

团 标 准

T/CCAA 62—2023

节约食品良好行为评价体系

Evaluation system of good practice for food saving

2023-04-06发布

2023-04-06实施

中 国 认 证 认 可 协 会 发 布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 评价原则及条件	2
4.1 评价原则	2
4.2 评价基本条件	2
5 评价体系	2
5.1 基本要求	2
5.2 顶层设计	3
5.3 行动与实施	3
5.3.1 节约宣传	3
5.3.2 节约培训	4
5.3.3 采购与存储	4
5.3.4 加工制作	4
5.3.5 就餐服务	5
5.3.6 集体用餐配送单位和中央厨房	5
5.3.7 网络第三方平台（包括餐饮单位自建网站）	6
5.3.8 外卖服务	6
5.3.9 厨余垃圾及餐厨废弃物处置	6
5.4 考核与评估	6
5.5 改善与持续改进	6
6 评价方法	7
6.1 基本要求	7
6.2 评分	7
6.2.1 评分原则	7
6.2.2 评价结果	7
附录 A（规范性） 食品生产经营组织节约食品良好行为评价指标体系评价表	9
附录 B（规范性） 学校饭堂节约食品良好行为评价指标体系评分表	16
附录 C（规范性） 企事业单位饭堂节约食品良好行为评价指标体系评分表	23
附录 D（规范性） 餐饮销售平台节约食品良好行为评价指标体系评分表	29
参考文献	36

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。

本文件由中国认证认可协会提出并归口。

本文件起草单位：广东省食品安全保障促进会、河南省食品安全促进会、中国标准化研究院、中国市场监管报社、深圳市标准技术研究院、广东省科技经济研究会、广州中标品牌研究院、广东燕塘乳业股份有限公司、乐禾食品集团股份有限公司、广东智慧农业股份有限公司、粤海食品（南海）有限公司、广东昇邦慧资本管理集团有限公司、中促食品安全技术咨询（广州）有限公司、深圳市鲜誉营养餐有限公司、广东功夫雪印餐饮管理有限公司、广州德宝康餐饮有限公司、深圳市德保膳食管理有限公司、广东省科学院微生物研究、佛山国力食品有限公司、广东森度生态农业科技有限公司、上海杨国福企业管理（集团）股份有限公司、广东嘉士利食品集团股份有限公司、广州森态网络科技有限公司、广东盐业集团有限公司、广东省食品工业研究所有限公司、广东省瓶装饮用水行业协会、深圳市鹏毅食品有限公司、深圳凯歌文化传播有限公司、全球绿色联盟（北京）食品安全认证中心

本文件主要起草人：叶树强、兰韬、陈静、闫立、许来哲、李文莉、杨再贵、李武贤、冯立科、程允锋、璩拥军、黄艾武、曹峻伟、李星慧、徐康、王建涛、朱宁波、周俊、马步营、陆步轩、王青峰、杨国福、谭朝均、周佑新、冯志强、郭伟鹏、钟岱志、连芳菲、田建民

节约食品良好行为评价体系

1 范围

本文件规定了食品生产经营组织在生产加工及经营服务所有环节中节约食品良好行为规范以及评价指标体系要求。

本文件适用于食品生产经营组织节约食品良好行为自我评价或第三方评价。

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 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.3 食品安全国家标准 搪瓷制品
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 玻璃制品
- GB 4806.6 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB/T 18006.1 塑料 一次性餐饮具通用技术要求
- GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求
- GB/T 19011—2021 管理体系审核指南
- 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 39002—2020 餐饮分餐制服务指南
- GB/T 40040—2021 餐饮业供应链管理指南
- SB/T 11070 餐饮服务企业打包服务管理要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品生产经营组织 food production and marketing organization

指通过加工制作成品或半成品、商业销售和相关服务性劳动等，向消费者提供食品和消费场所及设施的经营行为的各种性质的单位或机构。

3.2

餐饮服务 catering service

指通过即时加工制作成品或半成品、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品和消费场所及设施的经营行为。

3.3

食品浪费 food waste

是指对可安全食用或者饮用的食品未能按照其功能目的合理利用，包括废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等。

3.4

集体用餐配送单位 ground real distribution unit

根据集体服务对象订购要求，集中加工，分送食品但不提供就餐场所的经营者。

3.5

中央厨房 central kitchen

由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的经营者。

3.6

节约食品良好行为 saving food good practice

指能够积极主动的倡导和践行节约食品，崇尚文明、健康、节约资源和保护环境的消费方式和行动，在简约、适度和绿色低碳的生活方式方面表现出的所有良好行动表现。

3.2

平台 E-commerce platform

在网络餐饮服务过程中为交易双方或多方提供交易撮合及相关服务的信息网络系统，包括第三方平台和自建平台。

3.3

无接触配送 contactless delivery

互联网平台根据消费者提出的服务需求，安排网约配送员从商家取商品，通过无中转、点对点的配送方式，经与消费者协商一致，将商品放置到指定位置，以保持安全距离或互相不见面的形式完成商品交付的配送方式。

