

# 《餐饮业反食品浪费管理通则》国家标准（征求意见稿）

## 编制说明

### 一、工作简况

#### （一）任务来源

《餐饮业反食品浪费管理通则》国家标准的制定任务列入国家标准化管理委员会 2023 年国家标准制修订项目计划，计划编号为 20230474-T-424，本标准由中国标准化研究院归口。

#### （二）标准承担单位和协作单位

主要起草单位：中国标准化研究院等。

#### （三）标准制定的背景、目的和意义

目前，食品浪费已成为一个全球性的问题。根据联合国相关研究表明，截至 2019 年底，约有 6.9 亿人（占世界人口的 8.9%）营养不良，世界上受饥饿影响的人数不断增加，从 2014 年开始到 2019 年营养不良的人数增加了 6000 万；全球食品浪费量约为 16 亿吨“初级产品当量”，其中可食用部分的食物浪费总量高达 13 亿吨。浪费食品不仅是一个人的道德和问题，而且给国家和自然造成了很大的不良影响。为了减缓全球人口饥饿和营养不良的问题，减少食品浪费造成的不良影响，联合国《2030 年可持续发展议程》中目标之一是在 2030 年前将零售和消费环节的全球人均粮食浪费减半，并且减少生产和供应环节的粮食损失。

世界各国均积极推动反食品浪费，为约束食品浪费行为，各国已采取一定的制止措施，一些国家已将反食品浪费入法，并取得一定成效。

法国、意大利和日本都为规制食品浪费行为专门立法。法国于 2016 年 2 月 11 日颁布了《反食品浪费法》。2018 年通过了《农业和食品法》修正案，对“餐厅必须提供打包盒”做了硬性规。2019 年推出针对平衡农食领域商业关系的法律，将食物捐赠范围拓宽到公共餐饮部门及农业食品领域。同时规定，从 2021 年 7 月 1 日起，所有餐厅必须提供可回收或可重复利用打包盒打包。

意大利于 2016 年 8 月 19 日颁布《关于为社会团结和限制浪费而捐赠和分配食品与药品的法律》。立法时间比法国晚了 6 个月，成为继法国之后第二个立法

限制食品浪费的欧洲国家。这两部立法共性之处是食物捐赠制度。针对食物捐赠相关主体权利义务的设定可操作性强，确定了在各类反食品浪费立法措施当中食物捐赠均居于优先适用地位。

日本于 2001 年实施《食品循环法》，要求食品生产企业减少废弃物排放，尽可能地进行循环再利用。2019 年 5 月，《减少食品浪费促进法案》在日本众议院获得通过。该法案推动了“食物银行”活动，即相关团体可从食品生产企业等处获得即将废弃保鲜期内食品，免费提供给福利设施或生活困难者；同时明确了国家、地方公共团体、事业主责任，消费者义务，从食品生产到消费等各个环节减少浪费。政府目标是到 2030 年，将家庭食品浪费相比 2000 年减半。

餐饮环节是农田到餐桌过程中的最后环节，是管理控制食品损失与浪费的关键环节。习近平总书记专门就餐饮反食品浪费做出了多次重要批示，我国已经颁布了《中华人民共和国反食品浪费法》，同时各种餐饮服务组织（协会、企业等）也越来越关注和积极参与减少食品损失与浪费的控制行动。目前需要充分发挥国家标准在餐饮服务高质量发展 and 反食品浪费中的引领和规范作用，进一步强化相关国家标准的研制，支撑建立制止餐饮浪费长效机制，助力营造“浪费可耻、节约为荣”的餐饮消费环境。

因此国家标准《餐饮业反食品浪费管理通则》制定尤为重要，本标准从餐饮反食品浪费管理策划、餐饮服务场所、设施和设备、原辅料管理等环节提出减少餐饮反食品浪费的控制管理要求，旨在填补目前国家标准中未提及此类指导的空白。本标准将引导餐饮服务组织和消费者提升合理制餐和用餐的意识，提高餐饮服务组织过程环节管理水平，加强餐饮反食品浪费的控制措施，助力社会文明可持续、绿色发展。

