反食品浪费管理目标 .....	1
4.2 设立餐饮反食品浪费管理机构和人员 .....	2
4.3 建立餐饮反食品浪费管理制度 .....	2
5 餐饮服务场所 .....	2
5.1 环境要求 .....	2
5.2 宣传标识 .....	2
6 设施和设备 .....	2
7 原辅料反浪费 .....	3
7.1 原辅料采购 .....	3
7.2 原辅料储存及初加工 .....	3
8 加工过程反浪费 .....	3
8.1 餐品研发 .....	3
8.2 菜单、菜量设计 .....	3
8.3 提升烹饪技能 .....	3
9 供餐就餐反浪费 .....	4
9.1 餐前 .....	4
9.2 餐中 .....	4
9.3 餐后 .....	4
9.4 退、调餐 .....	4
9.5 打包服务 .....	4
10 配送反浪费 .....	5
11 网络餐饮服务平台（含餐饮单位自建网络平台）反浪费 .....	5
12 未销售的剩余食品处置 .....	5
13 员工培训 .....	5
14 餐饮反食品浪费文化建设 .....	5
15 评价改进 .....	6
16 文件与记录 .....	6

参考文献..... 7

## 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。

本文件由中国标准化研究院提出。

本文件由中国标准化研究院归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

## 引 言

厉行节约、反对浪费，是中华民族的传统美德。制止餐饮浪费行为，倡导文明、健康、理性、绿色的消费理念对于保障国家粮食安全、倡导社会文明、推进资源节约型社会建设，促进经济社会可持续发展，保障国家安全具有非常重要的意义。

餐饮反食品浪费标准作为制止餐饮食品浪费工作的重要支撑，对于规范餐饮服务提供者反食品浪费工作至关重要，是餐饮反食品浪费法规体系中不可缺少的一部分。本文件从餐饮反食品浪费管理策划、餐饮服务场所、设施和设备、原辅料反浪费、加工过程反浪费、供餐就餐反浪费、配送反浪费、网络餐饮服务平台（含餐饮单位自建网络平台）反浪费、未销售的剩余食品处置、员工培训、餐饮反食品浪费文化建设、评价改进、文件与记录等方面，按照PDCA的管理模型对餐饮服务提供者的反食品浪费工作提出了相关要求。

# 餐饮业反食品浪费管理通则

## 1 范围

本文件规定了餐饮反食品浪费管理策划、餐饮服务场所、设施和设备、原辅料反浪费、加工过程反浪费、就餐就餐反浪费、配送反浪费、网络餐饮服务平台（含餐饮单位自建网络平台）反浪费、未销售的剩余食品处置、员工培训、餐饮反食品浪费文化建设、评价改进、文件与记录等管理要求。

本文件适用于各类餐饮服务提供者和网络餐饮服务平台的反食品浪费工作，如确有必要制定某类餐饮服务提供者的餐饮反食品浪费控制与管理规范，可以本文件作为参考。

## 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 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 餐饮服务

通过即食加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和服务设施的服务活动。

[来源：GB 31654-2021，定义2.1]

### 3.2

#### 餐饮服务提供者

包括社会餐饮服务经营者、单位食堂、中央厨房和集体用餐配送单位等。

### 3.3

#### 餐饮服务场所

与食品加工、供应相关的区域，包括食品处理区、就餐区等。

[来源：GB 31654-2021，定义2.6]

### 3.4

#### 单位食堂

设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。

## 4 餐饮反食品浪费管理策划

### 4.1 制定餐饮反食品浪费管理目标

- 4.1.1 餐饮服务提供者应落实餐饮反食品浪费的主体责任，制定本单位餐饮反食品浪费管理目标。
- 4.1.2 应以本单位实际情况为基础，按照全程覆盖、分类制定、可实现、可测量等原则，制定目标。
- 4.1.3 应为保障目标实现进行相应资源配置，并确保目标在内部得到充分沟通、理解。
- 4.1.4 餐饮反食品浪费管理目标应并适时予以调整。