[来源：GB/T 39451—2020, 2.1]

4 评价原则及条件

4.1 评价原则

4.1.1 公正性

评价应公平、公正，遵守GB/T 19011—2021中第4章的要求。

4.1.2 持续改进

节约食品良好行为评价应该是持续性的，应按年度至少监督评价（包括顾客、第三方的监督）一次，每三年重新评价一次，以达到保持和改进。

4.2 评价基本条件

食品生产经营组织节约食品良好行为评价基本条件，包括但不限于：

- a) 具有独立企业法人资格，并且连续经营三年以上；
- b) 取得餐饮经营服务市场准入资质且符合国家有关法律、法规和产业政策、环保政策的规定，企业近三年内无重大质量、安全、环保、卫生责任事故；
- c) 企业及其法人近三年在国家公共信用信息平台中无不良信用记录；
- d) 企业通过质量、环境、职业健康安全管理体系认证、企业诚信管理体系、质量信用评级认证、餐饮配送服务能力认证等且在有效期内，优先推荐。

5 评价体系

5.1 基本要求

- 5.1.1 食品生产经营组织应持有有效营业执照和食品生产经营所需的资质证书，并应在醒目位置亮照经营。
- 5.1.2 食品生产经营组织选址应依据相关国家法律法规和餐饮食品安全标准要求执行，室内环境、室外环境、装修和装饰按国家相关规定制定企业制度并按制度实施。
- 5.1.3 食品生产经营组织在餐饮服务中食材采购、存储、加工、配送和餐（饮）具等卫生要求应符合GB 31654的规定，食品安全操作规范应符合市场监管总局发布的《餐饮服务食品安全操作规范》。
- 5.1.4 食品生产经营组织应遵守《中华人民共和国反食品浪费法》，积极响应中央发出的“厉行勤俭节约、反对铺张浪费”的号召，创造节约氛围，培养节约意识，鼓励员工和顾客参与节约行动。
- 5.1.5 食品生产经营组织应把反食品浪费行为纳入食品采购、加工制作、就餐服务的全过程，建立“合理库存”机制，餐饮供应链运营管理按照GB/T 40040-2021执行。

5.2 顶层设计

- 5.2.1 食品生产经营组织应将节约食品纳入到组织经营战略和经营业绩考核体系中。
- 5.2.2 食品生产经营组织应单独制定本组织的节约食品战略及战略部署与长短期节约食品工作计划。
- 5.2.3 食品生产经营组织应专门设立节约食品管理部门或岗位，并制定详细的岗位职责、权限，明确工作目标、工作内容以及考核要求。
- 5.2.4 食品生产经营组织应按年度制定节约食品的工作目标、任务安排，层层分解，要落实到位。
- 5.2.5 食品生产经营组织应提供足够的资源保障，确保节约食品行动能长期健康有效运行。
- 5.2.6 食品生产经营组织应该建立健全节约食品企业标准体系，包括：节约食品行动实现标准体系、节约食品基础保障标准体系和节约食品岗位标准体系。
- 5.2.7 食品生产经营组织应建立健全节约食品应急管理标准体系，确保紧急状态下处置得当，有效管控。
- 5.2.8 食品生产经营组织应不断加强和持续组织创新，包括但不限于：节约食品技术手段创新、设备设施对食品减损创新，利用人工智能、大数据、区块链、云计算等科技手段，不断创新节约食品管理科技水平。
- 5.2.9 食品生产经营组织应建立健全食品原料采购、加工制作、就餐服务、外卖配送等关键环节反食品浪费管理制度，工作流程和操作规范。
- 5.2.10 食品生产经营组织应加强食品生产质量管理，改进完善生产工艺和储存、运输条件，鼓励开展技术创新，降低生产加工、储存和运输中的损耗。

5.2.11 食品生产经营组织中央厨房应当加强采购、储存、生产、配送的标准话、精细化管理。鼓励采用新技术、新工艺、新设备预防源头污染和浪费，严控食材损耗，提升餐品质量和保鲜水平。

5.3 行动与实施

5.3.1 节约宣传

5.3.1.1 食品生产经营组织应倡导文明、健康、节约的消费方式，增强公众反食品浪费意识，争做反食品浪费的宣传者、实践者、监督者。

5.3.1.2 食品生产经营组织应在就餐场所、第三方网络订餐平台醒目位置设置、标注“文明用餐”、“光盘行动”、“反食品浪费”、“适量点餐”、“厉行节约”等宣传画、标识、标牌。

