《餐饮行业食品减损技术指南》

地方标准起草说明

一、起草背景

近年来，习近平总书记多次对餐饮食品浪费进行批示，强调要坚决制止餐饮浪费行为。2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议通过《中华人民共和国反食品浪费法》。2021年5月27日，北京市十五届人大常委会第三十一次会议召开，审议通过《北京市反食品浪费规定》。2021年12月，国家发展改革委办公厅、商务部办公厅等出台《反食品浪费工作方案》，对反食品浪费工作进行全面部署。我国已经成为全世界为数不多以国家立法形式反对食品浪费的国家之一，这些政策文件的出台体现出国家对于食品浪费的重视程度。

作为落实《北京市反食品浪费条例》中制止餐饮浪费的重要支撑内容，《餐饮行业食品减损技术指南》地方标准从原料采购、产品加工、成品销售、厨余垃圾有效处理等各个环节，明确了餐饮服务经营者职责与具体操作要求，引导行业依规经营，用标准体系促进餐饮行业反浪费落到实处。

二、制定依据

本标准依据《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）和《北京市地方标准管理办法》相关要求编写。本标准符合国家相关法律法规的规定，与相关国家标准、行业标准及地方标准相协调，为了达到标准整体协调的目的，标准在涉及技术手段要求等方面分别引用了食品安全国家标准、推荐性国家标准、农行业推荐性标准。

三、主要条款说明

依据《北京市地方标准管理办法》，本着节约优先、节能优先、低碳优先的原则进行编写，编写过程中立足可持续发展的原则，对《餐饮行业食品减损技术指南》中采购储存、加工制作、餐饮服务、餐厨垃圾管理等核心环节，进行了认真研究、归纳、论证、提炼，确保了每一项标准的规范性、严谨性和可操作性。

采购与存储是标准的重要组成部分，依据食材采购标准，科学准确预估采购数量，合理管理食材库房，最大限度保证食材的质量和安全性，同时减少采购成本。有规划地使用食材，确保食材的最大利用。通过对食材储存、保鲜、运输等环节的管理，以及合理安排食材的用量和配比，对食材的分类储存、温度和湿度的控制、定期检查的要求，以确保食材的安全和质量，最大程度的降低尊号。

加工制作是标准的核心内容，在传统加工制作流程和现代企业实际操作流程上进行对比研究，本着低碳可持续发展、保证食品安全等原则，根据现实情况进行了适当调整，以确保标准内容与现行法律法规及管理制度相一致，并且具有可操作性。

餐饮服务环节是减少食品浪费的重要环节，尤其针对不同类型的餐饮服务形式，提出了相应的要求。同时，按照服务流程，对餐前、餐中、餐后等具体服务进行了约定。