

为弘扬中华民族传统美德,提倡节俭、反对浪费,保障国家粮食安全,树立文明新风尚,国家发展改革委近日公布《关于防止和减少餐饮浪费的公告(征求意见稿)》(以下简称“公告”)。根据公告,有关部门对宴会套餐特别是酒店宴会套餐、单桌1500元以上(不含酒水)宴会套餐实行重点监管。

公告从八个方面提出一系列举措推进反餐饮浪费工作落实落细,包括严格明码标价、推行明白标量、减少宴会餐饮浪费、完善用餐评价体系、加强行业自律、倡导节俭风尚、持续宣传引导、加强督促指导等。

■新快报记者 陈福香

餐厅需明码标价 明白标量,禁设低消

A

公告提出,餐饮企业应严格落实明码标价规定,向消费者明示所提供餐饮及服务价格。提供宴会套餐的,应标明套餐内各菜品价格,有折扣的应标明折扣。禁止餐饮企业设置最低消费。推动餐饮企业标示菜品主要食材分量或数量,套餐标示建议用餐人数,限额以上餐饮企业应率先实行。

公告明确,要减少宴会餐饮浪费。承办宴会(一般指五十人以上用餐且多桌使用同一菜单)的餐饮企业应严格遵守反食品浪费要求,适量合理搭配宴会菜单,并明白标量。承办宴会的餐饮企业与消费者签订宴会服务合同时,应单列反餐饮浪费条款,承诺履行以下义务(包括但不限于):允许消费者从零点菜单等各类菜单中自主选择宴会菜品;允许消费者选择不同规格、分量的宴会菜品;允许调减宴会套餐菜品,并按菜品原价或参照套餐折扣价减免相应费用;配备公筷公勺公夹,餐后主动提醒消费者打包,主动提供环保打包盒(袋)。鼓励承办宴会的餐饮企业提供宴会分餐服务。

“明码标价和明白标量的落实落地,在保障消费者明明白白消费的同时,也有助于引导消费者适量点餐、减少浪费。”农业农村部食物与营养发展研究所副研究员卢士军接受媒体采访时表示。

记者上周末走访天河几大商圈发现,现在大部分餐厅都是以扫码点单为主。“我们一般会依据客户的数量建议合理点餐。”天河城6楼一家粤菜餐厅王经理告诉记者。“我们一般会先看大众点评,很多餐厅不会主动告知折扣,除非是他们想推的菜品。”正在某火锅餐厅门口等待就餐的何雯认为,消费者自己也要学聪明一些,多看看各种软件,主动询问服务员,打折后会便宜很多。

中国食品产业分析师朱丹蓬接受新快报记者采访时表示,发改委的这份指引非常精准、科学、合理。目前,宴会餐饮浪费现象非常突出,因为宴会通常都存在着供大于求的情况。也就是说,12个人用餐,菜品可能去到16个,甚至18个。所以可以看出国家对于反浪费的决心和力度。

“这个一方面提升了国家对于反浪费的力度,对消费者来说也是更加明白的消费。无论从政策端到产业端,再到消费端,这都是利国、利企、利民的三利行为。”朱丹蓬表示。

反餐饮浪费出新规

宴会单桌超1500元 将被重点监管



■廖木兴/图

制止餐饮浪费 被纳入饭店业信用评价国标

B

城市餐饮浪费超出你的想象。2019年,全球约有9.31亿吨食物被浪费,约占可供消费者食用的食物总量的17%。我国餐饮食物浪费严重,2021年,食物浪费总量达1.6亿吨,人均食物浪费量为93克/餐(以熟食计),浪费率为11.7%,其中商务宴请、大型聚会的浪费比例更高。

值得一提的是,大型餐馆食物浪费量较高,原因在于朋友、商务聚会比较多。这两种就餐类型在点餐中往往更加注重“面子”而不是“肚子”。另外,这类聚会就餐过程中往往伴随着大量的酒水饮用,减少了其他食物的食用,往往导致食物浪费现象更为严重。

近年来,我国持续推进反餐饮浪费工作,出台标准规范,开展“光盘行动”,加强监督执法,取得一定成效,但餐饮浪费现象仍然存在。业内人士指出,《关于防止和减少餐饮浪费的公告(征求意见稿)》再度强调防止和减少“舌尖上的浪费”,特别是对宴会餐饮浪费现象“抓了七寸”“动了真格”,也再次发出提醒,切不可让奢靡浪费之风重回我们的餐桌。