5.3.1.3 食品生产经营组织应采取多种方式在餐饮场所如：大包间（厢）、餐桌等餐饮场所的醒目位置清晰显示反食品浪费信息，营造反食品浪费的环境，例如：

- a) 店堂醒目位置有张贴或摆放制止餐饮浪费行为的宣传画或提示牌；有显示屏的，滚动宣传“厉行节约，反对浪费”等宣传语；
- b) 餐桌上设有文明用餐、剩餐打包、避免浪费或吃多少点多少、不剩菜不剩饭等提示标识；
- c) 菜单上有适量点餐、理性消费的温馨提醒；
- d) 餐饮服务经营者应当明示服务项目及其收费标准，不得设置最低消费额，不得诱导、误导或者迫使消费者超量点餐。鼓励对实施“光盘行动”的消费者给予奖励或优惠。

5.3.1.4 食品生产经营组织应主动提醒消费者厉行节约、理性消费，引导消费者适量、适度点餐。

5.3.1.5 食品生产经营组织应鼓励设置专门的文明用餐劝导员，对明显过量点餐、取餐的行为进行提醒、劝导。

5.3.1.6 食品生产经营组织应积极采取打折优惠、返券等激励措施，引导消费节约行为。

5.3.2 节约培训

5.3.2.1 食品生产经营组织应对从业人员进行反食品浪费意识教育和技能培训，提高员工和餐饮服务从业人员节约意识，建立培训机制和考核记录。

5.3.2.2 食品生产经营组织应配置符合岗位要求并有相应资质水平的餐饮节约食品管理人员、食品安全管理人员、检验员、服务人员、配送作业人员以及车辆驾驶人员，宜配置营养师、药膳师、健康管理师、急救员等。

5.3.2.3 食品生产经营组织应定期对餐饮从业人员进行节约食品基本知识、岗位技能、食品安全知识、服务态度、服务能力、社会安全、防灾、应急等方面培训，确保相关节约食品过程所涉及的服务人员的能力满足要求。

5.3.2.4 与食品直接接触的餐饮从业人员应按规定取得健康证明。

5.3.3 采购与存储

5.3.3.1 食品生产经营组织原材料采购应建立供应商档案，合理制定采购计划，宜保障1天~2天的库存量。

5.3.3.2 食品生产经营组织库存管理应遵守先进先用的原则，及时清理变质或者超过保质期的食品。

5.3.3.3 食品生产经营组织应按需采购，合理控制库存，及时查看库存，减少损耗。

5.3.3.4 食品生产经营组织应分类或分区妥善储存食材，植物性产品、动物性产品和菌类产品等分类摆放。加强冷藏、冷冻设施清洗维护，防止食材交叉污染，造成浪费。

5.3.3.5 食品生产经营组织应根据食品储存要求设定相应的温湿度参数，保证食品质量安全所需要的温度、湿度和环境等特殊要求，冷冻、冷藏柜应在外部设有可正确显示内部温度的测温装置，并定期校

准、维护，确保准确有效。

5.3.3.6 食品生产经营组织应全面落实进货查验制度，特别是外观查验和温度查验，避免因原材料不符合要求而导致的浪费。

5.3.3.7 食品生产经营组织应打破上下游壁垒，打造“生产基地+餐饮门店”、“中央厨房+冷链配送+餐饮门店”模式，规范运输、配送，避免原料在过程中因变质而导致的浪费。

5.3.3.8 食品生产经营组织应鼓励使用新技术，建立销量预估及库房智能化管控系统，确定库存数量及编制进货数量，优化存储空间和储藏时间，杜绝因长期储藏而引发浪费。

5.3.4 加工制作

5.3.4.1 食品生产经营组织加工制作餐饮的卫生要求应符合 GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》，食品安全操作规范应符合国家质检总局发布的《餐饮服务食品安全操作规范》。

5.3.4.2 食品生产经营组织应精细管理，提高食材利用率，严格操作规范，采取技术上可行，经济上合理的措施防止和减少食品浪费。

5.3.4.3 食品生产经营组织应制定烹饪操作规范，执行原料、辅料消耗的管理规定。

5.3.4.4 食品生产经营组织应按照标准规范加工食材，充分利用原材料，提高食材的出成率、利用率，鼓励合理利用边角料，研发新菜品；在保证食品安全的前提下，烹饪加工做到精工细作、边角料合理利用。菜品加工制作应对蔬菜根、茎、叶等边角余料做到能用尽用，确保食材综合利用率达到 90%。

