

《餐饮业节约服务规范》编制说明

一、项目简况

(一) 标准名称：《餐饮业节约服务规范》

(二) 任务来源（项目计划号）：2023-Z001

(三) 起草单位：海南省市场监督管理局

(四) 单位地址：海口市美兰区海府路

(五) 参与起草单位：

海南省质量技术监督标准与信息所、海南省标准化协会、
海南省餐饮协会

(六) 标准起草人：

表1 标准起草人

序号	姓名	单位	职务	职称	任务分工	联系方式
1	吴清宇	海南省质量技术监督标准与信息所	所长		标准起草及修改	
2	王小英	海南省质量技术监督标准与信息所	主任		标准起草及修改	
3	杜磊	海南省标准化协会	秘书长		标准起草及修改	
4	李廷秀	海南省标准化协会		助理研究员	负责收集汇总相关材料、标准起草、编制说明编写、意见处理	
5	孙林芳	海南省标准化协会		助理工程师	负责收集汇总相关材料、标准起草、编制说明编写、意见处理	
6	黄家将	海南省标准化协会		助理工程师	负责收集汇总相关材料、标准起草、编制说明编写、意见处理	

二、编制情况

（一）编制标准的必要性和意义及背景

勤俭节约是中华民族的传统美德，习近平总书记一直高度重视粮食安全和提倡“厉行节约、反对浪费”的社会风尚，多次强调要制止餐饮浪费行为。早在 2013 年 1 月，习近平总书记就作出重要指示，要求厉行节约、反对浪费。尽管如此，我国餐饮浪费的现象依然普遍并屡禁不止。2020 年 8 月，习近平总书记再次对制止餐饮浪费行为作出重要指示。他指出，餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！尽管当下我国粮食生产连年丰收，我们对粮食安全还是始终要有危机意识。从国家层面看，我国是一个人口众多、土地资源相对不足的国家，从中长期看我国的粮食产需仍将维持紧平衡态势，粮食浪费带来的资源浪费、环境污染问题绝对不可小觑。我国有 14 亿人口，每个人每个家庭浪费粮食还是节约粮食，加在一起都不是一个小数目。在当前特殊的社会经济背景下，全社会形成一种“厉行节约、反对浪费”的合力，就是继续拧紧公众节约粮食之弦，让节约粮食化为一种永久性的社会风气，十分必要。

为认真贯彻落实习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为的重要指示精神，发挥标准的引领和规范作用，国家市场监督管理总局、商务部、文化和旅游部联合下发了《关于以标准化促进餐饮节约反对餐饮浪费的意见》（国市监标技发

【2021】7号),明确提出“建立健全节约型餐饮标准体系,加快建立覆盖餐饮食材采购、仓储、加工、运输配送、经营服务、餐厨回收等全产业链的节约型餐饮标准体系,重点补齐餐饮供应产业链和产业链重要基础国家标准,推动商贸、旅游行业主管部门完善本领域餐饮管理和行业服务标准,支持各地结合实际出台促进餐饮节约相关地方标准,鼓励相关社会、企业提出创新性举措,制定和实施要求更严、水平更高的团体标准、企业标准。”意见,因此,我们提出制定《餐饮业节约服务规范》地方标准。

2021年4月底,我国正式通过了《中华人民共和国反食品浪费法》,将食品浪费问题正式纳入法制轨道,用立法手段强化对餐饮浪费的监管,建立了监管的长效机制。同时,也为《餐饮业节约服务规范》的制定与施行提供了法律依据。

2021年6月,国务院食安办等五部门联合发布关于贯彻实施《〈中华人民共和国反食品浪费法〉有关事项的公告》,明确要求餐饮服务经营者要严格执行反食品浪费制度规范。要将反对食品浪费纳入从业人员培训内容,提升餐饮供给质量,合理确定数量、份量,提供小份餐等不同规格选择,提供公勺公筷,做好打包服务,主动对消费者进行防止餐饮浪费提醒,餐饮外卖平台以显著方式提示消费者适量点餐、理性消费。鼓励餐饮服务经营者提供分餐服务,向社会公开反食品浪费情况。

近年，我省上下相继掀起践行文明健康、绿色环保的消费行为热潮，开展了一系列以“制止餐饮浪费 标准规范引领”为主题的国家标准宣贯活动。坚决遏制“舌尖上的浪费”，取得了明显的成效。《餐饮业节约服务规范》地方标准的发布实施，将厉行节约、制止餐饮浪费从自觉行为转变为制度约束。培养科学健康、绿色节约的文明就餐理念，推广简约适度的餐饮消费方式和生活习惯，弘扬勤俭节约的优良传统美德。该标准的制定可为党中央关于餐饮节约的相关意见落实落细提供切实可操作的依据，可为全省大力开展餐饮厉行节约，坚决制止餐饮浪费行为积极探索方式方法，可增强省内供餐单位及个人执行要求的自觉性、统一性、规范性和可操作性。

