

# DB4101

## 郑州市地方标准

DB4101/T 60—2023

### 餐饮节约行为规范

地方标准信息服务平台

2023 - 04 - 07 发布

2023 - 07 - 07 实施



## 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 指导原则 .....	1
5 具体要求 .....	2
6 宣传引导 .....	3

地方标准信息服务平台

## 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。

本文件由郑州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：郑州市餐饮与饭店行业协会、郑州市昌盛餐饮管理咨询有限公司、河南豫之味餐饮管理有限公司、郑州市市场监督管理局、中原区市场监督管理局、二七区市场监督管理局。

本文件主要起草人：邓胜利、石超钧、昌胜军、张伟、张轶良、李保军、刘斌。

地方标准信息服务平台

# 餐饮节约行为规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮节约的指导原则、具体要求和宣传引导。  
本文件适用于各类用餐场景的餐饮节约行为。

## 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 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 餐饮节约行为

在符合饮食基本需求和食品安全的前提下，餐饮服务提供者通过提高原料利用率，并采取适当措施减少经营环节食品浪费，餐饮消费者践行理性消费、厉行节约，避免食物浪费行为。

### 3.2

#### 社会餐饮

现场制作、销售饮食制品，并为消费者提供就餐场所和就餐服务的餐饮提供者。

### 3.3

#### 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。

### 3.4

#### 网络餐饮

餐饮服务提供者通过互联网接受订购需求后制作并配送膳食的食品经营活动，以及网络食品交易第三方平台提供者作为餐饮服务交易双方提供网络交易平台服务的活动。

### 3.5

#### 自办聚餐

居民在非营利性场所自行筹备举办的各类聚餐活动。

## 4 指导原则

### 4.1 反对浪费，厉行节约

弘扬中华民族勤俭节约的传统美德，在全社会营造“浪费可耻，节约光荣”的良好氛围，建立健康、节俭的餐饮文化，培养适度餐饮的生活消费习惯。

#### 4.2 机关带头，全民参与

党员干部率先垂范，争当表率，党政机关、企事业单位、团体组织、餐饮单位和个人共同参与，做勤俭节约、反对浪费的践行者，形成餐饮节约的良好风气。

#### 4.3 多措并举，精准施策

针对不同群体，采取针对性、操作性、指导性强的举措，加强内部管理，鼓励消费者节约行为，减少食品浪费。

#### 4.4 宣传引导，加强监督

发挥媒体宣传引导作用，开展文明生活方式的宣传教育，加强行业自律，开展各类教育活动，逐渐增强反食品浪费意识，养成良好的用餐习惯。

### 5 具体要求

#### 5.1 社会餐饮

- 5.1.1 建立食材仓库管理制度，由专人管理，确保食材先进先出，避免食材变质或超过保质期。
- 5.1.2 在餐饮场所入口处、主通道、包间或餐台等位置，提示餐饮节约信息，提示内容包括但不限于“适量点餐”、“厉行节约”、“反对浪费”和“光盘行动”等。
- 5.1.3 不设置最低消费，按照餐饮节约和营养均衡的理念设计菜单，方便顾客搭配选择。准确了解顾客需求，引导顾客遵循节约理念，按照合理消费、营养均衡等原则进行点餐，不应诱导顾客超量点餐。
- 5.1.4 设计满足不同人数需求的菜品或套餐，菜单中应标明菜品主要食材分量，以及套餐的适用人数。根据消费者需要提供半份菜、小份菜。
- 5.1.5 应按 GB/T 18006.3 的规定，使用可循环、易回收的餐（饮）具，或可降解的一次性餐（饮）具，宜使用经过高温消毒可重复利用的毛巾，减少或避免使用一次性毛巾或消毒纸巾。
- 5.1.6 主动提示顾客将剩余食物打包，打包服务应符合 SB/T 11070 的要求。
- 5.1.7 鼓励社会餐饮提供者制定节约消费措施活动，可通过积分奖励，发放优惠券、停车券、代金券，消费额减免，赠送奖品等活动，对顾客节约行为给予奖励。