#### **（四）主要工作过程**

##### **1. 成立标准起草工作组**

2023 年 2 月，本标准拟计划申报后，中国标准化研究院立即成立了标准起草工作组，启动了标准的编写工作，明确了任务分工，确定了标准编制原则。

##### **2. 收集整理相关资料，开展会议调研**

2023 年 2 月，起草工作组收集、整理了国内外反食品浪费管理技术和相关

资料，如：《中华人民共和国反食品浪费法》、《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》（市监食经发〔2022〕99号）、《教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》的通知（教发厅〔2020〕9号）等十余项反食品浪费法律法规、政策；GB/T 39002-2020《餐饮分餐制服务指南》、GB/T 40040-2021《餐饮业供应链管理指南》、GB/T 40041-2021《外卖餐品信息描述规范》和GB/T 40042-2021《绿色餐饮经营与管理》4项餐饮反食品浪费相关国家标准；SB/T 11166-2022《餐饮服务单位节约管理规范》、SB/T 11046-2013《建设节约型餐饮企业规范》、T/SYX 001-2020《节约型餐饮企业评价通则》等几十项餐饮反食品浪费相关行业和团体标准；美国环境保护署（EPA）《Wasted Food Report: Estimates of generation and management of wasted food in the United States in 2019》、联合国环境规划署（UNEP）《Food waste index report 2021》等十余项国外反食品浪费相关资料，并进行分析。初步确定了本标准的重要技术内容，形成了标准（讨论稿）。

2022年3月，起草工作组组织专家对我国餐饮反食品浪费现状和有效管理措施开展会议调研，进一步了解国内外先进的反食品浪费技术和管理措施，并对标准（讨论稿）进行讨论，提出修改意见。

#### （1）2023年3月8日召开讨论会

起草工作组组织专家在北京召开讨论会，专家听取了起草工作组介绍标准（讨论稿）的技术内容，提出了修改意见，如：“建议增加餐饮服务提供者的术语和定义”、“建议增加餐饮反食品浪费文化建设相关内容”、“建议增加评价与改进相关内容”、“建议按照用餐流程调整送餐就餐反浪费环节的架构”、“建议增加小夹子、公勺公筷等分餐工具”、“建议增加建立消费者食品浪费处罚机制”、“建议调整菜单和菜量设计条款的位置”、“建议鼓励外带食品使用绿色可降解的包装材料”、“建议调整单位食堂、社会集体聚餐、学校食堂、自助餐等反食品浪费条款的位置”等。会后，起草工作组根据专家修改意见和分享的先进的餐饮反食品浪费管理技术和有效管理经验，进一步完善了标准（讨论稿）的技术内容。

#### （2）2023年3月23日召开讨论会

起草工作组组织专家在北京召开讨论会，专家听取了起草工作组介绍标准

(讨论稿)的技术内容,提出了修改意见,如:“建议增加引言”、“建议修改内容表述,修改积极、避免等非标准化用词”、“建议修改餐饮食品反浪费管理计划的技术内容,增加适时调整餐饮食品反浪费管理目标和采购计划等内容”、“建议增加餐饮反食品浪费自查”、“建议增加将计量工具修改成计量器具”、“建议统一餐具相关表述”、“建议增加记录保存期限和信息化记录要求”、“建议增加定期开展原辅料库存盘点”、“建议单位食堂制定营养食谱”、“建议增加上菜时间提示”、“建议增加建立食物捐赠相关内容”等。会后,起草工作组根据专家修改意见和分享的先进的餐饮反食品浪费管理技术和有效管理经验,进一步完善了标准(讨论稿)的技术内容。

### 3. 形成标准草案

2023年3月,起草工作组基于相关方针、政策法规、标准等资料,结合会议调研收集的修改意见、先进技术和餐饮反食品浪费管理的有效经验,经过多次起草工作组内部研讨后,编制形成了国家标准《餐饮业反食品浪费管理通则》(草案)。

### 4. 召开标准讨论会,形成标准征求意见稿

2023年4月4日,起草工作组邀请行业、企业专家在北京召开标准讨论会,专家听取了起草工作组介绍标准的制定情况,对标准(草案)逐条逐句地进行了分析与讨论,提出了许多修改建议和先进做法,如:“建议鼓励菜单标注过敏原”、“建议建立鼓励对打包餐品二次加工、食用的方法进行说明”、“建议将菜品修改成餐品”、“建议调整净菜要求条款的位置”、“建议将加工制作设施的定期校正要求修改成定期维护”、“建议增加对剩餐较多的餐品进行分量调整”、“建议增加网络餐饮服务平台宜开展消费者餐后反馈调查活动”、“建议统一鼓励和宜的表述”等。

会后,起草工作组根据专家修改意见,以及分享的先进餐饮反食品浪费技术和有效管理经验,起草工作组经过多次内部研讨并进行认真的修改,编制完成了国家标准《餐饮业反食品浪费管理通则》(征求意见稿)。

## 二、编制原则和主要内容

### （一）编制原则

#### 1. 科学先进与适用性原则

以实现制止餐饮食品浪费工作的重要支撑为准则，在借鉴国内外相关标准、资料以及已有经验的基础上，综合考虑我国餐饮反食品浪费实际情况，反应科学和先进经验，充分开展相关餐饮组织调研，合理的制定了本标准。

