

上海市普陀区市场监督管理局文件

普市监质发〔2023〕35号

上海市普陀区市场监督管理局关于发布 《社会餐饮服务单位制止食品浪费管理规范》 区标准化指导性技术文件的通知

各有关单位：

上海市普陀区标准化指导性技术文件《社会餐饮服务单位制止食品浪费管理规范》已经区政府审查批准，现予以发布，并报上海市市场监督管理局备案。标准编号及名称为：DB31107/Z006-2023《社会餐饮服务单位制止食品浪费管理规范》，上述标准自发布之日起实施。

特此通知。

上海市普陀区市场监督管理局

2023年6月5日

ICS 03.100

CCS A 10

普陀区标准化指导性技术文件

DB 31107/Z 006—2023

社会餐饮服务单位制止食品浪费管理规范

Specification management of preventing food waste for social catering service
provider

2023 - 06 - 01 发布

2023 - 06 - 01 实施

上海市普陀区市场监督管理局 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 总体要求.....	2
5 场所及设施配置.....	2
5.1 经营场所.....	2
5.2 设施设备.....	2
6 食材管理.....	2
6.1 食材采购.....	2
6.2 食材储存.....	3
7 餐前管理.....	3
7.1 菜单设计.....	3
7.2 点餐管理.....	3
7.3 加工烹饪.....	3
8 宴席管理.....	3
9 自助餐管理.....	4
10 外卖管理.....	4
10.1 餐饮外卖平台.....	4
10.2 社会餐饮服务单位.....	5
11 厨余垃圾处理.....	5
12 宣传及培训.....	5
12.1 节约宣传.....	6
12.2 教育培训.....	6
13 文件与记录.....	6
14 检查与改进.....	6
14.1 检查.....	6
14.2 改进.....	7
附录 A（资料性） 宣传海报及标语样式.....	8
附录 B（规范性） 自查表.....	11
参考文献.....	12

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。

本文件由上海市普陀区市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：上海市普陀区食品药品安全协会、拉扎斯网络科技（上海）有限公司、上海市普陀区市场监督管理局。

本文件主要起草人：李晓明、陈佳琳、黄志良、单伟、郁靓、陈丽莉、杨静雯、彭浩、周星录、孙琦。

社会餐饮服务单位制止食品浪费管理规范

1 范围

本文件规定了制止食品浪费的总体要求、场所及设施配置、食材管理、餐前管理、宴席管理、自助餐管理、外卖管理、厨余垃圾处理、宣传及培训、文件与记录、检查与改进的要求。

本文件适用于普陀区社会餐饮服务单位，如大中型饭店、星级宾馆、自助餐厅、外卖餐饮等业态开展制止食品浪费的管理，小型餐饮可参照执行。

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/T 40040 餐饮业供应链管理指南
- GB/T 40041 外卖餐品信息描述规范
- GB/T 40042 绿色餐饮经营和管理
- SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求
- SB/T 11142 餐饮服务单位与消费者订立合同的规范要求
- DB31/T 1222 餐饮服务单位分餐制管理规范
- DB31/T 1239 餐饮服务单位公筷公勺服务规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

社会餐饮服务单位 social catering service provider

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品 and 消费场所的单位。

[来源：SB/T 11166-2022，3.1，有修改]

3.2

宴席 banquet

以宴请、聚会等为目的，一般需要提前预定且多人使用统一菜单，由餐饮服务单位提供整套菜品的就餐服务形式。

[来源：SB/T 11228-2021，3.1]