#### 4.2 设立餐饮反食品浪费管理机构和人员

- 4.2.1 餐饮服务提供者设置具有餐饮反食品浪费管理职责的机构，负责餐饮反食品浪费工作的策划、实施、评价和改进。
- 4.2.2 应配备专职或兼职餐饮反食品浪费管理人员。

#### 4.3 建立餐饮反食品浪费管理制度

- 4.3.1 餐饮服务提供者应根据自身情况建立、实施、保持和更新餐饮反食品浪费管理制度。制度文件可与其他管理制度文件合并。
- 4.3.2 餐饮反食品浪费管理制度可包括以下内容：
  - a) 餐饮反食品浪费机构人员管理；
  - b) 餐饮反食品浪费宣传标识管理
  - c) 食品原辅料控制反浪费管理；
  - d) 食品加工过程反浪费管理；
  - e) 食品就餐供餐反浪费管理；
  - f) 食品配送反浪费管理；
  - g) 剩余食品处置管理；
  - h) 餐饮反食品浪费培训管理；
  - i) 餐饮反食品浪费文化建设管理；
  - j) 餐饮反食品浪费自查；
  - k) 其他必要的内容。

### 5 餐饮服务场所

#### 5.1 环境要求

- 5.1.1 餐饮服务场所的设计应根据食品加工、供应流程合理布局。
- 5.1.2 宜在餐台安排、设置等方面充分考虑反食品浪费的需要。

#### 5.2 宣传标识

- 5.2.1 餐饮服务提供者应主动对消费者进行餐饮反食品浪费提示提醒，在就餐场所醒目位置张贴、摆放或通过信息化设备显示餐饮反食品浪费的标识和宣传材料。
- 5.2.2 餐饮服务提供者应在菜单上显示餐饮反食品浪费提示。
- 5.2.3 餐饮服务提供者应在就餐场所醒目位置公示反食品浪费监管部门投诉举报联系方式。
- 5.2.4 宜建立消费者反食品浪费奖励机制，可在明显位置公示奖励标准。

### 6 设施和设备

- 6.1 根据餐品加工制作要求，宜使用不同规格的计量器具，并应对计量器具定期校准并记录。
- 6.2 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。
- 6.3 定期维护加工制作设施并记录，确保其正常运转。
- 6.4 餐饮服务提供者宜采用人工智能、大数据等技术开展食品浪费原因分析、状况预警等工作。
- 6.5 单位食堂应在就餐区安装监控设备，监控记录食品浪费现象。

## 7 原辅料反浪费

### 7.1 原辅料采购

- 7.1.1 应根据消费者的就餐需求量，合理制定原辅料采购计划并存档。
- 7.1.2 如遇就餐需求减少等突发情况，应调整原辅料采购计划。
- 7.1.3 宜建立原辅料采购和库存管理信息系统来精准控制采购和库存。
- 7.1.4 宜使用净菜作为原料制作餐品。

### 7.2 原辅料储存及初加工

- 7.2.1 应提供适宜的环境储存原辅料，减少原辅料变质。
- 7.2.2 应定期开展原辅料库存盘点，确定各类原辅料存储状况，相应调整原辅料采购计划。
- 7.2.3 连锁餐饮企业或者大型餐饮单位宜利用中央厨房集中完成原辅料的存储及初加工。

## 8 加工过程反浪费

### 8.1 餐品研发

- 8.1.1 应采取多种途径收集消费者用餐需求，针对性的调整餐品。宜运用信息化手段分析用餐需求，进行餐品研发。
- 8.1.2 应开展剩餐原因分析并记录，对剩餐较多的餐品改进烹制工艺、调整分量。
- 8.1.3 单位食堂应根据就餐人数、用餐规律、季节特点等因素研发餐品，制定营养食谱。
- 8.1.4 学校食堂应结合学生年龄、体质等情况，提供符合生长发育需要和口味需求的餐品。宜提供符合学生感官喜好的餐品。

### 8.2 菜单、菜量设计

- 8.2.1 应在菜单标注特殊味型（如辣、苦等），当菜名不能反应主要原料时应标注主要食材。宜在菜单上标注食品分量、规格、过敏原、营养信息等。
- 8.2.2 应合理确定餐品数量、分量，提供不同规格餐品选择。
- 8.2.3 提供餐品套餐服务的，应在菜单上标注套餐建议消费人数，并按照人数合理配置餐食。
- 8.2.4 单位食堂应公示每周食谱，宜采取分餐制、自助餐等方式供餐。