5.3.4.5 食品生产经营组织应提升餐饮供给质量，丰富供餐形式，合理配置小分量、多规格的餐品、主食或者套餐。

5.3.4.6 食品生产经营组织应优化菜品设计，注重营养平衡，提高菜品质量，倡导减油、减糖、减盐的健康饮食习惯。

5.3.4.7 食品生产经营组织应当根据用餐规律、季节特点等科学制定食谱和采购计划，合理搭配菜品，实施用餐动态管理、按需制作。

5.3.4.8 食品生产经营组织应严格按照国家规定，减少对着水龙头直冲洗碗、洗菜、洗衣，应放适量的水在盆槽内洗濯，以减少流失量。在原料处理环节中，杜绝长流水、大水量做法，做到既要清洗好原料，又要节水。

5.3.5 就餐服务

5.3.5.1 餐饮服务经营者不得设置最低消费额，不得诱导、误导或者以包间费等方式变相设置最低消费额。

5.3.5.2 餐饮服务经营者对尚未烹饪或加工的菜肴，消费者提出退订或者调换，应予以允许。对已经烹饪或加工的菜肴，确实不便退订和调换的，应及时采取措施（如打包等），避免浪费。

5.3.5.3 餐饮服务经营者在消费者点餐时，应提示消费者点餐量，可能带来的浪费，有条件的可以给出餐量建议。用餐完毕后，应提示消费者剩余饭菜打包。发现消费者点餐明显过量或者有铺张浪费迹象时，应及时提醒、劝导。倡导 N-1 点餐模式。餐饮服务经营者应提供不少于 2 种的套餐标准，套餐标准上注明建议消费者人数，对部分菜肴宜提供半份菜（饭）、小份菜（饭）供消费者选择。

5.3.5.4 餐饮服务经营者提供分餐服务，分餐制类型设计按照 GB/T 39002-2020 第 4 章执行，分餐制要素配置按照 GB/T 39002-2020 第 5 章执行，分餐制实施按照 GB/T 39002-2020 第 6 章执行。

5.3.5.5 餐饮服务经营者充实菜单信息，鼓励标注餐品主要原料名称、规格、参考分量、口味、建议消费人数等内容。

5.3.5.6 餐饮服务经营者将反食品浪费理念融入菜单设计，按照用餐人数合理配置餐品，安排宴席流程和餐台数量，不得过量推销；根据消费需求提供分餐服务。

5.3.5.7 餐饮服务经营者应建立每周营养食谱公示制度，按照健康、从简原则，宜采取预约用餐、按量配餐、小份供餐、按需补餐等方式。

5.3.5.8 餐饮服务经营者应建立用餐巡查制度，对就餐者点餐、用餐期间的餐饮行为进行巡查监督，发现浪费行为的，应当面进行提醒劝告。

5.3.5.9 学校食堂推行校长、教师、家长陪餐制度，将厉行节约、反对浪费纳入教学内容，引导学生养成节约用餐、杜绝浪费的文明习惯。

5.3.5.10 学校食堂宜结合学生性别、年龄、体质等情况，提供符合生长发育需要和口味需求的餐品，减少因年龄、体质等个体差异造成的就餐浪费。

5.3.5.11 提倡采用自助餐形式，并在取餐醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，由服务人员主动提示、提醒和说明，引导按需取餐。

5.3.5.12 自助餐服务应当建立备餐评估、供餐巡查等制度，根据用餐人数合理布置餐台，配备不同规格的餐饮用具，引导消费者少量、多次取餐；应当向消费者主动告知消费规则和防止食品浪费要求，提醒消费者按需、少量、多次取餐。鼓励自助餐厅创新经营服务模式，引导消费者节约用餐。可以采取事先约定的方式，对造成浪费的消费者收取处理厨余垃圾相应费用。自助餐添加食物采取少量多添原则，避免浪费。

5.3.5.13 提供团体就餐服务的，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食。

5.3.5.14 鼓励集体用餐配送单位提供分餐服务，协助用餐单位开展就餐场所反食品浪费宣传引导活动。

5.3.5.15 应使用可循环、宜回收的餐具，或可降解的一次性餐（饮）具，宜使用经过高温消毒可重复利用的毛巾，减少或避免使用一次性毛巾或消毒纸巾。

5.3.5.16 食品生产经营组织应配送公勺公筷，为消费者提供打包服务，提供安全、卫生、环保、便携的打包餐盒或者餐袋，打包使用的一次性餐具应符合 GB/T 18006.1 和 GB/T 18006.3 的要求。主动提示顾客将剩余食物打包，打包服务要求按 SB/T 11070 规定执行。

