《反餐饮浪费点餐行为指南》团体标准

编 制 说 明

标准起草组

2025年04月

《反餐饮浪费点餐行为指南》团体标准

# 编制说明

## 一、工作简况

### （一）立项情况

为全面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，弘扬中华民族勤俭节约的传统美德，增强民众反对浪费的意识，约束食品浪费行为，督促餐饮企业落实反食品浪费有关规定，推动形成绿色发展方式和生活方式，依照《自治区市场监管局关于印发2024年制止餐饮浪费工作要点的通知》（内市监餐饮字〔2024〕107号），乌兰察布市市场监管局关于下达2024年第三批乌兰察布市地方标准制修订项目计划的通知。

（二）提出单位与归口单位

本文件由乌兰察布市市场监督管理局提出，由内蒙古标准发展促进会归口。

（三）起草单位及主要起草人员

本标准由乌兰察布市市场监督管理局、内蒙古自治区质量与标准化研究院、乌兰察布市消费者权益保护服务中心、乌兰察布市餐饮协会、乌兰察布市产品质量计量检验检测中心共同起草完成。

主要起草人：张铎、白茂林、李佳、沈星宇、张莉、康婧、周彦飞、刘晓丽、乔丽娟、范聪华、张欣、徐杰、朱雁春。

二、标准制定的目的和必要性

餐饮环节是农田到餐桌过程中的最后环节，是管理控制食品损失与浪费的关键环节。党的十八大以来，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，对此多次作出重要指示。内蒙古自治区党委、政府高度重视资源节约集约工作，要求自治区各委办厅局做好粮食节约宣传工作，营造“节约光荣、浪费可耻”的社会氛围。

制定《反餐饮浪费点餐行为指南》团体标准对于餐饮节约具有深远的意义。一是减少食物浪费。通过标准化的点菜服务流程，服务员能够更专业地引导顾客根据用餐人数、口味偏好及菜品分量进行合理点餐，避免“点多吃少”的情况，从而减少食物浪费；二是提升顾客满意度。当顾客感受到服务员的专业建议，能够根据自己的实际需求点餐，不仅避免了不必要的浪费，还能增加顾客对餐厅服务的满意度。这种满意度会转化为口碑，吸引更多回头客和潜在客户；三是优化库存管理。点菜服务标准的制定有助于餐厅更精确地预测食材需求，从而合理安排采购和库存管理。减少因过量采购而导致的食材损耗和过期浪费，同时降低成本，提高运营效率；四是促进环境保护。减少食物浪费意味着减少了垃圾产生和相关的环境负担。食物在处理和丢弃过程中会产生大量的温室气体排放和水资源消耗，而减少浪费则是对环境保护的直接贡献；五是增强企业竞争力。在消费者日益关注可持续性和社会责任的今天，餐饮企业通过制定并执行点菜服务标准来展现其节约资源、减少浪费的决心和行动，能够提升品牌形象，增强市场竞争力。

