

# 石市出台全国首个反食品浪费标准

## 近年来全市餐饮业深入开展制止“舌尖上浪费”行动成效显著

12月15日,石家庄市市场监管局制定发布了《餐饮服务提供者反食品浪费行为规范》,细化了餐饮服务经营者反食品浪费的具体要求。据悉,这是国内首个关于反食品浪费行为的标准。此标准将于2022年1月14日起实施。“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”“小餐桌”引领“大文明”,餐桌文明是社会文明的缩影,也是城市文明的重要窗口。在出台反食品浪费标准之前,近年来,石家庄市在全市餐饮业中深入开展制止“舌尖上浪费”行动,成效显著,餐饮经营者通过提倡“光盘行动”,引导合理点餐,鼓励剩菜打包等多种方式厉行节约,文明餐饮已经成为石家庄餐饮业的新风尚。

□本报记者 刘文静 马冬胜



■全市餐饮企业采取多种形式自觉践行反对餐桌上的浪费。本报记者 李青 摄



■一家快餐店内餐桌上的节约提醒。

△新规

### 石市出台全国首个反食品浪费标准

反食品浪费已经成为社会共识,那么,什么样的标准算是不浪费呢?2021年12月15日,石家庄市市场监管局梳理餐饮服务各业态经营者在食品采购、加工制作、就餐服务的各个环节出现的食品浪费行为,制定发布了国内首个《餐饮服务提供者反食品浪费行为规范》。

据此标准,社会餐饮服务经营者应提供不少于2种的套餐标准,套餐标准上注明建议消费人数。对部分菜肴宜提供半份菜、小份菜供消费者选择。

原材料采购应建立供应商档案,合理制定采购计划,宜保障1-2天的库存量。库存管理应遵循先进先出先用原则,及时清理变质或者超过保质期的食品。菜品加工制作应对蔬菜根、茎、叶等边角余料做到能用尽用,确保食材综合利用率达到90%以上。发现消费者点餐明显过量或者有铺张浪费迹象时,应及时提醒、劝导。倡导“N-1”点餐模式1(在N个人用餐量基础上减去1人的用餐量)。不得设置最低消费额,不得诱导、误导或者以包间费等方式变相设置最低消费额。

单位食堂应根据用餐规律、季节特点等科学制定食谱,宜采取分餐制,有条件的可实行自助餐制。建立每周营养食谱公示制度,按照健康、从简原则,宜采取预约用餐、按量配餐、小份供餐、按需补餐等方式。

学校食堂推行校长、教师、家长陪餐制度,将厉行节约、反对浪费纳入教育内容,引导学生养成节约用餐、杜绝浪费的文明习惯。

网络餐饮服务平台宜在点餐流程页面,以显著方式提示消费者按需、适量点餐。对利用网络直播传播假吃、催吐、猎奇等暴饮暴食行为的,应予以关停、删除、封号处理。

此标准将于2022年1月14日起实施。

△调查

### 公勺公筷已成星级酒店标配

记者日前走访了省会多家星级酒店,发现公勺公筷已成标配,顾客点餐也很合理地避免浪费。

“现在顾客整体素质都非常高,餐后通常会主动要求服务员打包剩饭剩菜。我们也会在顾客用完餐后,主动提醒客人餐后打包,使用的打包盒、打包袋也都是可降解材料的。”昨天中午,在位于石家庄市中山路的一家五星级酒店的中餐厅,服务人员向记者介绍说。