3.3

自助餐 buffet

消费者在用餐时，可在既定的范围之内，自主选择、享用自己所中意的任何菜肴，而不受数量上限制的就餐服务形式。

3.4

外卖 takeout

以互联网或电话为媒介，连接消费者与线下餐饮服务单位，借助线上信息平台，为消费者提供订餐和配送的服务形式。

4 总体要求

- 4.1 应积极推行新型餐饮模式，将制止食品浪费纳入到社会餐饮经营服务全过程。
- 4.2 应加强宴席、自助餐、外卖等重点环节管理，规范社会餐饮服务经营行为。
- 4.3 应建立健全食品采购、储存、加工管理制度，按照 GB/T 40042 的要求，围绕精准采购、集中管控、合理配餐等原则，进行社会餐饮制止食品浪费管理。
- 4.4 应积极推广公筷公勺和分餐制，按照 DB31/T 1239 的要求提供公筷公勺服务，按照 DB31/T 1222 的要求提供分餐服务，引导消费者健康、卫生、文明用餐。
- 4.5 应主动提醒消费者将剩余食品打包，打包服务应符合 SB/T 11070 的规定。
- 4.6 应根据用餐人群需求合理调整菜品，建立剩余菜品分析、改进制度。
- 4.7 应创新消费模式，提升餐品的购买率，如限时降低售价等。
- 4.8 宜通过智慧化硬件设备和信息化管理手段，进行消费数据积累和定量分析，提高管理效率，实现科学配餐、多样化适量供餐。

5 场所及设施配置

5.1 经营场所

5.1.1 应在餐饮场所入口处、主通道、包间（厢）或餐台等处的醒目位置，通过多种方式提示制止食品浪费相关信息，包括但不限于：

- a) 节约提醒；
- b) 宣传海报及标语（样式参见附录 A）；
- c) 退、调餐的规则；
- d) 公益性宣传片。

5.1.2 社会餐饮制止食品浪费提示方式包括但不限于：

- a) 电视、电脑、多媒体等；
- b) 画册、牌匾、菜单等。

5.2 设施设备

- 5.2.1 应选用低能耗、低物耗、绿色环保的设施设备、餐饮容器和用品。
- 5.2.2 应采用可再生能源和替代能源，减少煤、气、油的使用。
- 5.2.3 应配备可回收或可重复利用的打包餐饮具。
- 5.2.4 用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分，分开放置和使用，避免交叉污染。
- 5.2.5 不应主动提供一次性餐具；宜使用经高温消毒可重复利用的毛巾，不宜使用一次性毛巾。

6 食材管理

6.1 食材采购

6.1.1 应按照 GB/T 40040 的要求建立食材供应链管理。

- 6.1.2 应建立完备的食材采购台账制度，根据销售情况合理制定采购计划，规范采购流程。
- 6.1.3 应对食材品种、规格、数量、产地、出厂检验证明等材料进行验收审核，建立合格供应商档案。

6.2 食材储存

- 6.2.1 应根据食材特征，合理选择冷藏、冷冻或常温等保存条件，原料、半成品、成品应分区储存，分类摆放，标识明显。
- 6.2.2 应由专人管理食材仓库，并建立管理制度，确保食材先进先出，避免或减少食材变质或超过保质期。
- 6.2.3 应定期检查库存原料，检查频率每天不少于1次。
- 6.2.4 应建立存储空间和储藏时间预警机制。

7 餐前管理

7.1 菜单设计

- 7.1.1 应将制止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食。
- 7.1.2 应根据菜品出售情况提供不同规格菜品供消费者选择，如小份菜、半份菜等。
- 7.1.3 应设计满足不同人数需求的菜品或套餐产品，并标注建议消费人数。宜根据经营实际设置菜单中套餐或小份菜的比例。
- 7.1.4 应规范设置菜单，注明菜品名称，主、辅料名称，规格及销售价格，无虚假宣传。
- 7.1.5 应控制菜品数量，并根据经营情况动态调整菜单。

7.2 点餐管理

- 7.2.1 服务人员在接待消费者订餐过程中，应详细介绍菜品特色和菜品规格，了解就餐人数和需求，与消费者合理商定菜单。
- 7.2.2 应建立供餐巡视制度，宜配备光盘行动倡导员，在消费者点餐时根据用餐数给出适量点餐的建议和提醒。
- 7.2.3 应通过菜品图片展示、制作仿真菜等形式对菜品信息进行展现，引导消费者合理点餐。
- 7.2.4 不应诱导、误导或迫使消费者超量点餐。

