

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加中国标准文献分

DB 11

北京市地方标准

DB11/T ××××—××××

餐饮行业食品减损技术指南

(征求意见稿)

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

×××× - ×× - ×× 发布

×××× - ×× - ×× 实施

北京市市场监督管理局 发布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 采购与存储	2
5 加工制作	3
6 餐饮服务	4
7 餐厨垃圾处理	5
8 创新管理	5

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。

本文件由北京烹饪协会提出。

本文件由北京市商务局归口。

本文件由北京市商务局、北京市发展与改革委员会、北京市市场监督管理局组织实施。

本文件起草单位：北京烹饪协会、北京三快在线科技有限公司、北京麦当劳食品有限公司、中国全聚德集团、内蒙古西贝餐饮集团有限公司、眉州东坡餐饮管理（北京）有限公司、呷哺呷哺餐饮管理有限公司、北京和合谷餐饮服务有限公司、北京嘉和一品餐饮管理有限公司、北京阳坊胜利饮食文化发展有限公司、北京海星优创科技有限公司、北京河豚家族科技产业有限公司、海底捞国际控股有限公司、北京盒马网络科技有限公司

本文件主要起草人：云程、刘玉驰、桑建、宗志伟、姜慧、苏跃斌、刘亚涵、周焱、张莉、丁华聿、张克峰、张昕谊、印家燕、郭双喜、单忠宝、于橙光、张楠、白松、孙振华、张欣宇

引 言

2013年，中共中央、国务院颁发《党政机关厉行节约反对浪费条例》，习近平总书记也曾多次针对餐饮环节的食物浪费进行批示，2020年8月11日作出重要指示：要加强立法，强化监管，采取有效措施，建立长效机制，坚决制止餐饮浪费行为。2020年9月，教育部印发《教育系统“制止餐饮浪费 培养节约习惯”行动方案》。2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议通过《中华人民共和国反食品浪费法》。2021年5月27日，北京市十五届人大常委会第三十一次会议召开，审议通过《北京市反食品浪费规定》，对集体用餐、学生用餐、旅游餐饮、自助餐、节日用餐等浪费现象比较严重的场景，加强规范约束，实行分类指引，我国已经成为全世界为数不多以国家立法形式反对食品浪费的国家之一。2021年12月，国家发展改革委办公厅、商务部办公厅等出台了《反食品浪费工作方案》，对反食品浪费工作进行了全面部署。这些政策文件的出台体现出国家对于食品浪费的重视程度。厉行节约，反对浪费从学生抓起，深化节粮教育，营造节约光荣、浪费可耻的校园文化氛围。优化餐饮供给，引入物联网、人工智能，减少浪费产生，实现“科技节粮”。

食物浪费的形成及影响因素复杂，包括文化因素、管理制度、个体行为、场所氛围等，并且多种因素相互交叉。既有消费者自身消费意识、态度、偏好、习惯和观念等主观原因，也有因消费环境、消费场所食物供应口味和分量、消费计划、产品标签、质量要求等客观因素。其中隐形浪费常被忽略，从营养学角度来看，超出人体营养需求的过量食物消费也可称之为食物浪费。正确引导消费者点餐、用餐，反对食物浪费，是每一个餐饮企业的重要责任和义务，餐饮企业也要从原材料采购、产品加工、成品销售、厨余垃圾有效处理等各个环节厉行节约，反对浪费，规范企业行为。

按照《中华人民共和国反食品浪费法》及《北京市反食品浪费规定》相关条款要求，商务部门应当加强对餐饮行业的管理，制定餐饮行业反食品浪费相关制度规范、标准、激励惩戒措施，餐饮服务经营者也应当采取必要的措施，防止食物浪费。因此，应当制定《餐饮行业食物减损技术指南》地方标准，明确餐饮服务经营者职责与具体操作要求，引导行业依法经营，用标准体系促进餐饮反浪费行为，做好餐饮反食品浪费的宣传者、践行者和推动者，形成节约光荣、浪费可耻的良好的社会氛围。

餐饮行业食品减损技术指南

(征求意见稿)

1 范围

本指南规定了食品损失、食品浪费、食品损耗的术语和定义、推荐性技术及相关要求。

本指南适用于推进食品减损、减少食品浪费、避免造成多余的食品损失的餐饮企业和餐饮信息服务平台。

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 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
- 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 绿色餐饮经营与管理
- GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
- GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则
- GB/T 42967 机关食堂反食品浪费工作指南
- SB/T 11166 餐饮企业节约管理规范
- T/BJCA001 北京市餐饮反食品浪费行为规范
《北京市反食品浪费规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务

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和消费设施的服务活动。食品原材料在采购、运输、存储、加工、制作环节中导致可食部分减少。

[来源：GB 31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范]

