

《广州市反餐饮浪费条例》获通过,待省人大常委会批准后正式实施

设最低消费 诱过量点餐 最高罚一万

餐饮浪费涉及的主体多、范围广、链条长,广州立法分别对机关单位、餐饮服务经营者、单位食堂、家庭个人等设置了反餐饮浪费的行为义务与法律责任。10月28日,广州市第十五届人大常委会第四十二次会议表决通过《广州市反餐饮浪费条例》(下称《条例》)。据了解,这是全省首部针对反餐饮浪费的立法,待省人大常委会批准后正式实施。

根据《条例》,餐厅违法设置最低消费、误导或诱导消费者过量点餐的,将面临千元以上万元以下的罚款。令人关注的是,《条例》提出,公职人员要在反餐饮浪费中起带头作用,浪费情节严重者将依法给予处分。

■新快报记者 沈逸云



■新华社发

未张贴摆放标识标牌 最高罚1000元

杜绝餐饮浪费,经营服务者是至关重要的一环,《条例》对此规定了一系列的行为义务与法律责任。一方面,餐厅应在餐饮服务场所醒目位置张贴或者摆放节约食物、文明用餐、杜绝浪费等标识标牌;在消费者用餐后提示消费者打包剩饭菜,配备卫生环保的餐盒、餐袋等用具,提供打包服务。否则,由市场监督管理部门责令限期改正,给予警告;拒不改正的,处以一百元以上一千元以下罚款。

另一方面,餐饮经营服务者不得误导、诱导消费者过量点餐;明示服务项目和收费标准,不得设置最低消费额。一旦违反上述规定,由市场监督管理部门责令限期改正,给予警告;拒不改正的,处以一千元以上一万元以下罚款。

此外,《条例》还明确,餐厅要根据消费者需求可以提供小份、小量组合等不同规格、不同分量符合节约要求的餐品;对服务人员进行点菜培训,在菜单上标注或者由服务人员提示餐品分量、建议消费人数等信息;在订餐、点餐、加餐等环节提醒消费者适度点餐,发现消费者明显过量点餐的,主动进行提醒劝告。

误导消费者过量点餐 是主观上故意

记者留意到,与《条例》一开始的征求意见稿相比,表决稿加大了对餐饮经营者相关法律责任的处罚力度。如违法设置“低消”,此前的罚款额度为“五百元以上一千元以下”,这次改为“一千元以上一万元以下”;误导、诱导过量点餐,此前是罚“五十元以上五百元以下”,这次改为“一千元以上一万元以下”。

“这是一个立法,不是倡议书,要有刚性。”市人大常委会法制工委主

任邓成明在接受采访时表示,刚性意味着要有法律责任。“但这种不利的法律后果,要根据行为本身的社会危害性来设定。”他进一步解释,没有按照规定张贴标识牌标识社会危害性相对较轻,而对于诱导消费者过量点餐的行为,不仅违反了《条例》,也违反了消费者权益保护法,这种误导行为是主观上的故意,设置了上限一万元的罚款额度。

“有的人可能会质疑,包括经营者,说这是不是侵犯我的经营自主权?比如我提供包间这么好的条件,为什么不能多收?”对于社会各界普遍关注的最低消费问题,邓成明回应,从经营自主权的角度,这次会议还通过了《广州市优化营商环境条例》,要创造一个宽松的营商环境,但并不等于经营者可以为所欲为。设置最低消费的行为,便侵犯了消费者的权益。

同时,邓成明表示,经营者提供了较好的就餐环境,可以通过其他的形式收费,比如广州有“茶位费”,也有常委会委员提出可以收房间服务费等。而立法层面正是要平衡各方利益,考虑对社会的促进作用,因此综合考量后设置了这一制度。

公职人员如浪费严重 代价将会更大

《条例》对家庭个人义务亦作出要求。其中提出,倡导婚丧喜庆宴席、聚餐活动从简节约,自觉抵制讲排场、比阔气、搞攀比等陋习。而个人用餐应当按需合理点餐、适量取餐、文明节约用餐,践行“光盘行动”。