7.3 加工烹饪

- 7.3.1 应加强食品加工制作环节的管理，宜使用先进制作技术、工艺和装备。
- 7.3.2 应设置菜品质量和制作流程标准，设专人监督落实。
- 7.3.3 应落实精细化加工制作，提高食品加工利用率，避免过度加工和过量使用原材料。
- 7.3.4 菜品加工应合理利用原料边角料，减少原材料浪费，可食用部分损耗率应小于5%。
- 7.3.5 经过初加工的食品应做好防护，防护污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或冷藏、冷冻。
- 7.3.6 应合理点缀、装饰菜品，降低装饰复杂程度。

8 宴席管理

- 8.1 应准确了解消费者需求，在尊重消费者意见的前提下，正确引导消费者在宴席活动中遵循节约的理念，按照合理消费、营养均衡等原则选择宴席套餐。
- 8.2 应标明套餐内各菜品价格，有折扣的应标明折扣。

- 8.3 应安排专业服务人员做好宴席预定服务，根据宴席预定情况，合理安排餐台数量、类型，宜实施“N+备用桌数”契约预定。
- 8.4 应建立未使用的预定桌数改期使用制度，如遇改期或退订，消费者可与餐饮服务单位协商解决。
- 8.5 应将社会餐饮制止食品浪费内容纳入到婚宴协议或者告知书内，单列反餐饮浪费条款，承诺包括但不限于以下义务：
- a) 允许消费者从零点菜单等各类菜单中自主选择宴席菜品；
 - b) 允许消费者选择不同规格、分量的宴席菜品；
 - c) 允许调减宴席套餐菜品，并按菜品原价或参照套餐折扣价减免相应费用。
- 8.6 订立宴席合同应符合 SB/T 11142 的规定。
- 8.7 应提升菜品口味和营养搭配，倡导“粗菜细做、细菜精做、一菜多做、一料多菜、荤素搭配”等烹饪理念。
- 8.8 应与消费者共同确定避免浪费的菜单构成，如丰富和调整更适合就餐者口味偏好和营养健康需求的菜品和主食品种，在不影响就餐体验前提下，合理搭配菜品和主食的数量、份量和规格。
- 8.9 服务人员应时刻关注消费者的用餐进度，用餐过程跟踪至少 2 次，与消费者沟通及时加菜或减菜，减少浪费。
- 8.10 餐后应引导消费者将剩菜打包，主动提示并张贴打包菜品的储存和再加工方式，倡导分桌打包带走。
- 8.11 应创新大型宴席服务，提供如半自助式等灵活就餐形式，减少食物浪费。

9 自助餐管理

- 9.1 宜采用餐前预约订餐机制，科学合理化备餐。
- 9.2 应在取餐台等醒目位置提示消费者按需取餐，引导消费者合理取餐。
- 9.3 宜设置用餐时间限制，并在餐前主动告知消费者。
- 9.4 应提供不同规格餐具，提醒消费者少量多次、适量取餐。就餐期间，发现消费者取餐过量时，应及时提醒。
- 9.5 应科学精细供餐，餐品供应包括但不限于以下要求：
- a) 根据早、中、晚餐的不同情况及自助餐的主题提供不同的餐品；
 - b) 每道菜品应配有相应取餐工具，菜品盛放器具设置防护挡板或防护盖，防止菜品污染；
 - c) 服务人员应及时监测和评估自助餐就餐信息，将菜品取用情况报给后厨，并按需供餐，保证餐品的温度和质量；
 - d) 非用餐高峰时段，备餐应不超过最大供餐量的 1/2；
 - e) 可根据消费者需要提供配送服务。
- 9.6 应推进健康饮食文化建设，加强健康提示。
- 9.7 对消费者浪费行为制定处理措施，如剩余餐品超过 300g 可适当加收费用等，并在显著位置设置提示或主动告知消费者。
- 9.8 宜对消费者节约行为给予奖励优惠，如赠送优惠券和代金券、停车优惠等。

