



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 42966—2023

---

## 餐饮业反食品浪费管理通则

General rules for management of anti-food waste in catering

2023-06-09 发布

2023-06-09 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 .....	I
引言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 餐饮业反食品浪费管理策划 .....	2
4.1 反食品浪费管理目标 .....	2
4.2 反食品浪费管理机构和人员 .....	2
4.3 反食品浪费管理制度 .....	2
5 餐饮服务场所 .....	2
6 原辅料 .....	3
7 烹饪加工 .....	3
8 餐品提供 .....	3
8.1 餐前 .....	3
8.2 餐中 .....	3
8.3 餐后 .....	4
8.4 退餐、调餐 .....	4
8.5 打包服务 .....	4
9 餐品改进 .....	4
10 配送 .....	4
11 网络餐饮服务平台 .....	5
12 未销售的剩余食品处置 .....	5
13 员工培训 .....	5
14 文化建设 .....	5
15 评价改进 .....	5
16 文件记录 .....	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并归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、中国科学院地理科学与资源研究所、农业农村部食物与营养发展研究所、中国烹饪协会、眉州东坡餐饮管理(北京)有限公司、星巴克企业管理(中国)有限公司、广东新又好集团有限公司、蜀王优芙得餐饮服务有限公司、北京健力源餐饮管理有限公司、食安快线信息技术(深圳)有限公司。

本文件主要起草人：刘鹏、云振宇、吴良、程广燕、杨柳、胡木兰、李强、年益莹、初侨、成升魁、吴颖、张旸、冯旺、杨启柱、孔健、荐世新、敬小波。

## 引 言

厉行节约、反对浪费,是中华民族的传统美德。制止餐饮领域食品浪费,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。本文件作为落实《中华人民共和国反食品浪费法》中制止餐饮浪费内容的重要支撑,对于规范餐饮服务提供者反食品浪费工作至关重要,是餐饮业反食品浪费法规体系中不可缺少的一部分。

# 餐饮业反食品浪费管理通则

## 1 范围

本文件规定了餐饮业反食品浪费管理的基本要求,包括餐饮业反食品浪费管理策划、餐饮服务场所、原辅料、烹饪加工、餐品提供、餐品改进、配送、网络餐饮服务平台、未销售的剩余食品处置、员工培训、文化建设、评价改进、文件记录。

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。

## 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

#### **食品浪费 food waste**

对可安全食用或者饮用的食品未能按照其功能目的合理利用。

注:包括废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等。

### 3.2

#### **餐饮服务 catering service**

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消费设施的服务活动。

[来源:GB 31654—2021,2.1]

### 3.3

#### **餐饮服务提供者 catering service provider**

从事餐饮服务的单位或个人。

注: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。

### 3.4

#### **单位食堂 institution canteen**

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。

### 3.5

#### **网络餐饮服务平台 internet catering service platform**

利用互联网提供餐饮服务的网络餐饮服务第三方平台提供者或餐饮服务单位自建网站。

## 4 餐饮业反食品浪费管理策划

### 4.1 反食品浪费管理目标

餐饮服务提供者应：

- a) 以本单位实际情况为基础,按照全覆盖、分类管理、奖惩明确、可实现、可测量等原则,制定本  
单位反食品浪费管理目标;
- b) 配置相应资源,确保反食品浪费管理目标在内部得到充分沟通、理解并实现;
- c) 适时调整反食品浪费管理目标。

### 4.2 反食品浪费管理机构和人员

4.2.1 餐饮服务提供者应配备专职或兼职反食品浪费管理人员。

4.2.2 餐饮服务提供者宜设置具有反食品浪费管理职责的机构,负责反食品浪费工作的策划、实施、评价和改进。

### 4.3 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、保持和更新反食品浪费管理制度。宜包括以下内容：

- a) 反食品浪费机构人员管理;
- b) 反食品浪费宣传标识管理;
- c) 餐品改进管理;
- d) 原辅料反浪费管理;
- e) 烹饪加工反浪费管理;
- f) 供餐就餐反浪费管理;
- g) 配送反浪费管理;
- h) 未销售的剩余食品处置;
- i) 厨余垃圾管理;
- j) 反食品浪费培训;
- k) 反食品浪费文化建设;
- l) 反食品浪费自查;
- m) 其他必要的内容。