### 8.3 提升烹饪技能

- 8.3.1 餐饮服务提供者应提高餐品供给质量，提升相关人员烹饪技能，倡导一菜多做、一料多菜、荤素搭配。
- 8.3.2 应开拓原辅料可食用边角料的食用用途，提高原料出成率。

8.3.3 宜采取烹饪刀工精细化、餐品小型化等措施提高原辅料利用率。

## 9 供餐就餐反浪费

### 9.1 餐前

9.1.1 服务人员应熟练掌握餐品情况，通过对餐品特点介绍、搭配推荐、分量提醒、上菜时间提示等方式，引导消费者合理点餐。不应设置最低消费。

9.1.2 宜通过设立菜品展示窗、制作仿真菜等形式对餐品信息进行展现。

9.1.3 承办婚宴、商务活动用餐、旅游团队等社会集体聚餐的餐饮服务提供者应引导组织者合理选择用餐形式、用餐标准、餐品种类和数量。

9.1.4 承办社会集体聚餐的餐饮服务提供者宜采用分餐、位菜等方式供餐。

9.1.5 承办社会集体聚餐的餐饮服务提供者应根据用餐人数，合理安排用餐流程和餐台数量。在征得消费者同意的情况下，宜合理调配座位，提高餐桌的入座率。

### 9.2 餐中

9.2.1 就餐应提供公筷公勺，宜提供公夹。提供分餐服务的，应符合 GB/T 39002 的要求。

9.2.2 采用自助餐形式供餐时，应主动告知消费者消费规则和反食品浪费要求，并提供不同规格餐具。

9.2.3 采用自助餐形式供餐时，应提醒消费者按需、少量、多次取餐，对餐饮浪费行为应提醒、纠正。

9.2.4 采用自助餐形式供餐时，添加食品可采取少量多添的方式。对于需求量大的餐品，可采取点菜送餐上桌、限量取餐等供餐模式。

9.2.5 自助餐形式供餐宜采用如下措施：

- a) 发现浪费量大的餐品，减少该餐品的备餐量，或替换该餐品；
- b) 使用分格餐盘；
- c) 适当减小餐具尺寸。

### 9.3 餐后

9.3.1 宜通过光盘优惠、光盘积分、停车优惠等方式对消费者激励。

9.3.2 应对每日厨余垃圾的数量进行记录，宜采用物联网、传感器等先进技术自动采集记录。

9.3.3 单位食堂应在就餐场所设立餐饮反食品浪费巡查岗，对于发现的浪费现象进行劝导，纠正。

9.3.4 执行校长、教师、家长陪餐制度的学校食堂，应将监督餐饮反食品浪费情况纳入陪餐人员工作范围。

### 9.4 退、调餐

9.4.1 消费者提出退餐、调餐需求的，餐品尚未准备烹饪的，应进行退餐、调餐。餐品已经烹饪的，应告知消费者，并沟通处理方式，如打包、调换等。

9.4.2 承办社会集体聚餐的餐饮服务提供者应提前向消费者说明宴席预订退、调餐规则，宜提供备用桌数的预订机制，宜对未使用的桌数提供免费改期服务。

### 9.5 打包服务

9.5.1 剩余餐品较多时应提醒消费者打包，并提供打包服务。

9.5.2 应配备打包容器和工具，能为不同形式菜肴提供打包服务。

9.5.3 宜对打包餐品说明二次加工、储存及食用的方法。

## 10 配送反浪费

根据食品特点选择适宜的配送工具，配送容器、配送过程温度等应当符合食品安全要求。

## 11 网络餐饮服务平台（含餐饮单位自建网络平台）反浪费

11.1 网络餐饮服务平台应建立网络订餐反浪费引导制度，以显著方式提示消费者按需、适量点餐。

11.2 使用起送限制、凑单满减等方式时，不应诱导消费者超量点餐。

11.3 网络餐饮服务平台的点餐信息应符合 8.2 要求，宜在消费者设置用餐人数后根据其点餐情况给出是否超量的提示。

11.4 网络餐饮服务平台宜开展消费者点餐后餐量适合情况反馈调查，对不准确的提示进行调整。

11.5 网络餐饮服务平台应制定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。

11.6 网络餐饮服务平台应制定未送达餐品的处置要求。

11.7 网络平台不应传播饭量挑战、暴饮暴食等食品浪费行为。

11.8 网络餐饮服务平台应公布反食品浪费监管部门投诉举报联系方式。

## 12 未销售的剩余食品处置

12.1 餐饮服务提供者宜在保证食品安全的前提下通过降价促销、提供员工餐、食物捐赠等多种方式开展未销售的剩余食品处置。