相比之下,公职人员餐饮浪费的代价更大。《条例》明确,国家机关、群团组织、事业单位、国有企业应当严格执行相关公务活动的用餐管理规定,遵守公务接待、会议、培训、出差用餐标准和要求,杜绝公务活动用餐浪费,引领社会文明节约用餐风尚。如若餐饮浪费的,依法追究单位及相

关责任人员责任。

公职人员、人大代表、政协委员、先进模范人物、社会公众人物应当带头倡导健康文明节俭的理念和餐饮消费方式,在反餐饮浪费中发挥表率作用。公职人员一旦在操办婚丧喜庆宴席、组织聚餐活动中造成餐饮浪费,情节严重的,依法给予处分。

此外,对于时下流行的“吃播”,《条例》表示,网络直播平台应当制定平台服务规则,采取必要措施加强直播内容审核,及时制止网络直播者涉及餐饮浪费的直播行为。网络直播者应当遵守法律法规规定,弘扬健康文明餐饮文化,不得采用假吃、催吐、猎奇等方式散播量大多吃、暴饮暴食的内容。

若网络直播平台未及时制止网络直播者涉及餐饮浪费直播行为的,或网络直播者散播餐饮浪费内容的,由互联网信息服务主管部门依法处理。

具备条件的单位食堂 应当计量收费

根据《条例》,单位食堂应当加强食品采购、储存、加工等环节的管理,建立用餐人员登记和用餐动态管理制度,按用餐人数采购、做餐、配餐,提升烹调、保鲜等技术,科学营养配餐,提高饭菜质量,提供不同分量的餐品。具备条件的单位食堂,应当实行自助点餐、计量收费。

采用校内配餐供餐的学校以及向学生集中配餐供餐的餐饮服务经营者,应当提供小份和整份两种规格的套餐选择,小份套餐价格在整份套餐的基础上进行成本核减后确定,两种规格套餐的主食均应保证供应。

《条例》表示,单位食堂造成餐饮浪费的,由有关行政主管部门责令单位限期改正,给予警告;拒不改正的,处以一千元以上一万元以下罚款。

相关报道

150家餐厅 14家设了最低消费

广东省消委会调查结果还显示,近三成受访者从没出现剩菜

新快报讯 记者王彤 通讯员粤消宣报道 广东省消费者委员会10月28日公布的一项调查结果显示,150家餐厅中仍有14家设有最低消费,比例接近一成。

今年9-10月期间,广东省消委会联合广州、珠海、中山、东莞、河源等市消委会,在全省开展了“节约餐饮消费调查活动”,共获取了4207份线上有效问卷样本,实地体察了150家餐厅。

调查结果显示,广东人不仅热爱美食,而且较为懂得珍惜粮食,一直有“剩菜打包”的节约习惯。本次调查结果显示,广东消费者节约餐饮观念总体较好。在用餐环节,七成受访者表示会适量适度点餐,51%受访者会先适当少点一些,不够再加点;八成多(86%)受访者较少出现剩菜,其中从没出现剩菜占29%,每次都会剩菜的消费者仅为3%。

在餐后环节,约九成消费者表示剩菜比例在30%以下,其中剩菜比例在10%以下的消费者占52%。而出现剩菜时,超半数消费者会选择打包带走。

从问卷调查结果来看,受传统观念影响,消费者在一些特定场合餐饮浪费仍然较为突出。一是人情宴请最浪费。调查问及最常出现餐桌浪费的场合,消费者表示针对人情宴请的餐饮场合最为浪费;二是人情宴请多不打包剩菜。近半数(48%)消费者表示因请客不好意思打包,反映人情宴请场合容易不打包剩菜;三是节约意识不足和爱面子是浪费主因。针对造成餐饮浪费的主要原因,54%的消费者认为是节约观念不强,51%的消费者选择“讲求面子,菜品数量宁多勿少”。