3.2

食品损失

食品损失界定为食品损耗和食品浪费两个范围。在餐饮企业食品原材料采购、运输、存储、生产、加工、制作、销售过程中受到的损失，统称为食品损失。

3.3

食品浪费

是由于人们不合理的消费目的和行为，以及由于缺乏节约精神等主观意识，造成的在现有的条件下本可以避免的一类食物损失。

3.4

食品损耗

是指食物或原料在储运、加工、流通环节中，因为技术、设备等非主观行为因素造成的食物或原料的损失。

3.5

直接称重法

使用称重设备来量化废弃食物（包括不可食用部分）的重量并记录，是一种成熟的测量物体重量的方法。

3.6

成分分析法

是一种对废弃食物进行物理分离、称重并分类的方法。这种方法可以将废弃食物从“废物”流（包含其他废弃物，如包装等）中分离出来，对废弃食物的成分进行分析，例如，食物类型、食物数量和相关的不可食用部分。该方法可以帮助企业对废弃食物的信息有非常详细的了解，对库存决策非常有用。

3.7

净菜

将食品原材料中的杂质、污物进行摘选、清洗、切配、杀菌消毒等加工操作，在无菌环境中，真空包装而制成的菜品。

3.8

预制菜

通过对一种或多种原材料进行的切配、调味、烹饪、杀菌等，并进行预包装的成品或半成品。

4 采购与存储

4.1 采购管理

4.1.1 根据周期性菜品销售数据精准预测食材的采购周期与采购量。餐饮企业宜使用数字化管理系统，设定BOM表以精确关联菜品与食材比例，设置销量预估功能，以销定采，即采即用，减少不必要的损耗。

4.1.2 餐饮企业宜采用集中采购、集中预处理、统一配送的方式，定型采购规格标准，提高原材料的出成率及利用率，提高净菜以及预制菜食材的占比。

4.1.3 可与当地规模大的原材料批发商合作，大量周期订货，小量按需配给，在控制采购成本价的同时减少食物损失。

4.1.4 应根据食材特征合理选择冷藏、冷冻或常温的运输条件，控制温度与湿度，确保食品安全和品质。宜采用节能环保运输设施以及智能的全程监控设备等控制温度。

4.2 存储管理

- 4.2.1 合理控制原材料库存，设定最低库存标准。在连锁经营模式下，动态比较各门店原材料存量及利用率等情况，提升原料配置精准度。
- 4.2.2 改善食材的包装材质或规格，以延长食品保质期，帮助清晰辨识不同新鲜程度的食材。宜根据菜品设计标准，以菜为单位基准要求厂商或央厨调整门店包装规格。
- 4.2.3 建立储存管理制度，按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料等存货。
- 4.2.4 强化温、湿度控制，避免因保存不善引起的原料腐烂变质或过期。餐饮企业可使用新技术，优化储存温度，延长食品保质期或最佳品鉴期。
- 4.2.5 建立鲜活类原材料畜养与生命体征识别管理标准，避免因畜养不当引发的死亡或变质。

5 加工制作

5.1 设计菜单

- 5.1.1 优化设计创新菜单，充分利用原料。倡导“一菜多做、一料多菜”。
- 5.1.2 优化菜品口味和营养搭配，优化操作标准。倡导“粗菜细做、细菜精做、荤素搭配”。
- 5.1.3 在菜单中标注菜品主要原料、份量/热量，或建议消费人数。发展可选择套餐。
- 5.1.4 研发小份菜并逐步提高小份菜比例。
- 5.1.5 根据销售数据优化菜单，保留食品原材料重合率较高的菜品，提高原材料周转率，降低因保质期问题导致损耗的风险。
- 5.1.6 记录至少2周的销售数据，以便得到更具参考性的数据

5.2 合理备菜

- 5.2.1 根据每日销量预测进行合理备货，增加中央厨房的配送频次（含日配）及到店净菜比例。
- 5.2.2 遵循少量多次的原则，通过预估销量的方式合理安排预处理食材的数量和频次。
- 5.2.3 利用数字化方式进行订货预测。
- 5.2.4 加工好的半成品、成品，应标注加工时间、保鲜时间等。盛放拆封后预包装酱料的容器上，应标注生产日期、保质期等内容及开封日期。
- 5.2.5 宜采用带盖的食品级不锈钢材料储存容器，减少使用一次性储存容器。
- 5.2.6 应制定菜品质量和制作流程标准，降低加工过程的食材和能源浪费。
- 5.2.7 对尚未烹饪或加工的菜肴，消费者提出退订或调换，应予以允许。

5.3 提高食材利用率

- 5.3.1 制定食材烹饪加工规范，要体现精工细作、边角料合理利用的要求。
- 5.3.2 在保证食品安全的前提下，烹饪加工做到精工细作、边角料合理利用。
- 5.3.3 研发食品原材料边角料创新菜品，提高原材料的出成率、利用率。对食材进行科学加工避免食材过度装饰和切掉过厚边角料。
- 5.3.4 按照切制和烹饪标准制作菜品，安全卫生优先、按量使用，防止不必要的浪费；
- 5.3.5 使用先进工艺或技术进行原材料处理和初级加工。