#### 2. 标准协调一致原则

本标准的制定过程中充分考虑本标准与其他餐饮相关标准之间的协调性，如：餐饮分餐环节要求应与 GB/T 39002《餐饮分餐制服务指南》保持一致，外卖餐品信息描述要求应与 GB/T 40041《外卖餐品信息描述规范》要求保持一致，本标准发布后，可为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提供参照。

#### 3. 编写规范与完整性原则

在标准的制定过程中严格遵循国家有关方针、政策、法规和规章、标准编写格式依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》。在标准制定过程中力求做到：覆盖餐饮经营过程中反食品浪费的各个环节；技术内容叙述正确无误；文字表达准确、简明、易懂；标准的构成严谨合理；内容编排、层次划分等符合逻辑与规定。

### （二）标准主要内容其确定依据

本标准主要内容包括范围、规范性引用文件、术语和定义、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、文件与记录等管理要求。

本标准主要内容的结构按照 PDCA（即策划——执行——评价——改进）循环管理模型来设计。第 4 章主要是对餐饮反食品浪费管理策划的要求，第 5-14 章主要是按照餐饮业管理流程对餐饮反食品浪费执行的要求，第 15 章是对餐饮反食品浪费管理评价改进的要求。

## 1. 范围

本标准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、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、文件与记录等管理要求。

本标准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

本标准中出现的相关术语和定义来源于 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

本部分主要对“餐饮服务”“餐饮服务提供者”“餐饮服务场所”“单位食堂”4项定义进行阐释。“餐饮服务”和“餐饮服务场所”直接引用 GB 31654-2021；“餐饮服务提供者”直接参照国家市场监督管理总局印发的《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》；“单位食堂”直接参照《食品经营许可证管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第17号）。

## 4. 餐饮反食品浪费管理策划

本部分规定了“制定餐饮反食品浪费管理目标”、“设立餐饮反食品浪费管理机构 and 人员”、“建立餐饮反食品浪费管理制度”等方面内容。“制定餐饮反食品浪费管理目标”方面主要内容包括目标制定的原则、资源配置、目标适时调整等。“设立餐饮反食品浪费管理机构 and 人员”方面主要内容包括餐饮反食品浪费管理职责机构的设置、专职或兼职餐饮反食品浪费管理人员配备等。“建立餐饮反食品浪费管理制度”方面主要规定了根据自身情况建立、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等。本部分内容参考了《中华人民共和国反食品浪费法》等相关资料，并结合具体调研情况编制而成。

## 5. 餐饮服务场所

本部分规定了“环境要求”、“宣传标识”等方面内容。“环境要求”方面主要内容包括场所合理布局，宜在餐台安排，设置等方面充分考虑反食品浪费的需要。“宣传标识”方面主要内容包括主动告知、张贴、设备显示、菜单显示餐饮反食品浪费提醒等。本部分内容参考了《中华人民共和国反食品浪费法》、GB 31654、《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》（市监食经发〔2022〕99号）、《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》（商服贸函〔2017〕385号）等相关资料，并结合具体调研情况编制而成。

## 6. 设施和设备

本部分规定了设施设备方面内容，主要包括计量器具定期校准和记录、储存设施定期清洁和维护校准、单位食堂监控并记录食品反浪费现象等。本部分内容根据具体调研情况编制而成。

## 7. 原辅料反浪费

本部分规定了“原辅料采购”、“原辅料储存及初加工”等方面内容。“原辅料采购”方面内容包括合理制定和调整原料采购计划，宜建立原料采购和库存管理信息系统，宜使用净菜作为原料制作餐品等。“原辅料储存及初加工”方面内容包括在适宜的环境储存原辅料，定期开展原料库存盘点，及时调整采购计划等。本部分内容参考了《中华人民共和国反食品浪费法》、GB/T 40040、《教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》的通知（教发厅〔2020〕9号）等相关资料，并结合具体调研情况编制而成。

## 8. 加工过程反浪费

本部分规定了“餐品研发”、“菜单、菜量设计”、“提升烹饪技能”等方面内容。“餐品研发”方面内容包括用餐需求分析，剩餐原因分析和记录，单位食堂营养食谱制定，学校食堂餐品需求分析等。“菜单、菜量设计”方面内容包括菜单标注信息，餐品不同规格选择，套餐餐品合理配置，单位食堂每周食谱公示等。“提升烹饪技能”方面内容包括提升烹饪人员技能，提高原料出成率，提高原材料利用率等。本部分内容参考了《中华人民共和国反食品浪费法》、《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》（市监食经发〔2022〕99号）、《教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》的通知（教发