据悉,此次《公告》的依据,包括2021年4月出台的《中华人民共和国反食品浪费法》,其中第7条明确要求餐

饮服务经营者采取措施防止食品浪费。同年10月,中共中央办公厅、国务院办公厅印发《粮食节约行动方案》,提出完善餐饮行业反食品浪费制度,健全行业标准、服务规范。此后,在操作上更加细化的《餐饮分餐制服务指南》《餐饮业供应链管理指南》《外卖餐品信息描述规范》《绿色餐饮经营与管理》等部门规章和标准规范也相继发布。有评论指出,这些法规标准释放出明确的信号,餐饮企业作为餐饮业经营主体,在制止餐饮浪费过程中应负起主体责任。

今年3月,国家市场监督管理总局(标准委)批准发布《饭店业信用等级评价规范》,引导广大饭店业经营主体诚信经营,扩大优质供给。其中很重要的一条是制止餐饮浪费被纳入饭店业信用评价国家标准。

但在广东省食品安全保障促进会会长叶树强看来,“这个监管有难度”。他认为,反餐饮浪费的主要实施主体还是餐饮企业,一定要给餐饮具体可行的指引,并按照标准操作,给出科学的评价体系,逐渐在餐饮行业形成规范的制度,才能做好反餐饮浪费的工作,比如要求餐饮企业每天定点上传厨余垃圾的重量。

多地开出餐饮浪费罚单

C

据了解,在国家发改委发出上述公告前,多地已陆续开展制止餐饮浪费行动。

2023年以来,广州市市场监管部门把制止餐饮浪费作为食品安全监管的重要内容,积极营造“节约光荣、浪费可耻、违法必究、执法必严”的社会氛围,依法纠正、查处了多起餐饮浪费违法行为。4月20日,广州市市场监管局公布了第二批典型案例。

2023年4月7日,番禺区市场监管局执法人员在反食品浪费专项检查工作中发现,番禺区石壁街某餐饮店未在醒目位置张贴或者摆放反餐饮浪费标识标牌,该局当场责令当事人于2023年4月10日前改正,并给予警告的行政处罚。2023年4月11日,执法人员检查发现该餐饮店并未按要求改正。依据相关规定,该局立案调查并于2023年4月14日发出行政处罚告知书,拟对当事人处200元罚款。

3月14日,山东临沂市市场监管局对临沂佑客餐饮有限公司未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒、设置最低消费额的违法行为,依法作出警告、罚款2300元的行政处罚。

3月2日,河北滦南县市场监督管理局执法人员在对滦南县发财小吃店进行现场检查时,发现一餐桌客人就餐结束后剩余菜品较多,就餐场所内没有张贴或者悬挂厉行节约、反对浪费的标识,且当事人未主动提示消费者适量点餐,造成餐饮浪费。执法人员当场责令当事人立即改正,并给予警告。3月22日对该饭店整改情况进行检查时,发现当事人就餐场所仍未张贴或悬挂厉行节约、反对浪费的标识,且当事人以向顾客推荐特色菜的方式诱导、误导消费者超量点餐,致使消费者就餐结束后,剩余大量菜肴。依据《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条第二款及《河北省人民代表大会常务委员会关于厉行节约、反对餐饮浪费的规定》第三十三条规定,滦南县市场监督管理局依法责令当事人立即改正违法行为,并对当事人作出罚款3000元的行政处罚。

近日,中国连锁经营协会(CCFE)发布《CCFE减少食品浪费企业实施指南》,这是首部面向三大行业(即零售、餐饮、互联网消费平台)的减少食物浪费实操性指南,从不同维度为各相关企业的减少食物浪费工作实际行动提供有益指导。

“目前餐饮浪费主要集中在大型宴会和商务宴请,商务宴请很多时候还是出于面子考虑,所以我一再跟员工强调,一定要提醒客户按需点餐,不建议超量,鼓励光盘和打包。”一家大型连锁潮菜负责人何先生表示,从服务员的角度多提醒,效果还是比较好。

扫一扫获取
更多快消资讯