#### 5.2 单位食堂

- 5.2.1 应成立食堂餐饮节约管理部门，负责完善单位食堂节能、节水、原料采购、储存、出入库、加工处理、烹调制作、“边角料”利用等餐饮节约相关制度、措施以及实施方案的制定和落实。
- 5.2.2 提高食材利用率，餐饮服务提供者应当加强原材料采购、贮存、加工的管理，对蔬菜根、茎、叶等原材料边角余料进行充分利用，做到物尽其用，遏制食材浪费。
- 5.2.3 合理搭配菜品，注重营养平衡，提高菜品质量，尽量满足差异化需求，避免因菜品搭配、质量造成的餐饮浪费。
- 5.2.4 提倡采用自助餐形式，并在取餐区醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，由服务人员主动提示、提醒和说明，引导按需取餐。
- 5.2.5 菜品可推出一份、半份等多种分量菜式，主食可分为大份、小份。现场服务人员应及时将菜品取用情况报给后厨，以便补全。

5.2.6 鼓励食堂运用“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式，通过系统记录分析，计算每种菜品所需的各种配菜分量，以便精准化管理采购、库存、备餐等环节，精准备餐。

5.2.7 提倡机关事业单位食堂建立不用餐提前报备制度，因事不在食堂用餐的人员，应提前向食堂管理人员报备，以减少供餐剩余现象。

5.2.8 提倡单位食堂实行监控管理，在回收餐具位置增设摄像头或者安排检查人员，记录餐饮浪费行为。

### 5.3 网络餐饮

5.3.1 加强管理，督促网络餐饮服务第三方平台、自建平台和入网餐饮服务提供者增强厉行节约、反对浪费意识，积极履行主体责任。以显著方式提示消费者适量点餐、理性消费，避免顾客为享受优惠而刻意凑单。对顾客刻意凑单或者利用销售系统漏洞过量点餐的进行及时提醒。

5.3.2 真实准确的发布所提供的菜品照片、价格、分量、规格及建议食用人数等相关交易信息；宜提供“小份餐”、“小份菜”，取消或降低订餐最低起送标准。

5.3.3 应在网络页面或者小票等适当位置标识反食品浪费的相关提示信息，如“节约粮食”、“适量点餐”等。

5.3.4 外卖配送应当使用适合餐品容量的餐盒、餐袋和保温、清洁的配送容器。

5.3.5 鼓励网络订餐平台利用信息技术分析餐饮消费需求，为商户开发改进餐品、按需备餐、防止和减少浪费等提供信息技术服务。

5.3.6 严格审核网络音视频信息，及时制止宣扬量大、多吃、暴饮暴食等食品浪费音视频信息的制作、发布、传播。

### 5.4 自办聚餐

5.4.1 以群众喜闻乐见的形式，大力倡导节俭办事。将厉行节约，反对浪费，文明办理婚丧嫁娶等聚餐事项写入村规民约。

5.4.2 大力倡导婚事新办、丧事简办、一般事不办，积极营造节俭文明、健康向上的生活方式。

5.4.3 控制聚餐档次，可结合当地实际情况，推广家宴服务厨房，推出“节俭办酒建议菜谱”、“文明餐桌推荐菜谱”等，避免攀比浪费现象发生。

5.4.4 应合理设置单桌宴席消费的价格档次，供宴席承办需求方选择。客菜比以 1: 1.5 为宜，不宜超过 1: 2。

### 5.5 居家用餐

5.5.1 根据居家成员的口味和习惯，适量采购食材，避免浪费。

5.5.2 根据食物的特性或标明的储存条件合理储存，避免食物变质。

5.5.3 居家或外出就餐时，应根据居家成员的数量和食量备餐。

5.5.4 餐后剩余食物，可在确保安全的前提下，冷藏保存供下一餐复热食用。

## 6 宣传引导

6.1 各行政主管部门按照各自职责做好行业领域监管工作，制定引导性政策措施，开展各类宣传活动。

6.2 应充分发挥各类媒体的宣传和舆论引导作用，灵活运用短视频、公众号等网络媒体，以“制止餐饮浪费、培养节约习惯”为主题，通过公益广告、先进事迹报道等形式弘扬正能量。

6.3 发挥群团组织优势，开展“反对餐饮浪费”宣传教育进机关、进乡村、进社区、进学校、进企业、进单位活动，营造“文明生活、节约光荣”的社会氛围。

- 6.4 将反对餐饮浪费行为纳入市民公约、村规民约、学生守则、旅游公约等社会规范中，引导全社会形成良好行为规范。
  - 6.5 餐饮行业协会应发挥行业自律、引导、服务作用，促进餐饮业节约行为规范的推广实施，鼓励餐饮企业培育节约型企业文化，引导从业人员践行餐饮节约行为。
  - 6.6 发掘宣传餐饮节约先进单位和先进人物的优秀事迹，让勤俭节约学有榜样、行有示范。
- 

地方标准信息服务平台