综上所述，制定《反餐饮浪费点餐行为指南》团体标准，不仅是餐厅管理的重要组成部分，也是实现可持续发展、提升企业社会责任感的关键举措。

三、编制过程

（一）任务分工

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **姓名** | **技术职称** | **工作单位** | **分工** | **联系方式** |
| 白茂林 | 高级工程师 | 乌兰察布市消费者权益保护服务中心 | 资料收集 | 15847409651 |
| 张铎 | 工程师 | 内蒙古自治区质量和标准化研究院 | 收集和分析相关信息 | 13674845432 |
| 张欣 | 工程师 | 内蒙古自治区质量和标准化研究院 | 收集和分析相关信息 | 18104711468 |
| 徐杰 | 高级工程师 | 内蒙古自治区质量和标准化研究院 | 会议统筹、资料打印 | 15661187761 |
| 沈星宇 | 助理工程师 | 内蒙古自治区质量和标准化研究院 | 标准编写 | 13604713100 |
| 朱雁春 | 工程师 | 内蒙古自治区质量和标准化研究院 | 收集和分析相关信息、  会议统筹 | 13214027709 |
| 张莉 | 中级工程师 | 乌兰察布市产品质量计量检验检测中心 | 资料收集 | 15848143756 |
| 周彦飞 | 产品质量检验 工程师 | 乌兰察布市消费者权益保护服务中心 | 资料收集 | 13337143303 |
| 乔丽娟 | 产品质量检验 工程师 | 乌兰察布市消费者权益保护服务中心 | 标准编写 | 18647446563 |
| 刘晓丽 | 助理工程师 | 乌兰察布市消费者权益保护服务中心 | 标准编写 | 15389742871 |
| 范聪华 | 助理工程师 | 乌兰察布市产品质量计量检验检测中心 | 标准编写 | 19104845951 |
| 康婧 | 计量工程师 | 乌兰察布市消费者权益保护服务中心 | 标准编写 | 18604746669 |
| 李佳 | 工程师 | 内蒙古自治区质量和标准化研究院 | 资料收集 | 18548188032 |

（二）起草阶段

1.前期研究

2024年9月收集、整理并分析了国内及各省市反对食品浪费管理技术和相关资料，进一步了解了国内各省市反对食品浪费技术和管理措施。

2.标准立项

2024年10月31日乌兰察布市市场监管局确定了2024年第三批地方标准制修订项目计划。乌兰察布市市场监督管理局、乌兰察布市消费者权益服务保护中心、内蒙古自治区质量和标准化研究院技术委员会经过研讨，提出1项乌兰察布市地级地方标准的制定建议。

3.成立标准起草组

2024年12月，地方标准立项建议批准后，乌兰察布市市场监督管理局、乌兰察布市消费者权益服务保护中心、内蒙古自治区质量和标准化研究院成立了标准起草组，确立了推进标准制定工作的总体目标、重点任务及责任分工。

4.研究标准框架结构

标准起草组参考了大量的国内餐饮节约等标准化相关的文献资料，并对这些文献进行了细致的归纳和分析。其中充分参考了现行的国家标准、行业标准、地方标准及相关政策文件，学习其他省市市场监管局有关餐饮服务单位节约管理规范的工作经验，研究并草拟《反餐饮浪费点餐行为指南》地方标准框架结构。

（三）征求意见阶段

根据《内蒙古自治区地方标准管理办法》规定，结合我市实际，于2025年5月7日—2025年6月7日向社会公开征求意见，共收集“征求意见稿”的组织/个人数：35个，其中有建议或意见的9个；未反馈26个。意见全部采纳。

（四）送审阶段

2025年06月将标准征求意见稿上报自治区市场监督管理局，经初审、网上公示等环节后形成标准送审稿。

（五）报批阶段

2025年06月将标准征求意见稿上报自治区市场监督管理局，经初审、网上公示等环节后形成标准送审稿。2025年 06月经标准审查委员会审查后，按照会议要求进行了修改完善，形成标准报批稿。

（六）其他

因内蒙古自治区地方标准负面清单，改为按团体标准发布。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

本标准的制定遵循“面向市场、服务产业、自主制定、适时推出、及时修订、不断完善”的原则，以保证标准制定的科学性、规范性、时效性和可操作性。

（一）科学性与适用性原则

在借鉴国内外相关标准、资料和已有经验的基础上，以实现制止餐饮食品浪费工作为准则，综合考虑内蒙古乌兰察布市餐饮反食品浪费实际情况，反应科学和先进经验，充分开展相关餐饮组织调研，合理制定本标准。