一走进酒店大厅,记者就看到在明显位置摆放着“不剩饭不剩菜 光盘行动珍惜粮食”的宣传牌。在自助餐厅和中餐厅等墙面显著位置,也都能看到“公勺公筷 文明用餐”的宣传画。此外,在每一个餐桌的餐位上,除了餐盘外,都配有两双颜色不同的筷子,其中红色的是公筷,黑色的是私筷。服务员在上每道菜时,也会随菜品提供一副公勺或公筷,方便顾客使用。餐桌上还放置有“公勺公筷”“文明用餐”和“禁止吸烟”的宣传牌。一位刚刚在此用完餐的男子告诉记者:“我们公司因为业务需要,经常要接待来自外地的客户,石家庄的一些星级酒店公勺公筷执行得都非常到位,这也让我们觉得非常有面子,毕竟现在全社会都在提倡文明用餐,自觉使用公勺公筷、适量点餐不浪费,这些都是一个人综合素质的体现,餐桌上能看出人品,一点儿不假。”这家酒店负责人介绍说:“服务会根据顾客人数提醒适量点餐。我们还推出了一些套餐,比如烤鸭一般都是整只售卖,如果只有两人用餐,我们就推荐半只套餐,这样既能品尝到菜品又能节约不浪费。”

记者又走访了市区四中路、中华大街上的几家星级酒店,每家酒店的餐厅都严格落实了公勺公筷等文明用餐措施。据石家庄市文化广电和旅游局有关负责人介绍,目前已经制定了全市文旅系统制止餐饮浪费行为实施方案,在全系统全行业营造浪费可耻、节约光荣的浓厚氛围,提倡厉行节约,反对铺张浪费、大吃大喝,让节俭用餐、理性用餐理念根植于心。同时,倡导和推行“分餐分食”制,在有条件的单位倡导自助餐的分餐方式,就餐要做到使用“公勺公筷”用餐,不用私筷夹菜或为他人夹菜,自觉遵守用餐行为道德规范。

据悉,全市星级酒店、A级旅游景区正在创新服务方式,科学合理设计菜单,调整菜品数量、分量;主动提供小份菜、半份菜服务以及打包服务。旅行社团餐设计预订进一步考虑游客用餐习惯、用餐量以及健康营养等要求,科学合理制定团餐产品。

### 多数餐饮经营者可提供小份餐

上个周末,市民李女士和两个闺蜜小聚,去勒泰中心一家餐厅用餐,点餐时,服务员很贴心的建议她们点“小份餐”,既可以品尝几样不同的菜式,也避免浪费。她们点了四个小份菜,最后菜都吃完了,只有一盘小点心没吃完,打包带走。李女士说,现在大家吃饭时都很注重餐桌文明,合理点餐,使用公勺公筷,吃不完打包带走也很正常,没人觉得丢人。

良好风气的形成得益于各个政府部门的大力度倡导。2020年4月,结合餐饮业疫情防控,石家庄市市场监督管理局召开了“公勺公筷·文明用餐”新闻发布会,倡导“公勺公筷摆上桌,分餐进食好处多”。8月18日,市文明办、市市场监督管理局和市商务局联合召开“文明用餐、节俭惜福、杜绝舌尖上的浪费”活动新闻发布会。2021年6月11日,省、市市场监督管理局联合开展了“文明用餐 节俭惜福”食品安全与反浪费倡议承诺活动,引领餐饮业将厉行节约纳入了食品加工、餐饮服务的全过程。

目前,石市勒泰中心、万达广场、万象城、北国商城、益友百货等10余家城市综合体和孙大厨鸽子馆、中和轩饭店、石家庄光明渔港等2000余家餐饮企业以及全市2200余家学校食堂采取多种形式自觉践行餐桌上的反浪费。在这些餐厅的店内醒目位置悬挂了“光盘行动”的宣传画,每张餐桌上摆放提示牌;餐厅从业人员在消费者点餐时,提醒消费者科学点餐、理性消费,并引导消费者把剩下的饭菜打包带走。据相关部门统计,全市餐饮业自开展活动以来,餐厨垃圾比原先分别下降约三分之一,消费者对“光盘行动”和吃剩饭菜打包的意识明显增强。

今年,河北省消费者权益保护委员会还开展了一次“反对餐饮浪费,你我一起行动”消费调查活动,调查结果显示,近七成餐饮经营者能提供小份餐等不同规格食品,大部分餐饮企业做到了主动提示或提醒消费者防止食品浪费。