厅（2020）9号）等相关资料，并结合具体调研情况编制而成。

#### 9. 供餐就餐反浪费

本部分规定了“餐前”、“餐中”、“餐后”、“退、调餐”、“打包服务”等方面内容。“餐前”方面内容包括引导消费者合理点餐，不设置最低消费，社会集体聚餐相关要求等。“餐中”方面内容包括提供公筷公勺、自助餐供餐相关要求等。“餐后”方面内容包括宜提供优惠方式激励消费者反食品浪费，记录每日厨余垃圾数量，单位食堂设立巡查岗等。“退、调餐”方面规定消费者和社会集体聚餐的退、调餐相关要求等。“打包服务”方面内容包括提醒消费者打包，提供打包服务等。本部分内容参考了《中华人民共和国反食品浪费法》、《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》（市监食经发〔2022〕99号）、《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》（商服贸函〔2017〕385号）等相关资料，并结合具体调研情况编制而成。

#### 10. 配送反浪费

本部分规定了配送反浪费方面内容，主要包括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。本部分内容参考了GB 31654等相关资料，并结合具体调研情况编制而成。

#### 11. 网络餐饮服务平台（含餐饮单位自建网络平台）反浪费

本部分规定了网络餐饮服务平台（含餐饮单位自建网络平台）反浪费方面内容，主要包括建立网络订餐反浪费引导制度和未送达餐品的处置要求，不误导消费者超量点餐，显著方式提示消费者按需、适量点餐等。本部分内容参考了《中华人民共和国反食品浪费法》等相关资料，并结合具体调研情况编制而成。

#### 12. 未销售的剩余食品处置

本部分规定了未销售的剩余食品处置方面内容，主要包括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，宜建立食物捐赠工作机制和开展食物捐赠等。本部分内容参考了美国环境保护署（EPA）《Wasted Food Report: Estimates of generation and management of wasted food in the United States in 2019》等相关资料，并结合具体调

研情况编制而成。

### 13. 员工培训

本部分规定了员工培训方面内容，主要包括培训与考核内容要求，每年至少一次开展反食品浪费培训，根据岗位的能力要求针对性开展培训，记录并保存培训和考核信息等。本部分内容参考了《中华人民共和国反食品浪费法》、《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》（商服贸函〔2017〕385号）等相关资料，并结合具体调研情况编制而成。

### 14. 餐饮反食品浪费文化建设

本部分规定了餐饮反食品浪费文化建设方面内容，主要包括反食品浪费文化氛围营造和宣传活动开展，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，学校应当将反食品浪费纳入教育教学内容，单位食堂应通过设置主题日等方式开展餐饮反食品浪费文化宣传工作等。本部分内容根据具体调研情况编制而成。

### 15. 评价改进

本部分规定了评价改进方面内容，主要包括制定餐饮反食品浪费自查制度，定期开展反浪费自查并记录，宜邀请第三方评价机构对反食品浪费工作开展评价，系统分析反食品浪费工作评价结果等。本部分内容参考了 GB/T 40042、联合国环境规划署（UNEP）《Food waste index report 2021》等相关资料，并结合具体调研情况编制而成。评价依据可由餐饮服务提供者自行确定或与第三方评价机构协商确定。

### 16. 文件记录

本部分规定了文件记录方面内容，主要包括餐饮反食品浪费管理制度和记录文件有效管理，文件记录和视频记录保存期限，宜采用先进技术手段对记录和文件进行管理。本部分内容根据具体调研情况编制而成。

## **三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益**

本标准编制过程中，标准草案的相关技术内容分别在眉州东坡（北京）餐饮

管理有限公司、中标宏信（北京）会议服务有限公司、云南云海肴餐饮管理有限公司等不同业态的餐饮服务提供者进行了验证分析，根据验证的结果对设施设备、菜单设计、送餐就餐服务等相关内容作出了相应修改和完善。

本标准的实施可作为制止餐饮食品浪费工作的重要支撑，进一步规范餐饮服务组织的食品反浪费工作，引导餐饮组织和消费者提升合理制餐和用餐的标准化水平，提高餐饮组织全方位反浪费管理水平；加强餐饮反食品浪费的控制措施，推动绿色餐饮，助力建设节约型社会，同时，为开展特殊场景下餐饮环节反食品浪费工作打下通用标准化基础，将取得良好的社会效益。

#### **四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况**

本标准不涉及国际国外标准采标情况。

#### **五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因**

本标准不涉及国外标准相关情况。

#### **六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系**

本标准符合国家现行法律《中华人民共和国反食品浪费》的规定。与现行强制性国家标准无冲突矛盾。

#### **七、重大分歧意见的处理经过和依据**

本标准在制定过程中未出现过重大分歧。

#### **八、涉及专利的有关说明**

本标准在编制过程中内容未涉及专利。

## 九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和 实施日期的建议等措施建议

建议本标准通过审查后作为推荐性国家标准发布实施。

## 十、废止现行有关标准的建议

本标准不涉及对现行标准的废止。

## 十一、其他应当说明的事项

无。

标准起草小组

2023年5月