10 外卖管理

10.1 餐饮外卖平台

- 10.1.1 应采取线上线下相结合的方式，探索多种形式宣导法律法规和平台创新举措，引导餐饮服务

单位积极响应。

10.1.2 应以显著方式设置提示语，提示消费者适量点餐，厉行节约。

10.1.3 应将节约食物、反对浪费等理念纳入餐饮外卖平台对社会餐饮服务单位的培训及倡议内容中，包括但不限于：

- a) 贯彻法律法规，如《中华人民共和国反食品浪费法》等；
- b) 执行标准，如 GB/T 39002、GB/T 40040、GB/T 40041、GB/T 40042 等；
- c) 倡导节约、低碳，如借助用户碳账户获得碳积分等。

10.1.4 宜建立对社会餐饮服务单位的反浪费奖惩机制，采用流量倾斜等激励措施，引导社会餐饮服务单位积极参与；推送行政处罚典型案例等，提醒社会餐饮服务单位引以为戒。

10.1.5 宜设置小份餐食专区，倡导社会餐饮服务单位上线小份饭菜。

10.1.6 宜对实施“光盘行动”、下单小份餐食等节约行为的消费者给予奖励或优惠。

10.1.7 宜采取减碳激励措施，对选择“无需餐具”、“小份餐”等行为的消费者给予碳积分和奖励。

10.1.8 点餐流程页面标注的外卖餐品描述信息应符合 GB/T 40041 的规定，内容包括但不限于：

- a) 名称；
- b) 品类；
- c) 主要原料；
- d) 口味；
- e) 份量、规格或建议用餐人数；
- f) 图片；
- g) 制作方法；
- h) 口感。

10.1.9 宜组织骑手担任“制止食品浪费宣传员”，通过在送餐箱张贴宣传标语、随单发放制止食品浪费倡议书等方式，创新制止食品浪费宣传形式。

10.1.10 应建立健全信息沟通机制，消费者可对餐饮服务单位在外卖服务过程中可能存在的浪费行为向餐饮外卖平台进行反映，餐饮外卖平台在收到相关信息后应及时报送监管部门。餐饮外卖平台接到监管部门提供有关社会餐饮服务单位违反《中华人民共和国反食品浪费法》的违法线索时，应配合督促社会餐饮服务单位整改违法行为。