5.3.6 集体用餐配送单位和中央厨房

5.3.6.1 集团用餐配送单位和中央厨房应按照“互联网+明厨亮灶”建设要求，向公众公开加工操作过程。

5.3.6.2 鼓励集体用餐配送单位建立原料生产基地，或与原料生产基地建立直采关系，向种养殖等产业链的上游延伸。

5.3.6.3 集体用餐配送单位应通过订单生产等方式，打造“生产基地+餐饮门店”采购链。

5.3.6.4 集体用餐配送单位应采取必要的食品安全管理措施防止企业全过程的食品安全风险，导致的次生影响食材损耗。

5.3.6.5 集体用餐配送单位配送的食品应在包装、容器或配送箱上标注，集体配餐单位和中央厨房信息，包括菜品名称、加工制作时间、食用时限和食用方法等信息。

5.3.6.6 集体用餐配送单位宜协助用餐单位开展就餐场所反食品浪费宣传引导活动。

5.3.7 网络第三方平台（包括餐饮单位自建网站）

5.3.7.1 食品生产经营组织应建立网络订餐节约引导机制，配合有关部门宣传文明健康的网络餐饮消费文化，不诱导消费者追逐盲目消费、攀比摆阔等不良风气。

5.3.7.2 食品生产经营组织网络餐饮服务平台宜在点餐流程页面，以显著方式提示消费者按需、适量点餐含义的页面警示框。点餐页面宜标注餐品份量、规格、建议用餐人数等信息，推广小份量，多规格餐品或者可选套餐。

5.3.7.3 真实准确的发布所提供的菜品照片、价格、分量、规格及建议食用人数等相关交易信息；提供“小份餐”、“小份菜”，取消或降低入订餐最低起送标准。

5.3.7.4 食品生产经营组织应在网站醒目位置公布投诉举报电话、邮箱等投诉举报方式，对涉及网络餐饮浪费行为进行有效监督。

5.3.7.5 鼓励网络餐饮服务平台为消费者点餐提供“不使用一次性餐具”选项，对不使用一次性餐具的消费者进行适当奖励。

5.3.7.6 鼓励网络订餐平台利用信息技术分析餐饮消费需求，为商户开发改进餐品、按需备餐、防止和减少浪费等提供信息技术服务。

5.3.7.7 对利用网络直播传播假吃、催吐、猎奇等暴饮暴食行为的，应予以关停、删除、封号处理。及时制止宣扬量大、多吃、暴饮暴食等食品浪费音视频信息的制作、发布和传播。

5.3.8 外卖服务

5.3.8.1 外卖服务平台应当以显著方式提示消费者按需、适量点餐，餐饮经营者应当在外卖服务平台标注餐品规格、参考分量、口味、建议消费人数等信息，推广小分量、小规格餐品或者可选套餐。

5.3.8.2 餐饮经营者应当使用符合标准的餐盒、餐袋和保温、清洁的配送容器，提供外卖服务时应减少不必要的包装，宜使用可降解绿色包装材料，根据消费者需求提供餐具，避免过度使用一次性餐具。

5.3.8.3 鼓励餐饮外卖平台依法利用信息技术手段分析餐饮供给和消费需求，为入网餐饮服务经营者开发改进餐品、按需备餐、防止和减少浪费等提供信息技术服务。

5.3.9 厨余垃圾及餐厨废弃物处置

5.3.9.1 食品生产经营组织应建立餐厨废弃物处置台账制度，符合垃圾分类、资源综合利用等相关要求。

5.3.9.2 食品生产经营组织应定期对厨余垃圾进行统计分析，改进食材采购、配餐管理和烹饪工艺。

5.3.9.3 食品生产经营组织应建立用餐剩余量考查制度。

5.3.9.4 食品生产经营组织餐厨垃圾应分类收集，推行餐厨垃圾资源化综合利用。

5.3.9.5 应符合 GB/T 21084 中 10.4 的规定，实施垃圾分类，餐厨废弃物交由具备资质的餐厨废弃物资源化利用机构进行处理。

5.3.9.6 食品生产经营组织应建立健全餐饮厨余垃圾的环保无害化、资源化处理机制及管控体系，确保绿色低碳环保生态。

5.4 考核与评估

5.4.1 食品生产经营组织依据国家反食品浪费法律法规，相关制度标准，建立健全本组织节约食品良好行为监督考核与评估机制。

5.4.2 食品生产经营组织根据年度节约食品的目标指标要求，按照月度、季度、年度考核频次，对本组织节约食品良好行为落实情况，进行单项考核、综合考核，考核结果形成书面报告材料，经相关部门会审，报主管领导审批，进行信息公开，告知组织全体人员以及产业供应链相关人员。

5.4.3 食品生产经营组织的节约食品主管部门及主管负责人，应将节约食品考核结果纳入本年度节约食品工作年度绩效考核，对本年度节约食品目标指标的完成情况，进行全面的评估，评估结果作为下年度节约食品战略部署和战略调整的输入。

5.5 改善与持续改进

5.5.1 食品生产经营组织依据国家反食品浪费法律法规，相关制度标准，建立健全本组织节约食品良好行为改善和持续改进机制。

5.5.2 食品生产经营组织根据年度节约食品的目标指标，以及考核评估结果，寻找差距和改进机会，组织相关部门开展节约食品专项改善行动，持续改进节约食品绩效，推动节约食品良好行为的健康发展。

