

# DB3209

盐 城 市 地 方 标 准

DB3209/T 1185-2020

## 餐饮厉行节约实施指南

Guidline for catering practise economy

(草案)

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

盐城市市场监督管理局 发布

## 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。

本文件由盐城市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：盐城市烹饪行业协会、盐城市市场监督管理局。

本文件主要起草人：张慧华、刘蓓、徐加忠、陆小平、丁小萍、孙锦文、成韦 丁正东、蔡国兵。

# 餐饮厉行节约实施指南

## 1 范围

本文件界定了餐饮厉行节约的术语和定义，提供了餐饮厉行节约宣传、实施、评价等环节的建议。

本文件适用于本行政区域内餐饮组织厉行节约工作的实施。

## 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 50189 公共建筑节能设计标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 餐饮业厉行节约

在符合饮食基本需求的前提下，全社会范围内倡导的以提高原料利用率、促进节能环保并采取适当措施减少用餐浪费为主要内容的行为规范。

### 3.2 大份菜

平时提供菜肴的标准分量。

### 3.3 中份菜

平时提供菜肴标准分量的2/3。

### 3.4 小份菜

平时提供菜肴标准分量的1/2。

### 3.5 标准套餐

参照《中国居民膳食指南（2016）》附录六 中国居民膳食营养素参考摄入量表（DRIs 2013），以一个成年男性（18岁~49岁）正常推荐摄入能量值（2250 kcal/d），结合时令菜、季节菜和客人的需求制作的套餐。

## 4 宣传

4.1 在餐饮场所醒目位置显示节约资源类提示语。

- 4.2 在网络销售平台显示餐饮厉行节约类提示语。
- 4.3 消费场所的建筑设计应符合 GB 50189 中的相关要求。
- 4.4 建立资源使用及管理责任制，细化到个人，按照每年不宜少于两次的频率进行考核评估。
- 4.5 将厉行节约相关内容纳入供餐单位常规化培训，每年不宜少于 2 次的集中培训学习。
- 4.6 鼓励媒体宣传厉行节约、制止餐饮浪费，推广厉行节约、制止餐饮浪费先进做法。
- 4.7 建议街道、社区在住宅小区内宣传，让厉行节约、制止餐饮浪费进入每个家庭。

## 5 实施要求

### 5.1 加工

- 5.1.1 遵守加工流程技术标准，加强对原材料消耗的管理。
- 5.1.2 经常检查库存原料，检查频率为每天不宜少于 1 次，避免食品贮存过期。
- 5.1.3 科学选择烹饪加工方法，合理利用原材料，做到物尽其用。
- 5.1.4 合理点缀、装饰菜品，减少大型装饰性原材料的使用。
- 5.1.5 合理选用餐具，减少大型装饰性餐具的使用。
- 5.1.6 节约水资源，减少水龙头直冲洗碗、洗菜，杜绝长流水，以减少流失量。
- 5.1.7 节约电资源，采用高效、安全的新型节能器具。使用时，选择合适的参数；使用完毕，及时关闭。
- 5.1.8 建议使用节能炉具，防止空烧、节约燃料。
- 5.1.9 定期清理冷冻冷藏柜，冷冻冷藏设备按规范要求设定温控。

### 5.2 消费

- 5.2.1 按节约餐饮和营养均衡的理念设计菜品，宜提供大份菜、中份菜、小份菜供用消费者选择，并鼓励在标准化套餐的基础上提供中份菜选择。
- 5.2.2 菜单上除常规内容外，建议注明菜品建议食用人数，以及荤素搭配、营养均衡的提示语。
- 5.2.3 主动提醒用餐者理性消费，引导用餐者适量、适度点餐（取餐），有条件的单位可对“光盘”的用餐者进行适当奖励。
- 5.2.4 主动提醒消费者打包剩余食品，并提供安全卫生、符合环保要求的包装盒。
- 5.2.5 在为用餐者提供打包服务时，选择合适包装方式，尽量减少包装材料的使用。
- 5.2.6 尽量避免使用一次性餐具，外卖使用可降解餐盒。
- 5.2.7 单位食堂宜实行就餐人数预约登记制度，有助于餐饮适量加工。

5.2.8 中小学校（幼儿园）可采用适当的方式进行厉行节约、制止餐饮浪费方面教育。

5.2.9 单位食堂、小餐饮鼓励采取分食分餐。

## 6 评价

### 6.1 监督

6.1.1 供餐单位宜建立厉行节约评价制度，实施自我监督，做好检查记录。

6.1.2 相关行政主管部门可按照评价标准对供餐单位进行监督和检查。

---