

广东出台治理“餐饮浪费”地方性法规，禁止餐馆设“最低消费额”

# 单位食堂应建立按需供餐用餐预订制度

羊城晚报记者 侯梦菲  
通讯员 任宣

27日下午，省人大常委会第二十六次会议审议通过《广东省人民代表大会常务委员会关于制止餐饮浪费的决定》（以下简称“决定”）。决定共16条，从总体要求、工作机制、社会共治、餐饮经营者责任、网络餐饮服务平台责任、单位食堂用餐治理、公务用餐治理、旅游用餐治理、网络吃播治理、临近保质期食品处理、餐厨废弃物处理等方面作出规定。

## 鼓励餐厅适当奖励节约用餐消费者

餐饮经营者是提供餐饮的主要主体，也是制止餐饮浪费的主要力量。此次，决定明确了餐饮经营者制止餐饮浪费的责任和义务。

决定明确餐饮经营者在引导消费者合理适量点餐、不得设置最低消费额等制止餐饮浪费八个方面的义务性规范，同时，鼓励餐饮经营者提供免费餐盒和分餐服务，对节约用餐的消费者给予适当优惠和奖励，鼓励餐饮经营者积极运用新技术、新工艺、新装备等科技手段推进制止餐饮浪费工作。

“我们将加大查处力度，当好制止餐饮浪费行为的执法员。”广东省市场监管局二级巡视员陶军德表示，对餐饮、网络餐饮服务平台等未履行制止餐饮浪费义务、造成餐饮浪费严重的，责令其整改，对拒不改正的，将依法予以处理。

## 单位食堂应健全食堂节约用餐制度

为防止和减少单位食堂餐饮浪费，决定明确了单位食堂用餐治理责任，要求设有食堂的单位应当建立健全食堂节约用餐制度。同时，针对单位食堂用餐人数动态变化容易导致备餐环节浪费的问题，要求建立按需供餐、用餐预订制度，优化供餐方式，最大程度减少浪费。

此外，针对学校食堂用餐浪费突出问题，规定将珍惜粮食、厉行节约、反对浪费纳入教育教学内容以及师德师风、学生综合素质的评价体系；针对学校食堂或者校外配餐常因学生不同年龄而导致饭菜无法吃或者剩饭，因不同口味喜好、不同生活习惯或者饭菜质量欠佳而导致饭菜直接浪费的问题，要求学校加强食堂管理和考核，优先校外供餐经营者，建立健全引进和退出机制，要求学校食堂满足学生个性化就餐需求。

对于公务活动用餐，决定要求推行简餐和标准化饮食，以普通家常菜为主，科学合理安排菜品、主食数量。

## 禁止制作传播“吃播”娱乐节目

近年来，网络上出现了以食量惊人、假吃催吐等为噱头的“吃播”娱乐节目。决定第十一条针对此

类问题作出规定，明确禁止制作、传播、宣扬量大多吃、暴饮暴食以及其他浪费食品的节目或者音视频信息。同时，明确网络音视频服务提供者对音视频信息的审核责任，及时制止涉及餐饮浪费音视频信息的传播。

对于违法规定的行为，决定也明确了法律责任，规定广播电台、电视台、网络音视频服务提供者和音视频信息制作人违反规定的，将由广播电视台主管部门、网信部门依法予以处理。

## 鼓励经营者对临期食品进行捐赠

临近保质期食品怎么处理，是困扰餐饮经营者、食堂等的难题。决定针对临近保质期食品的特殊性，明确规定餐饮经营者、食堂等应当加强对食品的动态管理和检查，认真做好食品保质期区分标识，进行分类管理，在确保食品安全的前提下，鼓励予以捐赠。

## 厨余垃圾推广多产生多付费原则

餐饮经营者、食堂等是产生厨余垃圾的主要地方，厨余垃圾跟餐饮浪费有着直接的关联。

决定规定，厨余垃圾和过期食品应当交由具备相应资质条件的单位进行无害化处理，不得随意处置。同时，规定了相关主体厨余垃圾源头减量义务，明确应当按照谁产生谁付费、多产生多付费的原则，推广实施计量收费、分类计价等收费标准，承担相应的厨余垃圾产生者责任，通过垃圾处理费与厨余垃圾的产生量相关联，推动从源头减少餐饮浪费。

记者留意到，为合理设置餐饮服务经营者的权利和义务，条例分别对机关单位、餐饮服务经营者、单位及其食堂、家庭个人等设置了反餐饮浪费的法定义务。尤其是广受公众关注的“低消”、包间等问题，条例也进行了明确。

根据条例，餐饮服务经营者有七项反餐饮浪费的义务，包括根据消费者需求提供小份产品，张贴或者摆放反餐饮浪费宣传标识标牌，不误导诱导过量点餐，提供打包服务，明示服务项目和收费标准，不得设置最低消费额等。

记者留意到，为合理设置餐饮服务经营