5.5.3 食品生产经营组织积极开展节约食品的质量改进行动，采用 QC 小组质量改进、头脑风暴法、合理化建议、标杆学习法、节约食品知识大赛、论坛等各种方法和手段，推动节约食品良好行为改善，持续提升节约食品绩效。

6 评价方法

6.1 基本要求

根据本文件的规定对食品生产经营组织进行节约食品良好行为评价时，对各项指标采用评分制，食品生产经营组织节约食品良好行为评价指标体系按附录A执行、学校饭堂节约食品良好行为评价指标体系按附录B执行、企事业单位饭堂节约食品良好行为评价指标体系按附录C执行和餐饮销售平台节约食品良好行为评价指标体系按附录D执行，具体要点如下：

- a) 食品生产经营组织节约食品体制机制的合理程度、资质的完善程度及人员配置的合理性。
- b) 食品生产经营组织在资源配置满足节约食品要求的完善程度和有效程度。
- c) 食品生产经营组织在节约食品企业标准体系，建立、实施和保持的完整性、适宜性和有效性。
- d) 食品生产经营组织在节约食品良好行为建立、实施、评估与改进的行动力、表现力和成果力。
- e) 食品生产经营组织在食品安全应急保障方面的合理和完善程度。

6.2 评分

6.2.1 评分原则

在确定分数的过程中应遵循以下原则：

- a) 应当评审评分项中的所有方面，特别是对组织节约食品良好行为具有重要性的方面，即：应考虑在节约食品水平评价的过程中对关键因素的重要度。
- b) 给一个评分项评分时，首先判定哪个分数范围总体上“最适合”组织在本评分项达到的水平。总体上“最适合”并不要求与评分范围内的每一句话完全一致，允许在个别要素上有所差距。
- c) 组织节约食品良好行为达到的水平是依据对评价准则中所有要素的综合评价的结果，并不是专门针对某一个要素进行评价或对每一个要素评价后进行平均的结果。
- d) 在适合的范围内，实际分数根据组织节约食品良好行为的水平与评分要求相接近的程度来判定。

6.2.2 评价结果

评价结果的等级和表述方式如下：

- a) 900分以上（含900分），节约食品良好行为五星级。
- b) 800分以上（含800分），节约食品良好行为四星级。
- c) 700分以上（含700分），节约食品良好行为三星级。
- d) 700分以下不评价节约食品良好行为等级。

附录 A

(规范性)

食品生产经营组织节约食品良好行为评价指标体系评分表

表 A.1 食品生产经营组织节约食品良好行为评价指标体系评分表

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.1 基本要求 120 分	5.1.1 经营许可 40 分	营业执照	10	在餐饮场所醒目位置悬挂营业证照或复印件得 10 分, 证件齐全但未悬挂扣 2 分, 无证照、过期取消评价资格。
		餐饮许可证	10	在餐饮场所醒目位置悬挂餐饮许可证照或复印件得 20 分, 证件齐全但未悬挂扣 5 分, 无证照、过期取消评价资格。
		消费验收合格证	7	在餐饮场所醒目位置悬挂消费验收合格证或复印件得 20 分, 证件齐全但未悬挂扣 5 分, 无证件取消评价资格。
		环保验收合格证	7	在餐饮场所醒目位置悬挂环保验收合格证或复印件得 20 分, 证件齐全但未悬挂扣 5 分, 无证件取消评价资格。
		操作人员健康证	6	在餐饮场所醒目位置悬挂操作人员健康证或复印件得 10 分, 证件齐全但未悬挂扣 2 分, 无证件、过期取消评价资格。
	5.1.2 环境 40 分	选 址	10	依据相关国家法律法规和餐饮食品安全标准要求, 选址合规。提供租赁合同或产权证明等相关证明文件。无法提供证明文件扣 5 分。
		室内环境	10	依据国家相关管理规定, 制定企业制度并按制度实施, 并提供证明文件。缺少制度扣 5 分, 无法提供实施证明文件扣 3 分。
		室外环境	7	依据国家相关管理规定, 制定企业制度并按制度实施, 并提供证明文件。缺少制度扣 5 分, 无法提供实施证明文件扣 3 分。
		装 修	7	依据国家相关管理规定, 制定企业制度并按制度实施, 并提供证明文件。缺少制度扣 5 分, 无法提供实施证明文件扣 3 分。
		装 饰	6	依据国家相关管理规定制定企业制度并按制度实施, 并提供证明文件。缺少制度扣 5 分, 无法提供实施证明文件扣 3 分。
	5.1.3 合规性 40 分	卫生安全	10	卫生要求符合 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的规定, 得 10 分, 不完全符合, 酌情扣分。
		安全操作规程	10	安全操作规程符合市场监管总局发布的《餐饮服务食品安全操作规范》得 10 分, 不完全符合, 酌情扣分。
		反食品浪费法	10	遵守《中华人民共和国反食品浪费法》积极响应中央发出的“厉行节约、反对铺张浪费”的号召, 得 10 分。有缺陷酌情扣分。
		供应链管理	10	餐饮供应链管理按 GB/T 40040-2021《餐饮业供应链管理指南》执行得 10 分, 有缺陷酌情扣分。
5.2 顶层设计 150 分	5.2.1 战略机制 40 分	经营战略	6	反食品浪费纳入到经营管理中得 6 分, 没有纳入不得分。
		经营业绩考核	6	反食品浪费纳入到经营业绩考核中得 6 分, 没有纳入不得分。
		节约食品方针	6	有反食品浪费方针得 6 分, 没有不得分。