4.3.2 反食品浪费制度文件可与其他管理制度文件整合或在其他文件中体现。

## 5 餐饮服务场所

5.1 餐饮加工场所应张贴反食品浪费提示以及相关操作要求。

5.2 餐饮服务提供者：

- a) 应对消费者进行反食品浪费提示,就餐场所应张贴、摆放或通过信息化设备显示反食品浪费宣  
传信息;
- b) 应在就餐场所醒目位置公示向反食品浪费监管部门投诉举报的联系方式;
- c) 应在菜单或者点餐系统上体现反食品浪费提示;
- d) 应在菜单或者点餐系统标注刺激性味型(如辣),当菜名不能反映主要原料时应标注主要食材;
- e) 宜提供不同规格餐品选择;

- f) 宜在菜单上标注食品分量、规格、消费人数、营养信息等；
- g) 宜在餐台安排设置等方面充分考虑反食品浪费的需要；
- h) 宜建立消费者和内部员工反食品浪费奖励机制。

5.3 提供餐品套餐服务的，餐饮服务提供者应在菜单上标注套餐建议消费人数范围，并按照人数合理配置餐品。

5.4 单位食堂应公示每周食谱，宜根据就餐人数规模采取分餐制、自助餐等方式供餐。

## 6 原辅料

餐饮服务提供者：

- a) 应根据计划销售量、供餐需求，测算原辅料需求量，合理制定原辅料采购计划；对易腐、短保质期原辅料应控制每次进货量；
- b) 应在适宜的环境下储存原辅料，防止原辅料变质；库房、冷冻(藏)冰箱等储存设施应定期清洁、维护校准；
- c) 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；
- d) 宜建立原辅料采购和库存管理信息系统，精准控制采购和库存；
- e) 宜使用净菜等半成品作为原料制作餐品，连锁餐饮企业或者大型餐饮单位宜利用中央厨房、净菜企业等集中方式完成原辅料的存储及初加工。

## 7 烹饪加工

餐饮服务提供者：

- a) 应提升相关人员烹饪技能，提高餐品供给质量；
- b) 应研发原辅料可食用边角料的食用用途，提高原料出成率；
- c) 宜采取烹饪加工规范化、餐品小份化等措施，减少餐品浪费；
- d) 宜改进烹饪方法，减少烹饪造成的营养物质破坏或损失。

## 8 餐品提供

### 8.1 餐前

8.1.1 服务人员应熟练掌握餐品情况，通过对餐品特点、搭配推荐、点菜量提醒、上菜时间提示、预定餐品退调餐提示等方面的介绍，引导消费者合理点餐。

8.1.2 餐饮服务提供者宜通过设立餐品展示窗、制作仿真菜等形式对餐品信息进行展现。

8.1.3 承办婚宴、商务活动用餐、旅游团队等大中型集体聚餐的餐饮服务提供者：

- a) 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，与组织者签订的供餐协议内容应有反食品浪费方面约定；
- b) 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，宜合理调配每桌就餐人数；
- c) 宜采用分餐、位菜等方式供餐。

### 8.2 餐中

8.2.1 就餐时，餐饮服务提供者应提供公筷公勺，宜提供公夹。提供分餐服务的，应符合 GB/T 39002 的要求。

8.2.2 采用自助餐形式供餐时,餐饮服务提供者:

- a) 应提供不同规格餐具;
- b) 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;
- c) 应巡视餐品消费情况,根据巡视情况及时调整供餐;
- d) 添加食品宜采取分次加工、少量多添的方式;
- e) 对于需求量大的餐品,宜采取点菜送餐上桌、限量取餐等供餐方式;
- f) 发现浪费量大的餐品,宜减少该餐品的备餐量,或替换该餐品;
- g) 宜使用分格餐盘;
- h) 宜适当减小餐具尺寸。