5.4 菜品标准化

- 5.4.1 使用标准菜谱，实现菜品生产标准化。

5.4.2 连锁企业宜建立中央厨房，实行标准化食材的统一加工、规模化生产，减少食品损耗。

6 餐饮服务

6.1 就餐服务

6.1.1 鼓励企业对菜单进行补充，标注菜品主要原料名称、规格、参考分类、口味、建议消费人数等内容。

6.1.2 火锅业态企业应合理布置小料台，提供适合消费者需求的小料碗。

6.1.3 团餐服务应引导用餐人员适量取餐，纠正浪费行为；应按照各餐段计划用餐人数合理预备菜品、主食。

6.1.4 学校食堂、校外供餐单位应当加强精细化管理，按需供餐，改进供餐方式，科学营养配餐，丰富不同规格配餐和口味选择，定期听取用餐人员意见，保证菜品、主食质量。

6.1.5 承办集体用餐（商务宴请、婚丧喜庆、亲友聚餐等）的餐饮服务经营者应当提高餐品和服务质量，将反食品浪费理念融入菜单设计，按照用餐人数合理配置餐品，安排宴席流程和餐台数量，不得过量推销，根据消费需求提供分餐服务。提高备桌比重。

6.2 外卖服务

6.2.1 餐饮外卖平台应当以醒目方式提示消费者适量点餐。餐饮服务经营者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规格、风味、建议消费人数等信息。

6.2.2 鼓励外卖服务平台利用信息技术手段分析餐饮供给和消费需求，为入网餐饮服务经营者开发改进餐品、按需备餐、防止和减少浪费等提供大数据技术服务。

6.2.3 餐饮企业应合理设置套餐组合，避免过度营销、捆绑营销所造成的食物过量浪费。

6.3 创造节约食物的消费环境

6.3.1 在门店显著位置张贴或摆放节约食物、杜绝浪费的宣传画、提示牌、桌卡、海报、视频播放等。

6.3.2 提供自助餐服务的企业应在醒目位置提示顾客按需、少量、多次取餐，引导顾客合理取餐、避免餐饮浪费。

6.3.3 可设立菜品展示窗，制作仿真菜等形式对菜品信息进行展示。

6.3.4 企业宜开展“光盘行动”奖励，或对恶劣的食物浪费情况采取适度的惩戒措施。

6.4 提醒消费者合理点餐

引导消费者适度点餐、合理消费。服务人员应主动向消费者介绍菜品特色、质量和份量；推荐合理配置的菜单；提供小份餐。在平台点餐页面，以显著方式提示消费者适量点餐、理性消费。

6.5 主动提供打包服务

在消费者就餐完毕后主动提供打包服务，按照干湿分离、冷热分离、生熟分离的原则对剩余食物进行打包。提供打包服务时应使用公筷、公勺。

6.6 传播绿色消费理念

餐饮企业和餐饮服务平台结合线上资源，开展多种形式的粮食节约公益宣传活动，鼓励消费者积极参与光盘行动。

7 餐厨垃圾处理

- 7.1 建立起餐厨垃圾分类处理系统和餐厨垃圾处置台账制度，对餐厨垃圾进行有效的分类投放和处理。
- 7.2 应通过直接称重法建立用餐剩余量考查制度。
- 7.3 餐饮经营单位宜定期对餐厨垃圾的种类和数量进行总结分析，优化菜单设计，改进食材采购、加工、配餐方面的管理。
- 7.4 餐饮经营单位宜采用智慧化手段控制和处理餐厨垃圾，减少餐厨垃圾，提升餐厨垃圾的资源化处理水平。

8 创新管理

8.1 创新管理机制

- 8.1.1 加强员工培训和技能提升，结合节约要求开展服务培训，强化员工减少食物浪费的意识；加强烹饪技能培训，提升食材出成率和利用率。
- 8.1.2 明确奖惩制度，将厨房食物损耗率的关键指标作为对管理者和相应员工的关键绩效指标的评价因素。设立餐厅的浪费控制目标，并通过每日检查统计，进行成本核算，日清日结。
- 8.1.3 餐饮经营单位宜使用管理软件或其他AI工具跟踪用餐量、食材消耗量等各项数据，利用数据分析和预测模型来预测需求量，及时了解消费趋势和喜好，制定更合理有效的菜单和存货量，以减少过剩和浪费。
- 8.1.4 餐饮经营单位宜利用追溯技术对食物的来源、生产和流通过程进行记录和追踪，提高食物安全和管理可追溯性。

8.2 开展余量食物捐赠

将企业经营过程中可食用但无食品安全问题的余量食物或食材重新分配给当地社区、公益机构等组织，通过公益捐赠让食物发挥更大价值。餐饮服务平台支持食物合理再利用，积极参与行业食物捐赠等公益行动。

8.3 员工培训

加强内部员工减损培训。