续(表A.1)

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.2 顶层设计 150 分	5.2.1 战略机制 40 分	节约食品计划	6	有反食品浪费计划得 6 分，没有不得分。
		高层管理人员	6	有高层管理人员负责反食品浪费工作得 6 分，没有不得分。
		部门或岗位	6	设有反食品浪费部门或岗位得 6 分，没有不得分。
		企业标准体系	4	有健全的反食品浪费管理标准体系并执行，应急管理体系得 4 分，执行不完全酌情扣分。
	5.2.2 制度体系 40 分	设备设施管理制度	4	有设备设施管理制度得 4 分，没有或不完善酌情扣分。
		反浪费宣传制度	4	有反浪费宣传制度得 4 分，没有或不完善酌情扣分。
		反浪费提醒制度	4	有反浪费提醒制度得 4 分，没有或不完善酌情扣分。
		调换餐制度	4	有调换餐制度得 4 分，没有或不完善酌情扣分。
		供应商管理制度	4	有供应商管理制度得 4 分，没有或不完善酌情扣分。
	5.2.3 节约创新 40 分	进货查验制度	4	有进货查验制度得 4 分，没有或不完善酌情扣分。
		满意及评价制度	4	有满意及评价制度得 4 分，没有或不完善酌情扣分。
		顾客投诉制度	4	有顾客投诉制度得 4 分，没有或不完善酌情扣分。
		奖励及处罚制度	4	有奖励及处罚制度得 4 分，没有或不完善酌情扣分。
		废弃物资源化制度	4	有废弃物资源化制度得 4 分，没有或不完善酌情扣分。
	5.2.4 管理 30 分	手段和方法	8	节约食品技术手段创新，有创新得 8 分，没有创新不得分
		设备、设施	8	设备、实施对食品减损创新得 8 分，没有不得分。
		利用人工智能、大数据	8	利用人工智能和大数据提升管理水平创新得 8 分，没有不得分。
5.3 行动与实施 400 分	5.3.1 节约宣传 30 分	利用区块链、云计算科技	8	利用区块链或云计算提升管理水平创新得 8 分，没有不得分。
		其他创新方法	8	其他创新方式方法得 8 分，没有不得分。
		互联网+明厨亮灶	10	有“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式得 10 分，没有不得分。
	5.3.1 节约宣传 30 分	管理制度	10	有原材料采购、加工制作、就餐服务、外卖配送等关键环节反食品浪费管理制度及工作流程得 10 分，不完善酌情扣分。
		操作规范	10	有原材料采购、加工制作、就餐服务、外卖配送等关键环节反食品浪费操作规范得 10 分，不完善酌情扣分。
		店堂张贴或摆放提示牌	5	店堂醒目位置有张贴或摆放制止餐饮浪费行为的宣传画或提示牌：宣传“厉行节约，反对浪费”宣传语得 5 分，没有不得分。
		餐桌提示牌	5	餐桌上有文明用餐、残餐打包、避免浪费或吃多少点多少、剩菜剩饭等提示标识得 5 分，没有不得分。
		菜单上提醒	5	菜单上有适量点餐、理性消费的温馨提醒得 5 分，没有不得分。

续(表A.1)