8.2.3 单位食堂应在就餐场所开展反食品浪费巡查工作,对于发现的浪费现象进行劝导、纠正。

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

8.3 餐后

8.3.1 餐饮服务提供者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。

8.3.2 餐饮服务提供者宜通过光盘优惠、光盘积分、停车优惠等方式对无食品浪费行为的消费者进行奖励。

8.4 退餐、调餐

8.4.1 消费者提出退餐、调餐需求的,餐品尚未准备烹饪且不影响二次销售的,餐饮服务提供者应进行退餐、调餐。餐品已经烹饪的,应告知消费者,并沟通餐品处理方式,如打包、调换等。

8.4.2 承办大中型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、退餐、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。

8.5 打包服务

8.5.1 剩余餐品较多时,餐饮服务提供者应提醒消费者打包,并提供打包服务。

8.5.2 餐饮服务提供者应配备打包容器和工具,能为不同形式餐品提供打包服务。

8.5.3 餐饮服务提供者宜对打包餐品说明二次加工、储存及食用的方法。

9 餐品改进

9.1 餐饮服务提供者:

- a) 应采取多种途径收集消费者用餐需求,针对性地调整餐品;
- b) 宜运用信息化手段分析用餐需求,进行餐品研发;
- c) 宜对客户反馈、餐品剩餐等方面情况进行分析,基于分析结果改进烹制工艺、调整分量。

9.2 单位食堂应根据就餐人数、用餐规律、季节特点、原料特性等因素研发餐品。

9.3 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。

10 配送

餐饮服务提供者或网络餐饮服务平台应根据食品特点选择适宜的配送工具,配送容器、配送过程温度等应符合食品安全要求。



## 11 网络餐饮服务平台

- 11.1 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 点餐信息应符合 5.2 c)~f)和 5.3 的要求,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 应制定未送达餐品的处置要求。
- 11.5 应公布向反食品浪费监管部门投诉举报的联系方式。
- 11.6 应及时制止饭量挑战、暴饮暴食等食品浪费行为。
- 11.7 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。

## 12 未销售的剩余食品处置

- 12.1 在保证食品安全的前提下,餐饮服务提供者宜通过降价促销、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每年至少一次的反食品浪费培训。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 培训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、出现食品浪费时的处理要求。
- 13.3 培训宜采用专题讲座、实际操作、直播授课等方式。
- 13.4 餐饮服务提供者应记录培训的完整信息,并保存记录。

## 14 文化建设

- 14.1 餐饮服务提供者:
  - a) 应运用媒体平台、打包包装印刷提示语等方式营造反食品浪费文化氛围;
  - b) 宜主办或参加反食品浪费文化宣传活动,并将反食品浪费纳入企业内部文化建设。
- 14.2 单位食堂应通过设置主题日、发放资料、播放宣传视频等方式开展反食品浪费文化工作。
- 14.3 学校应将反食品浪费纳入教育教学内容,宜开设反食品浪费相关实践课程。
- 14.4 网络餐饮服务平台宜开辟反食品浪费文化专栏并定期更新内容。

## 15 评价改进

- 15.1 餐饮服务提供者应定期对反食品浪费的实施情况开展自查并做好记录。
- 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,并根据评价结果改进相关工作。
- 15.3 餐饮服务提供者应依据评价结果分析问题发生原因,有针对性地采取措施,对措施实施后的效果

进行必要的验证。必要时对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 文件记录

16.1 餐饮服务提供者应记录每日厨余垃圾的数量、反食品浪费培训和自查情况,记录内容应完整、真实;文件记录保存期限不少于2年。

16.2 餐饮服务提供者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] GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南
  - [2] GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理
  - [3] 国家市场监督管理总局办公厅 餐饮服务食品安全监督检查操作指南 2019年11月22日
  - [4] 国家食品药品监督管理总局 食品经营许可证管理办法 2015年8月31日
  - [5] 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 2021年4月29日
  - [6] 国家市场监督管理总局办公厅 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 2022年11月10日
  - [7] 商务部、中央文明办 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 2017年7月12日
  - [8] 教育部 教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案 2020年9月16日
  - [9] EPA.Wasted Food Report; Estimates of generation and management of wasted food in the United States in 2019
  - [10] UNEP.Food waste index report 2021
-