

# DB63

青海省地方标准

DB63/T 2112—2023

## 餐饮厉行节约实施指南

地方标准信息服务平台

2023 - 02 - 09 发布

2023 - 03 - 01 实施

## 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。

本文件由青海省食品检验检测院提出。

本文件由青海省市场监督管理局归口。

本文件起草单位：青海省食品检验检测院、青海省质量和标准研究院、青海省教育厅、青海省餐饮行业协会。

本文件主要起草人：王茜、马占花、雷占兰、王天祥、肖丽华、蔡林森、李翠君、束彤、马明芳、张元、王宝臣、杨占福、马占龙。

本文件由青海省市场监督管理局监督实施。

地方标准信息服务平台

# 餐饮厉行节约实施指南

## 1 范围

本文件规定了餐饮厉行节约的术语和定义、基本要求、实施措施、供餐单位自查及监督检查。  
本文件适用于供餐单位及个人餐饮厉行节约。

## 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB/T 21084 绿色饭店

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理

《中国居民膳食指南（2016）》中华人民共和国原国家卫生和计划生育委员会疾控局

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 餐饮厉行节约

在符合饮食基本需求的前提下，全社会范围内倡导的以提高原料利用率、促进节能环保并采取适当措施减少生产、储运及用餐浪费为主要内容的行为规范。

### 3.2

#### 大份菜

提供菜肴的标准分量。

### 3.3

#### 半份菜

提供菜肴标准分量的 1/2。

### 3.4

#### 小份菜

提供菜肴标准分量的 1/3。

### 3.5

#### 拼盘菜

两种及以上菜肴按标准分量拼凑装盘。

### 3.6

#### 标准化套餐

参照《中国居民膳食指南(2016)》中的附录六《中国居民膳食营养素参考摄入量表(DRIs2013)》，以一个成年男性(18~49岁)正常推荐摄入能量值(2250kcal/d)，结合时令菜、季节菜和客人的需求制作的套餐。

## 4 基本要求

### 4.1 场所

4.1.1 原料采购、生产加工、储运、就餐场所、网络销售平台的醒目位置显示厉行节约、适度消费类提示语。

4.1.2 鼓励餐饮企业和相关从业单位积极申报创建国家级绿色饭店、国家级绿色餐饮企业，并按照 GB/T 21084 的规定，在经营场所悬挂相关标识与提示。

### 4.2 设备设施

4.2.1 菜单或电子点餐系统宜嵌入反对浪费、爱惜粮食等劝导语、警戒语。

4.2.2 倡导利用自然光，减少开灯数量。杜绝使用高能耗低效光源，除必须使用调光灯、声光控灯和必要的装饰灯外，尽量使用节能灯。

4.2.3 室内采暖设定温度不高于 20℃，供暖时关闭门窗；使用空调制冷时，公共区域空调温度设置保持在 26℃以上，减少空调频繁开启时电能的损耗。

4.2.4 建议使用感应式自动控制水龙头，节约用水。有条件的单位尽量安装废水处理设备，提高水资源的利用率。

4.2.5 优先采用节能型厨具、灶具、冰箱、冰柜、热水供应等设备。

4.2.6 定期进行设备维护保养，保持设备及管道完好，防止管道跑冒滴漏引起的损耗和浪费。

4.2.7 餐厨垃圾管理及处理要按照各市区相关规定执行；做到定点分类存放，干湿分离，不应与生活垃圾混存，日清日产，并由具备资质条件的回收企业进行处理，双方签订合作协议，不应私自处理或随意倾倒，同时做好餐厨垃圾处置台账，定期公示垃圾运量。

### 4.3 人员

4.3.1 鼓励餐饮从业人员积极响应中央发出的“厉行勤俭节约、反对铺张浪费”的号召，参与节约行动，创造节约氛围，培养节约意识。

4.3.2 应建立餐饮服务人员厉行节约、制止餐饮浪费方面的教育与培训制度，按照每季度不少于 1 次的频率定期进行考核评估。

4.3.3 宜设置专(兼)职的监督人员，对餐饮浪费行为进行及时劝导。

#### 4.4 管理

- 4.4.1 应积极推行新型餐饮模式，将制止餐饮浪费纳入到餐饮经营全过程，按照 GB/T 40042 节约餐饮的相关要求执行。
- 4.4.2 建立资源使用责任制，细化到个人，并将执行情况纳入绩效考核、评比。
- 4.4.3 加强厨师业务技能培训，提高菜品烹饪水平，减少就餐者因菜品口味等原因造成的被动浪费现象。
- 4.4.4 推行公筷公勺分餐制，两人或两人以上同桌用餐时，在同一器皿内取食，主动向就餐者提供不与口接触的公用的筷子、勺子。公勺公筷材质应符合 GB 4806.1 规定的质量要求。
- 4.4.5 团餐和集体食堂宜提供分餐制服务，分餐制服务符合 GB/T 39002 要求。
- 4.4.6 尽量采用棉布等自然纤维制品，对台布、小方巾等纺织品和餐具实行专人管理，降低物品损耗率。
- 4.4.7 减少一次性筷子和塑料吸管的使用，使用可降解饭盒、包装袋等环保用品。
- 4.4.8 设置点菜师岗位，培训使之熟知菜品种类、口味风味、菜品分量、食品营养搭配等方面的知识，为顾客提供专业化、标准化、个性化点餐服务，并合理安排上菜顺序、速度，就浪费比较多的菜品像餐饮管理者提出合理化改进意见和建议。
- 4.4.9 利用现代技术手段，加强计划管理，根据预定计划和销售情况，坚持每日餐前对就餐人数进行统计分析、总结规律，科学指导原料采购和备餐份额，减少因计划不周而造成的浪费。