10.2 社会餐饮服务单位

10.2.1 宜推广小份量、多规格餐品或者可选套餐。

10.2.2 食品加工制作完毕，核对订单信息无误后应立即打包配送。需暂存的易腐食品暂存时间不应超过 1h，暂存温度热藏宜在 60℃以上，冷藏宜在 8℃以下。

10.2.3 餐饮外卖配送宜使用可降解外卖餐盒餐具。宜设计推广制止食品浪费主题食安公益封签，助推商户和消费者食品安全理念和厉行节约理念双提升。

11 厨余垃圾处理

11.1 应通过改进制作工艺等方式，减少厨余垃圾的产生量。

11.2 宜建立餐厨垃圾追踪分析管理制度，对剩餐较多的菜品及时改进烹饪工艺。

11.3 厨余垃圾应做到定点分类收集、存放，不应与生活垃圾混存，不应私自处理或随意倾倒。应包括设置油水分离装置，对餐厨废弃油脂进行固液分离和油水分离处理。

12 宣传及培训

12.1 节约宣传

应通过电子屏、点单ipad、海报等多种形式宣传“厉行节约、反对浪费”，设置适量的宣传海报和提示牌卡，营造“厉行节约、反对浪费”的消费环境。

12.2 教育培训

应建立餐饮服务人员教育培训制度，将珍惜粮食、反对食品浪费、提供公勺公筷等纳入培训内容，培训覆盖率及考核合格率均应达到100%，培训要求包括但不限于：

- a) 在岗服务人员培训每季度应不少于1次，每次应不少于30分钟；
- b) 新招入服务人员应进行制止食品浪费岗前培训，培训时长不少于30分钟。

13 文件与记录

13.1 食材记录应包括原材料采购、存储、加工等，包括但不限于：

- a) 采购记录：品种、数量、规格、价格、产地、出厂检验证明等；
- b) 进出库登记，库存检查；
- c) 加工烹饪过程食材使用情况。

13.2 厨余垃圾记录包括但不限于：

- a) 种类；
- b) 产生量；
- c) 去向。

13.3 人员培训记录包括但不限于：

- a) 培训时间；
- b) 培训地点；
- c) 培训内容；
- d) 参加人员；
- e) 培训结果考核。

13.4 评价和改进记录包括但不限于：

- a) 评价方式；
- b) 评价结果；
- c) 改进措施；
- d) 结果验证。

14 检查与改进

14.1 检查

14.1.1 自我检查

14.1.1.1 应建立自查制度，每日检查服务人员主动提示消费者的情况、制止食品浪费宣传标语的完好率等（检查表见表B.1），自查率应达到100%。应至少每月1次对制止食品浪费的实施情况进行自我评估与检查汇总，根据检查情况开展下一步工作。

14.1.1.2 社会餐饮服务单位（除个体工商户外）应将制止食品浪费内容纳入食品安全“日管控、周排查、月调度”制度。

14.1.2 监督检查

应自觉接受餐饮行业主管部门、监管部门、行业协会等的监督，规范社会餐饮服务经营行为，将节约理念贯穿餐饮服务全链条。

14.1.3 消费者评价

14.1.3.1 应完善用餐评价体系，增设社会餐饮服务单位履行制止食品浪费义务相关指标，引导消费者结合用餐体验进行评价评分。

14.1.3.2 应自觉接受公众和消费者监督，对于消费者反馈或媒体曝光的问题，及时整改落实。

14.2 改进

14.2.1 应建立服务质量反馈机制，根据餐饮需求变化持续改进和提升。

14.2.2 应对改进措施的实施过程和结果进行验证，并保存相应记录。

附录 A
(资料性)
宣传海报及标语样式

图A.1给出了宣传海报及标语的样式。



制止餐饮浪费

“一粥一饭当思来之不易，半丝半缕恒念物力维艰”



上海市普陀区食品药品安全委员会办公室
上海市普陀区市场监督管理局 宣



图 A.1 宣传海报及标语样式

附 录 B
(规范性)
自 查 表

表B.1给出了社会餐饮服务单位制止食品浪费自查表。

表 B.1 社会餐饮服务单位制止食品浪费自查表

单位名称：_____

地 址：_____ 许可证号：_____

法定代表人（或）业主姓名：_____ 电话：_____

主体业态：_____ 经营项目：_____

自查时间：_____年___月___日___时___分

序号	检查项目	是否 符合	不适用	问题描述及整改措施
1	建立健全食品采购、储存、加工管理制度，加强服务人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容。			
2	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐。			
3	通过餐饮外卖平台提供服务的，应当在平台页面上向消费者提供食品分量、规格或者建议消费人数等信息。			
4	提供自助餐服务的，应当主动告知消费规则和防止食品浪费要求，提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。			
5	提供婚宴服务的，通过合同或者告知书等形式，提前告知消费者理性消费、适度点餐、反对浪费、倡导打包。			
6	不存在诱导、误导消费者超量点餐的现象。			

自查单位（盖章）：_____

年 月 日

参 考 文 献

- [1] GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 - [2] GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
 - [3] SB/T 10856-2012 团餐管理服务规范
 - [4] SB/T 11166-2022 餐饮服务单位节约管理规范
 - [5] SB/T 11228-2021 宴席节约服务规范
 - [6] 《饭店餐饮企业宴会宴席反餐饮浪费指南十八条》
 - [7] 沪市监食协〔2023〕103号 上海市市场监督管理局《关于开展制止餐饮浪费专项行动》的通知
 - [8] 沪市监食经〔2023〕132号 上海市市场监督管理局关于印发《加强餐饮环节食品浪费行为监管工作实施方案》的通知
-