



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。