### 5 实施措施

#### 5.1 餐饮制备环节

##### 5.1.1 采购

- 5.1.1.1 应进行精准采购、集中管控，建立完备的食材采购台账制度，规范采购流程，根据销售情况对原材料的需求量进行科学测算。
- 5.1.1.2 加强对原料、辅料的消耗的管理，供应、采购、验收、仓管应形成闭环管理，并严格执行餐饮原材料验收标准。

##### 5.1.2 贮存

- 5.1.2.1 各类食材应科学分类、妥善储存，按照先入先出以及量出为入原则，加强食材流动和精细使用。
- 5.1.2.2 建立原料、辅料消耗管理制度，宜即采即用原、辅料，缩短流动周期，防止食材长期存放变质。
- 5.1.2.3 应定期检查库存原料，检查频率为每天不少于 1 次，杜绝原、辅材料变质浪费、贮存过期现象发生。

##### 5.1.3 烹饪加工

- 5.1.3.1 合理点缀、装饰菜品，减少大型装饰性原材料的使用。
- 5.1.3.2 合理选用餐具，减少大型装饰性餐具的使用。

- 5.1.3.3 节约水资源，减少水龙头直冲洗碗、洗菜，杜绝长流水。
- 5.1.3.4 节约电资源，使用器具时，选择合适的参数，使用完毕后及时关闭。
- 5.1.3.5 节约使用燃气资源，防止灶具空烧。
- 5.1.3.6 定期清理冷冻冷藏柜，冷冻冷藏设备按使用要求设定温控。
- 5.1.3.7 在保证食品安全的前提下，烹饪加工做到精工细作、合理利用边角料，提高原材料利用率。

## 5.2 服务环节

- 5.2.1 丰富菜品设计规格，按节约餐食及营养均衡的理念设计菜品，宜提供大份菜、半份菜、小份菜、拼盘菜、标准化套餐等多种规格供用餐者选择。
- 5.2.2 菜单上除常规内容外，建议注明菜品口味风格、份量、建议食用人数等信息，并标注荤素搭配、营养均衡的提示语。
- 5.2.3 主动提醒用餐者理性消费，引导用餐者适量、适度点餐（取餐）。
- 5.2.4 主动提醒消费者打包剩余食品，并提供安全卫生、符合环保要求的包装盒，包装材料应符合 GB/T 18006.3 的要求。
- 5.2.5 在提供打包、外卖服务时，选择合适的包材与合理的包装方式，尽量减少包装材料的使用，避免过度包装。
- 5.2.6 应明示服务项目与收费标准，不应设置最低消费额。
- 5.2.7 有条件的单位可对“光盘”的用餐者进行积分、打折、停车优惠、发放优惠券、送果盘饮品等奖励。
- 5.2.8 自助餐应根据用餐实际情况分批加工，提醒消费者按需、少量、多次取用食物，引导消费者合理取餐。
- 5.2.9 单位食堂实行就餐人数预约登记制度，有助于餐饮适量加工，减少浪费。
- 5.2.10 网络餐饮应规范商户订餐的设置，合理设置菜品及菜量，强化菜品计量提示，宜通过平台大数据和智能算法优势精准匹配消费者需求，精准预估菜品需求，并提倡比实际就餐人数少一人份（N-1）的点菜服务，防止多点，并提示消费者节约用餐。

## 5.3 其他环节

- 5.3.1 建立餐厨垃圾处置台账制度，对餐厨垃圾进行分类投放，并配备相应的储存设施。
- 5.3.2 鼓励媒体宣传厉行节约、制止餐饮浪费，推广餐饮节约的先进做法。
- 5.3.3 建议街道、社区在住宅小区内宣传，让厉行节约、制止浪费的理念深入每个家庭。
- 5.3.4 加强对网络直播平台的监管，美食直播者应传播健康饮食文化，不应以假吃、催吐、猎奇等方式暴饮暴食、浪费粮食和博取关注行为。
- 5.3.5 积极参与餐饮相关包装废弃物、废塑料、废电器等的循环利用。

## 6 供餐单位自查及监督检查

- 6.1 供餐单位应建立厉行节约自查制度，长期实施自我监督，定期对制止餐饮浪费的实施情况进行自我评估与自查，并做好检查记录。
- 6.2 应自觉接受公众和消费者监督，对于自查、消费者反馈或媒体曝光的问题，及时整改落实。

---

地方标准信息服务平台