（二）编制过程简介

2023年6月6日，海南省市场监督管理局印发了《关于下达2023年第一批海南省地方标准制修订计划的通知》，《餐饮业节约服务规范》被列入海南省2023年度第一批地方标准制修订项目计划之一。海南省质量技术监督标准与信息所和海南省标准化协会召集专业技术人员成立标准编制小组，制定编制计划，按时开展《餐饮业节约服务规范》的制定工作。

标准起草过程：

（1）资料收集：项目组对国内标准进行收集整理，截

至到 2023 年 6 月，已发布餐饮业节约服务相关国家标准有《餐饮分餐制服务指南》(GB/T 39002-2020)、《餐饮业供应链管理指南》(GB/T 40040-2021)、《外卖餐品信息描述规范》(GB/T 40041-2021)、《绿色餐饮经营与管理》(GB/T 40042-2021)；行业标准有《餐饮服务单位节约管理规范》(SB/T 11166-2022)、《建设节约型餐饮企业规范》(SB/T 11046-2013)；地方标准有《餐饮厉行节约实施指南》(DB3210/T 1056-2020)、《餐饮节约行为导则》(DB3305/T 177-2020)、《商业餐饮制止浪费经营服务规范》(DB36/T 1410-2021)、《餐饮厉行节约实施指南》(DB63/T 2112-2023)、《旅游业餐饮节约服务规范》(DB22/T 3422-2022)、《旅游餐饮厉行节约指南》(DB14/T 2518-2022)等。通过对比研讨分析，深入了解掌握餐饮业节约服务规范适用的范围、术语和定义、应明确的基本要求及各环节的具体实施细则等。

(2) 拟定初稿：标准起草人员组织相关专业技术人员和顾问讨论、总结及归纳，同时查阅了相关规定和国内标准进行论证，确定了该标准的适用的范围、术语和定义、应明确的基本要求及各环节的具体实施细则等内容，随之拟定了初稿。标准编制小组与省标信所标准化技术人员多次召开标准讨论会，围绕本标准的编制情况展开讨论和研究，完成标准的征求意见稿和编制说明。

(3) 征求意见情况：

(三) 制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

1、制定标准的原则

制定标准主要遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，尽可能与国际通行标准接轨，注重标准的可操作性。

2、制定标准的依据

标准编写按照相关国家标准的要求，如《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》(GB/T1.1-2020)，《地方标准制修订工作规范》(DB46/T 74—2021)等。

(三) 与有关的现行法律法规、标准的关系

符合国家、行业标准的相关规定，能与现行有关的法律、法规相衔接，与相关的国家、行业强制性标准无冲突。

(四) 主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

《餐饮业节约服务规范》遵循标准编写的体例格式和基本要素，由前言和正文构成。

其中，正文除范围、规范性引用文件、术语和定义等通用条款外，重点对总则、基本要求、制度建设、环境要求、设备设施要求、食材采购储存、菜品设计、餐食制作、服务要求、餐厨垃圾和持续改进等内容做了规定。现重点对主要条款做以下说明：

第4章 总则。该部分主要对餐饮节约提出总的要求。

关于第5章 基本要求。该部分对餐饮企业和从业人员资格等方面提出要求。

关于第6章 制度建设。本部分对餐饮企业针对节约应制定相应的规章制度。

关于第7章 环境要求。本部分对餐饮企业就餐环境提出具体要求。

关于第8章 设备设施要求。本部分对餐饮企业所用灯具、厨具、餐具、冷冻设备设施等提出要求。

关于第9章 食材采购储存。本部分对食材采购供应、采购、验收、仓管各个环节提出要求，并对食材储存、储存方式、进出库管理等提出要求。

关于第10章 菜品设计。本部分对菜品的营养和分量等提出要求。

关于第11章 餐食制作。本部分对餐食制作过程用水、电、燃气、餐具等提出要求。

关于第12章 服务要求。本部分对用餐服务提出要求。

关于第13章 餐厨垃圾。本部分对餐厨垃圾收集和处理提出要求。

关于第14章 持续改进。本部分对餐饮企业节约实施的自我评价和外界监督处理提出要求。

(五) 标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件未涉及专利。

(六) 采用国际标准或国外先进标准的,说明采标程度,以及国内外同类标准水平的对比情况

未采用国际标准或国外先进标准。

(七) 重大分歧意见的处理依据和结果
无。

(八) 贯彻标准的要求和措施建议

待本标准发布后,由海南省市场监督管理局主动联合海南省教育厅、海南省餐饮行业协会以及大中型餐饮企业做好新标准的宣贯。利用多媒体以及短视频等方式对餐饮企业从业者进行标准内容的培训,对消费者进行宣传。

(九) 预期效果

《餐饮业节约服务规范》地方标准的发布实施,将厉行节约、制止餐饮浪费从自觉行为转变为制度约束。培养科学健康、绿色节约的文明就餐理念,推广简约适度的餐饮消费方式和生活习惯,弘扬勤俭节约的优良传统美德。该标准的制定可为党中央关于餐饮节约的相关意见落实落细提供切实可操作的依据,可为全省大力开展餐饮厉行节约,坚决制止餐饮浪费行为积极探索方式方法,可增强省内供餐单位及个人执行要求的自觉性、统一性、规范性和可操作性。

(十) 其他应予说明的事项

无。