（二）标准协调一致原则

该系列标准在制定过程中充分考虑了标准与其他餐饮相关标准之间的协调性，标准发布后，可为餐饮服务提供者的餐饮反食品浪费控制与管理规范提供参照。

（三）编写规范性原则

标准的编制按照GB/T 1.1—2020给出的规则进行编写。同时，依据市场监管总局等部委联合出台《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）等相关要求进行内容编制，标准的构成结构合理、内容编排符合逻辑、文字表达简明易懂。

（四）标准可操作性原则

《反餐饮浪费点餐行为指南》地方标准强调明确责任主体、细化具体措施、考虑场景差异、强化宣传培训，确保标准易于执行，有效引导餐饮服务提供者和消费者共同参与反浪费行动。

五、主要条款的说明

（一）依据来源

该标准编制过程中，主要依照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、《中华人民共和国反食品浪费法》、《中共中央办公厅、国务院办公厅关于印发〈粮食节约行动方案〉的通知》（厅字〔2021〕40 号）、中共中央办公厅 国务院办公厅印发《关于厉行节约反对食品浪费的意见》、《商务部等14部门关于坚决制止餐饮浪费的指导意见》（商服贸〔2021〕20号）、市场监管总局 商务部 文化和旅游部《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）、《内蒙古自治区坚决制止餐饮浪费工作实施方案》、自治区市场监督管理局《关于贯彻<中华人民共和国反食品浪费法>开展餐饮反食品浪费有关工作的通知》等精神、法律法规、政策文件制定。

（二）主要内容

《反餐饮浪费点餐行为指南》主要内容如下：

（1）第1章为标准的适用范围；

（2）第2章说明本标准采用的规范性引用文件；

（3）第3章对本标准采用的关键术语进行解释；

（4）第4章对《反餐饮浪费点餐行为指南》总体要求做出规定；

（5）第5章对《反餐饮浪费点餐行为指南》信息提醒做出规定；

（6）第6章对餐厅服务人员在反餐饮浪费点菜服务过程中进行引导并加以规定；

（7）第7章对零点型餐饮、宴会餐饮、自主餐餐饮进行要求。

（8）第8章对《反餐饮浪费点餐行为指南》综合服务如调换餐服务、打包服务进行规定

（9）为科学量化餐饮浪费的判定标准，本标准创新引入"膳食需求-点餐量动态平衡模型"，通过人体每日能量需求反推单次点餐合理阈值。核心逻辑如下：

（一）热量需求计算模型

基础代谢（BMR）使用气体代谢法BMR(kcal/d)=14.52W-155.88S+565.79(W:体重,单位为kg。S:性别,男性=0,女性=1.)

示例：30岁男性（体重70kg，）

公式：BMR(kcal/d)=14.52×70BMR-155.88×0+565.79≈1582

引入活动系数（a）量化动态消耗：

总需求 = BMR(kcal/d)×a

其中a取值1.2（久坐）-1.9（重体力劳动）

场景应用：办公室职员（a=1.375）全日需约1582×1.375=2175 kcal/d

单餐合理热量区间

依据《中国居民膳食指南》餐次比例（早餐0.3/午餐0.4/晚餐0.3）：

单餐建议值 = 2175×b

延续示例：午餐合理值=2310×0.4≈870 kcal/d

六、重大意见分歧的处理依据和结果

无重大意见分歧。

七、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

未采标。

八、推广实施

通过制订《反餐饮浪费点餐行为指南》团体标准，科学点餐是实现餐饮节约的重要手段之一，它要求顾客在点餐时根据实际需求，合理搭配菜品，避免浪费。制定点菜服务标准的可行性是较高的，这主要基于技术、经济、市场以及管理等多个方面的考量。

制定点菜服务标准在技术、经济、市场和管理等方面都具有较高的可行性。科学点餐需要从多个方面入手，包括合理控制点餐数量、注重营养均衡、考虑烹饪方式、关注个人口味与习惯、利用技术手段辅助点餐以及倡导节约意识等。通过这些措施的实施，可以有效地实现餐饮节约，减少浪费现象的发生

九、其他应说明的事项

无。