12.2 餐饮服务提供者宜建立食物捐赠工作机制，开展食物捐赠，并主动向有关社会组织、福利机构、救助机构等提供食物捐赠联系方式。

## 13 员工培训

13.1 餐饮服务提供者应对从业人员开展反食品浪费培训，每年至少一次。当反食品浪费相关法规和管理制度更新时，应及时开展培训。

13.2 根据岗位的能力要求，针对性开展人员培训。培训宜采用专题讲座、实际操作、现场演示、直播授课等方式。

13.3 培训与考核内容应包括反食品浪费法规相关要求、相关岗位反食品浪费知识与技能，出现食品浪费时处理要求等方面。

13.4 应记录培训和考核的完整信息，并保存记录。

## 14 餐饮反食品浪费文化建设

14.1 餐饮服务提供者应参加反食品浪费文化宣传活动，宜主办反食品浪费文化活动。

14.2 餐饮服务提供者应运用媒体平台、现场标识宣传、打包包装印刷提示语等方式，营造餐饮反食品浪费文化氛围。

14.3 网络餐饮服务平台宜开辟餐饮反食品浪费文化专栏并定期更新内容。

14.4 学校应当将反食品浪费纳入教育教学内容。学校宜开设反食品浪费相关实践课程。

14.5 单位食堂应通过设置主题日、发放宣传册、播放宣传视频等方式开展餐饮反食品浪费文化宣传工作。

## 15 评价改进

15.1 应制定餐饮反食品浪费自查制度，定期对餐饮反食品浪费的实施情况进行自查做好记录。

15.2 餐饮服务提供者宜邀请第三方评价机构对反食品浪费工作开展评价，餐饮服务提供者应根据评价结果改进相关工作。

15.3 应系统分析评价的结果，审查问题项及其发生原因，有针对性的采取措施，对措施实施后的效果进行必要的验证。必要时对餐饮反食品浪费管理目标进行调整，对已有的反食品浪费管理措施进行改进。

## 16 文件与记录

16.1 应对餐饮反食品浪费管理制度和记录文件进行有效管理，对文件的批准、分发、使用、存储、防护、变更和处置进行规定，确保所使用的文件均为有效版本。

16.2 记录内容应完整、真实。文件记录保存期限不少于2年，视频记录保存期限不少于20天。

16.3 宜采用如数字化信息系统等先进技术手段，进行记录和文件管理。

### 参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 餐饮服务食品安全监督检查操作指南[Z]. 2020 年 1 月 3 日.
- [2] 国家食品药品监督管理总局. 食品经营许可证管理办法[Z]. 2015 年 8 月 31 日.
- [3] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国反食品浪费法[Z]. 2021 年 4 月 29 日.
- [4] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局办公厅关于开展反餐饮浪费专项整治的通知[Z]. 2022 年 11 月 10 日.
- [5] 商务部. 商务部、中央文明办关于推动餐饮行业深入开展“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”工作的通知[Z]. 2017 年 7 月 12 日.
- [6] GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南[S].
- [7] 教育部. 教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案[Z]. 2020 年 9 月 16 日.
- [8] EPA. Wasted Food Report: Estimates of generation and management of wasted food in the United States in 2019[Z]. 2023年.
- [9] GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理[S].
- [10] UNEP. Food waste index report 2021[Z]. 2021年.