

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

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	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 采购存储	2
4.1 采购	2
4.2 储存	2
5 加工制作	2
5.1 菜单设计	2
5.3 原料处理	2
5.4 菜品标准化	2
6 餐饮服务	3
6.1 餐前	3
6.2 餐中	3
6.3 餐后	3
6.4 退餐、调餐	3
6.5 外卖服务	4
6.6 餐饮服务场所	4
7 餐厨垃圾管理	4
8 创新管理	4
8.1 创新管理机制	4
8.2 开展余量食品捐赠	4

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：

本文件主要起草人：

引 言

食品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，也有消费环境、消费场所食品供应口味和分量、消费计划、产品标签、质量要求等客观因素。正确引导消费者点餐、用餐，反对食品浪费，是每一个餐饮企业的重要责任和义务，餐饮企业也要从原料采购、产品加工、成品销售、餐厨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。本文件作为落实《北京市反食品浪费条例》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非常重要，是餐饮行业反食品浪费法规体系中不可缺少的一部分。

餐饮行业食品减损技术指南

1 范围

本文件提供了餐饮服务提供者在采购储存、加工制作、就餐服务、餐厨垃圾处理、日常管理等方面减少食品浪费的技术指南。

本文件适用于餐饮服务提供者的反食品浪费工作。

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/T 39002 餐饮分餐制服务指南

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

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服务设施的服务活动。

[来源：GB 31654-2021，2.1]

3.2

餐饮服务提供者

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。

[来源：GB/T 42966-2023,3.3]

3.3

食品浪费

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。

[来源：GB/T 42966-2023，3.1]

4 采购存储

4.1 采购

- 4.1.1 应根据计划销售量或供应需求，测算原料的采购周期与采购量，制定原辅料采购计划，以销定采，即采即用。对易腐、短保质期原辅料应控制每次进货量。
- 4.1.2 宜建立库存管理信息系统，对采购与储存管理进行精准控制。
- 4.1.3 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储存及初加工。
- 4.1.4 应合理选择运输条件，控制温度与湿度，确保食品安全和品质。宜采用节能环保、智能化的运输设施设备。

4.2 储存

- 4.2.1 应建立储存管理制度，按照先进、先出、先用的原则使用食品原辅料等存货。宜小份储存，按量取材。
- 4.2.2 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。
- 4.2.3 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。

5 加工制作

5.1 菜单设计

- 5.1.1 应持续优化菜单组合，提升相关人员烹饪技能，提高餐品供给质量。
- 5.1.2 菜单应标注菜品主要原料名称、规格、口味、建议消费人数等内容。
- 5.1.3 宜研发小份菜、不同人数套餐，给消费者增加选择空间。

5.2 备菜

- 5.2.1 应遵循少量多次的原则，通过预估销量的方式，合理安排预处理原料的数量和频次。
- 5.2.2 加工好的半成品、成品，非当餐使用或当日使用，应标注加工时间、保鲜时间等。盛放拆封后预包装原料的容器上，非当日使用完毕的，应标注其原保质期、储存条件、开封日期及使用最佳期限。
- 5.2.3 宜采用带盖的食品级不锈钢材质储存容器。

5.3 原料处理

- 5.3.1 制定原料烹饪加工规范，应做到精工细作、合理利用原料。
- 5.3.2 研发食品原料边角料创新菜品，通过一菜多做、一料多菜、粗菜细做、细菜精做，提高原料的利用率。
- 5.3.3 按标准制作菜品，按量使用，防止不必要的浪费。

5.4 菜品标准化

- 5.4.1 使用标准菜谱，实现菜品制作标准化。

- 5.4.2 应制定菜品质量和制作工艺标准,降低加工过程的原辅料浪费。
- 5.4.3 应持续改进烹饪方法,减少烹饪造成的营养物质破坏或损失。

6 餐饮服务

6.1 餐前

- 6.1.1 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。
- 6.1.2 使用点餐系统或平台时,应以显著方式提示消费者适量点餐、理性消费。宜提供不同规格的餐品选择。
- 6.1.3 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的约定;
 - 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。
- 6.1.4 包厢不设置最低消费,不强制消费指定套餐。

6.2 餐中

- 6.2.1 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,应符合 GB/T 39002 的要求。
- 6.2.2 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;
- 6.2.3 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。

6.3 餐后

- 6.3.1 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。
- 6.3.2 有剩余餐品时,餐饮服务提供者应提醒消费者打包,并提供打包服务。打包餐品时应向消费者说明储存、二次加工及食用的方法

6.4 退餐、调餐

- 6.4.1 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。
- 6.4.2 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。

6.5 外卖服务

6.5.1 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。

6.5.2 餐饮服务提供者通过餐饮外卖平台提供服务的，宜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。

6.5.3 外卖服务平台宜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数据技术服务。

6.5.4 宜合理设置套餐组合，避免捆绑营销，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。

6.6 餐饮服务场所

6.6.1 餐饮加工场所应张贴反食品浪费提示以及相关操作要求。

6.6.2 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。

6.6.3 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。

7 餐厨垃圾管理

7.1 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。

7.2 通过厨余垃圾追踪分析，对剩餐较多的菜品及时改进烹制工艺、提高食用性，减少因口味不佳带来的剩餐浪费。

7.3 建立起餐厨垃圾分类处理系统和餐厨垃圾处置台账制度，餐厨垃圾处理按照属地及物业方要求进行管理。

7.4 餐饮服务提供者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，改进原料采购、加工、配餐方面的管理。

8 创新管理

8.1 创新管理机制

8.1.1 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。培训宜采用专题讲座、实际操作、直播授课等方式。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，同时宜加强烹饪技能培训，提高原料出成率和利用率。

8.1.2 鼓励制定奖惩制度，将厨房食品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。宜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智能化工具跟踪用餐量、原料消耗量等各项数据，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品的来源、生产和流通过程进行记录和追踪，提高食品安全和管理的可追溯性。

8.2 开展余量食品捐赠

- 8.2.1 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。
- 8.2.2 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、救助机构等提供食品捐赠联系方式。
-