

机关食堂反食品浪费管理规范

2023 - 04 - 28 发布

2023 - 07 - 27 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 场所布局	2
6 设施设备	2
7 原材料管理	2
8 加工过程管理	3
9 供餐就餐管理	3
10 机构和人员管理	3
11 档案管理	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。

本文件由河南省机关事务管理局提出并归口。

本文件起草单位：河南省机关事务管理局、河南省标准化协会。

本文件主要起草人：李冬月、郑美丽、王鹏、谭宏伟、张培英。

机关食堂反食品浪费管理规范

1 范围

本文件规定了机关食堂反食品浪费的基本要求、场所布局、设施设备、原材料管理、加工过程管理、供餐就餐管理、机构和人员管理、档案管理。

本文件适用于各级机关食堂反食品浪费工作。

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 18483 饮食业油烟排放标准
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南
- GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理
- SB/T 11166 餐饮服务单位节约管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

机关食堂

设于各级机关内部保障和方便机关事业单位工作人员用餐的场所。

3.2

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造成的浪费，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。

4 基本要求

4.1 社会共治

设有食堂的单位应主动担负起机关食堂反食品浪费工作责任，持续开展“光盘行动”，带动所属事业、企业单位及社会等各相关领域反食品浪费工作。

4.2 规范管理

- 4.2.1 落实机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度，纳入公共机构节约能源资源考核指标体系和节约型机关创建活动。
- 4.2.2 建立健全食堂用餐管理制度，实施反食品浪费措施，并纳入制度体系。
- 4.2.3 建立长效监管机制和日常检查制度，理清监管责任，实现动态监管。
- 4.2.4 完善奖惩机制，明确奖惩措施。
- 4.2.5 鼓励推行“互联网+、明厨亮灶”智慧监管模式，及时发现并纠正食品浪费行为。

4.3 公开明示

- 4.3.1 公开反食品浪费服务承诺，公示原材料及菜品信息，悬挂或放置反食品浪费标语、宣传画、提示牌，播放反食品浪费视频，设置签名墙等。
- 4.3.2 设立投诉建议平台，通报食品浪费行为，收集相关意见建议，并及时反馈整改，调动就餐人员参与反食品浪费工作积极性。
- 4.3.3 开展反食品浪费宣传教育，增强反食品浪费意识，扩大社会影响，做好示范引领。

4.4 优化服务

提升烹饪技能，改进服务形式，优化供餐方式和菜单设计，提高食材利用率，实现精细化管理。

5 场所布局

- 5.1 场所和布局应符合 GB 31654、GB/T 40042 的规定。
- 5.2 食堂场所选择和建设应考虑餐饮供应的全过程食品节约。
- 5.3 按照食品贮存、加工、供应流程合理布局，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递中产生污染和浪费。

6 设施设备

- 6.1 设施设备配置应符合 SB/T 11166、GB 31654 的规定。
- 6.2 设施设备应安全、实用、环保，并优先采用节能型设备。
- 6.3 规范设施设备操作流程，定期开展仓库、冷库、冷藏柜等设施设备的维护保养，做好温湿度控制，保持设备及管道完好，避免因操作不当或设备故障造成食品浪费。
- 6.4 食堂应配备符合 GB 18483 规定的油烟排放设施。

7 原材料管理

- 7.1 原材料管理应符合 GB 31654、GB/T 40040 的规定。
- 7.2 规范原材料采购程序，制定次日采购计划，开具采购清单，当日所购易变质原材料应当日用完。
- 7.3 建立原材料三方验收制度，查验保留相关证明、票据、凭证，确保原材料质量。
- 7.4 规范运输环节管理，降低配送损耗，鼓励建立区域性原材料统一采购平台，合理调配原材料采购及使用。
- 7.5 建立供应商评价和退出机制，避免因退换货导致的原材料浪费。
- 7.6 严格按照温湿度要求科学贮存、分区贮存，防止原材料交叉污染、腐烂变质，降低库存损耗。

7.7 建立原材料出入库台账，明确出入库标准，确保原材料在保质期内使用，鼓励建设智能化库房管控系统，杜绝因长期贮存造成的浪费。

8 加工过程管理

8.1 食品初加工、烹饪、专间和专用操作区操作、冷却、再加热、清洁、消毒等加工过程应符合 GB 31654 的规定。

8.2 鼓励运用信息技术手段，对每日就餐人数、食材消耗及余量等情况统计分析、建立台账，指导每日供餐，减少因供餐计划不当产生的浪费。

8.3 规范切配工具使用，严格菜品制作流程，对原材料进行科学加工，减少加工过程损耗，提高原材料出成率。

8.4 合理利用食材边角料创新制作菜品，提高原材料利用率。

8.5 改进食品制作方法，加工制作小分量菜品、主食。

8.6 剩余食品及原材料按照熟食品、半成品、生食品卫生要求分类存放，不应混放和交叉叠放。

8.7 宜提供少油少盐少糖的健康营养菜品。

8.8 鼓励制作标准食谱，明确用料、规格、烹饪流程、成菜味型等信息，稳定菜品质量。

9 供餐就餐管理

9.1 宜根据季节特点调整菜品种类，制定菜单。

9.2 建立额外用餐需求提前申报及备餐制度，科学计算备餐数量，分批次安排餐饮供应。

9.3 鼓励设立餐饮节约监督员，在就餐时间巡视检查，发现并及时提醒、规劝不合理取餐、浪费等行为。

9.4 宜在厨余垃圾倾倒处张贴或摆放提醒、警示和宣传标识，安装监控屏幕，设立曝光台及称重台，以示警戒。

9.5 建立菜品评价机制，推荐设置菜品点评器，引导就餐人员对菜品进行实时点评，分析菜品满意度，落实末位淘汰制，提升菜品整体质量，减少浪费。

9.6 优化供餐模式，提供不同规格或容量的餐具，在菜品供应处设置标识标牌，明确菜品名称、原料、规格、参考分量、味型等信息。

9.7 应设置垃圾分类处理设施，鼓励配备厨余垃圾就地处理设备，做好源头减量。

9.8 开展每日餐厨垃圾定量及监测分析，并进行公示，将后厨原材料浪费列入相关管理制度。

10 机构和人员管理

10.1 设有食堂的单位应明确责任部门，对反食品浪费工作情况进行协调、督导、考核。

10.2 建立反食品浪费考核评价机制，制定考核办法，对原材料采购、验收、贮存、加工、供餐、就餐等实行全过程监管。

10.3 用餐人数或者供餐人数超过 1000 人的食堂应配备食品安全总监，1000 人以下的应配备食品安全员，食品安全总监和食品安全员数量应根据实际需要确定。

10.4 定期开展餐厨人员技能培训，提升烹饪技能，提高饭菜质量，避免因技术、菜品搭配等原因造成浪费。

10.5 定期开展服务人员培训，提升服务水平，提高沟通能力，有效引导用餐人员适度点餐、按需取餐、文明用餐。

10.6 可通过评选“节约标兵”等方式鼓励餐厨人员自觉节约原材料，可对主动参与“光盘行动”的就餐人员给予奖励。

11 档案管理

应建立完善反食品浪费档案管理制度，档案内容包括但不限于：

- 设施设备运行情况检查记录；
 - 原材料采购计划；
 - 原材料退换货记录；
 - 菜品研发记录；
 - 菜品保留及淘汰记录；
 - 餐厨垃圾定量及监测分析记录；
 - 人员培训记录。
-