

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T XXXXX—XXXX

## 餐饮节约管理服务规范

Standard specification for food and beverage waste management services

(报批稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

辽宁省市场监督管理局 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由辽宁省商务厅提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省饭店餐饮协会、铁岭尚恩餐饮管理有限责任公司。

本文件主要起草人：祁迹、王辉、张宝学、陈光、孙丽娜、刘绍福、沈兰、李佳羽。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省商务厅（辽宁省沈阳市皇姑区泰山路17号），联系电话：024-86892298-9206

文件起草单位通讯地址：辽宁省饭店餐饮协会（沈阳市浑南区新隆街88号），联系电话：024-86807059

# 餐饮节约管理服务规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮节约管理服务的基本要求、管理要求、服务要求及监督管理等内容。  
本文件适用于供餐组织的餐饮节约管理服务。

## 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/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求  
GB/T 21084 绿色饭店  
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
GB/T 40041 外卖餐品信息描述规范  
GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理  
GB 50189 公共建筑节能设计标准  
DB21/T 3593-2022 绿色餐饮评价规程

## 3 术语和定义

本文件没有规范性引用文件。

## 4 基本要求

- 4.1 应将制止餐饮浪费纳入到餐饮经营全过程，可在菜单或电子点餐系统嵌入厉行节约、反对浪费等劝导语。按照 GB/T 40042 的相关要求执行。
- 4.2 应制定包括但不限于水、电、气、煤等能源节约制度和原辅料消耗管理制度，并将执行情况纳入绩效考核、评比。
- 4.3 应每日对就餐人数进行统计分析，科学指导原料采购和备餐份额。
- 4.4 应积极申报创建国家级绿色饭店、国家级绿色餐饮企业、辽宁省绿色餐饮企业，并按照 GB/T 21084、DB21/T 3593-2022 的规定，在经营场所悬挂相关标识与提示。
- 4.5 餐饮服务卫生应符合 GB 31654 中的相关要求。
- 4.6 应积极利用各种媒介开展宣传厉行节约、制止餐饮浪费的宣传和舆论。

## 5 管理要求

### 5.1 场所

- 5.1.1 应在就餐场所、网络订餐平台醒目位置设置“光盘行动”“反食品浪费”等相关内容的标识。
- 5.1.2 经营场所的建筑设计应符合 GB 50189 相关要求。
- 5.1.3 应控制场所内温度，合理利用自然风前提下使用空调制冷制暖。
- 5.1.4 应使用节能灯，利用自然光，减少开灯数量。

## 5.2 人员管理

- 5.2.1 应提升从业人员的专业技能、烹饪水平，合理利用原辅料，提高食材利用率。
- 5.2.2 应定期开展从业人员厉行节约、制止餐饮浪费方面的教育和培训，并建立定期培训机制和考核机制。
- 5.2.3 服务人员应熟知菜品种类、口味风味、菜品分量、食品营养搭配等方面的知识，为顾客提供防止浪费的点餐服务。

## 5.3 设备设施

- 5.3.1 应优先采用节能型厨（灶）具、冰箱（柜）、热水供应等设备。
- 5.3.2 根据营业状况制定电力设备的开关时间，采用分区开关等能源控制方案或采用自动、定时开关控制设备。
- 5.3.3 使用感应式自动控制水龙头，节约用水。
- 5.3.4 应定期维护阀门、构件等设备部件，保持设备高效运行，保持设备及管道完好。
- 5.3.5 应定期维护油烟净化设施，通风排烟宜采用调节装置，不使用时应关闭设备，排烟应符合 GB 18483 的要求。
- 5.3.6 应减少一次性用品的使用，使用可降解环保用品。
- 5.3.7 应减少装饰性餐饮具的使用，鼓励使用符合卫生要求可重复性回收的盘饰。

## 5.4 原辅料管理

- 5.4.1 应选择有资质的供应商，规范采购流程，根据销售情况对原材料的需求量采购，易腐食材应即采即用。
- 5.4.2 运输车辆、包装、容器应符合食品安全管理要求，运输过程中应确保食材、食品不应受到不必要的震动、挤压或其他物理影响，减少食材损坏、损耗。
- 5.4.3 应根据食材、食品的特性和存储要求，适当使用冷链车、保温箱等运输工具，在运输过程中应遵循严格的卫生措施，按相应规定采取防腐、防雨、防渗漏、防鼠、防蝇、防尘等措施。
- 5.4.4 应进行食材分类管理，遵循先进、先出、先用原则。建立仓库智能化管控系统，优化存储空间和储藏时间，杜绝因长期储藏而引发浪费。
- 5.4.5 应定期检查库存原辅料，原辅料应即采即用，缩短流动周期，防止食材长期存放变质。

## 5.5 烹饪加工管理

- 5.5.1 烹饪加工过程中，合理使用水、电、煤气等能源，不应造成能源浪费。
- 5.5.2 应根据烹饪需求合理调控火力与设备运行时间。
- 5.5.3 烹饪加工过程中应遵循标准化操作流程，确保食品质量稳定。刀工处理、配料称量、烹调顺序均应规范执行，减少食材浪费与重复加工。高风险食品应严格控制加工温度与时间，防止交叉污染。成品应在规定时间内完成制作并及时配送，确保食品安全与口感。
- 5.5.4 应定期清理冷冻、冷藏柜，冷冻、冷藏设备应按使用要求设定温控，优先使用冷藏解冻方式解冻食品，如需冷水解冻时，应注意节约用水。

5.5.5 应加强食品烹饪加工环节管理，避免因加工、烹饪环节操作不当而导致食品安全和浪费，鼓励应用先进技术、工艺和装备，提高原材料利用率。

## 5.6 垃圾处理

5.6.1 餐食品废弃物应进行分类处理、控水控杂，做好厨余垃圾减量工作，并交由具备条件的企业进行资源化回收处理。

5.6.2 积极参与餐饮相关包装废弃物、废塑料等的循环利用。

## 6 服务要求

6.1 应规范设置菜单，明示菜品规格，可以根据需求，合理设置半份菜或小份菜。

6.2 网络餐饮应依据 GB/T 40041 的要求，引导消费者精准点餐，合理设置菜品及菜量，强化菜品计量提示，通过平台大数据和智能算法优势精准匹配消费者需求，精准预估菜品需求，并提示消费者节约用餐。

6.3 应提示消费者按需取用餐纸，节约用纸。

6.4 应对过量点餐、取餐行为进行提醒、劝导。

6.5 应主动提醒消费者打包剩余食品，应配备绿色环保的打包餐具，包装材料应符合 GB/T 18006.3 的要求。

## 7 监督管理

7.1 应建立监督检查机制，对餐饮节约管理服务进行监督检查。

7.2 应对监督检查过程中发现的问题，及时调查核实、制定纠正措施、落实整改，及时处理和反馈。

7.3 应建立顾客投诉处理制度，处理消费者投诉。

---