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.1 节约宣传 30 分	明示收费标准	4	明示服务项目及收费标准得 4 分，没有不得分。
		“光盘行动”奖励	4	有光盘行动的奖励措施得 4 分，没有不得分。
		文明用餐劝导员	4	有文明用餐劝导员得 4 分，没有不得分。
		激励措施	3	有积极采取打折优惠、返券等激励措施得 3 分，没有不得分。
	5.3.2 节约培训 50 分	培训机制	10	有反食品浪费业务知识和职业道德培训，建立定期培训机制得 10 分，不完全酌情扣分。
		考核记录	10	有反食品浪费业务知识和职业道德培训，有培训记录得 10，不完全酌情扣分。
		从业人员节约意识	8	从业人员有反食品浪费意识，了解反食品浪费法，得 8 分，不完全酌情扣分。
		健康证	8	与食品直接接触的从业人员有健康证得 8 分，不足酌情扣分。
		人员配备	8	配备专职或兼职节约食品安全管理人员，并提供食品安全管理员继续教育证明材料。有得 8 分，不足酌情扣分。
		从业人员能力	6	通过培训确保相关节约食品过程所涉及的服务人员的能力满足要求，符合得 6 分，不完全酌情扣分。
	5.3.3 采购与储存 60 分	供应商档案	6	有完善的供应商档案得 6 分，不齐全酌情扣分。
		库存管理	6	库存管理能遵守先进先用的原则，及时清理变质或超过保质期的食品得 6 分，不完全酌情扣分。
		储存环境	6	根据食品储存要求设定相应的温湿度参数，保证食品质量安全需要的温度、湿度和环境等，符合要求得 6 分，不足酌情扣分。
		冷冻、冷藏柜	6	冷冻，冷藏柜在外部设有可正确显示内部温度的测温装置，并定期校准、维护，确保准确有效得 6 分，不完全酌情扣分。
		进货查验制度	6	有进货查验制度，并按其执行得 6 分，不完全酌情扣分。
		储存管理制度	6	有建立物料储存管理制度，并按制度进行管理得 6 分，不足酌情扣分。
		按需采购	6	按需采购，合理控制库存，能及时查看库存，减少损耗得 6 分，不足酌情扣分。
		分区储存	6	不同类别的食材能分类或分区存放，植物性产品、动物性产品和菌类产品等分类摆放得 6 分，不足酌情扣分。
		运输过程	6	打造“生产基地+餐饮门店”、“中央厨房+冷链配送+餐饮门店”模式，能规范运输、配送，避免原料在过程中因变质而导致的浪费得 6 分，不足酌情扣分。
		库房智能化	6	建立销量预计及库房智能化管控系统得 6 分，没有不得分。

续（表A.1）

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.4 加工制作 80 分	卫生要求	8	卫生要求符合 GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》得 8 分，不完全酌情扣分。
		食品安全操作规范	8	食品安全操作规范符合国家质检总局发布的《餐饮服务食品安全操作规范》得 8 分，不完全酌情扣分。
		操作规范	8	有烹饪操作规范，执行原料、辅料消耗的管理规定得 8 分，不完全酌情扣分。
		精细管理	8	精细管理，提高食材利用率，采取技术上可行，经济上合理的措施防止和减少食品浪费得 8 分，不完全酌情扣分。
		餐品设计	8	按照节约餐饮和营养均衡的理念设计制作餐品，包括半份菜、小份菜等得 8 分，不足酌情扣分。
		提高利用率	8	保证食品安全的前提下，烹饪加工做到精工细作、可制作边角料的合理利用，提高原材料利用率，减少原材料的浪费得 8 分。
		节约能源	8	减少对着水龙头直冲洗碗、洗菜、洗衣，应放适量的水在盆槽内洗濯，以减少流损失量。在原料处理环节中，杜绝长流水、大水量做法，做到既要发制好原料，又要节水。能做到得 8 分
		解冻方式	8	采用自然方式解冻或冷藏解冻 得 8 分，否则不得分。
		供餐形式丰富	8	能合理配置小分量、半分量、多规格的餐品、主食或者套餐得 8 分，不足酌情扣分。
		按需制作	8	根据用餐规律、季节特点等科学制定食谱和制作，合理搭配菜品，实施用餐动态管理、按需制作得 8 分，不足酌情扣分。
5.3.5 就餐服务 80 分	5.3.5 就餐服务 80 分	最低消费	8	不设最低消费得 8 分，否则不得分。
		退订或调换	8	对尚未烹饪的菜肴，允许消费者退订或者调换得 8 分，否则不得分。
		点餐提醒	8	提示消费者点餐量，可能带来的浪费，有条件的可以给出餐量建议得 8 分，不足酌情扣分。
		分餐服务	8	符合 GB/T 39002-2020 《餐饮分餐制服务指南》规定得 8 分，不足酌情扣分。
		菜单信息	8	充实菜单信息，鼓励标注餐品主要原料名称、规格、参考分量、口味、建议消费人数等内容；菜单信息反应反食品浪费理念得 8 分，不足酌情扣分。
		用餐巡查	8	有用餐巡查制度，并进行实施，发现浪费行为的，当面进行提醒劝告得 8 分。不足酌情扣分。
		使用的餐具	8	使用可循环、宜回收的餐具，或可降解的一次性餐（饮）具，使用经过高温消毒可重复利用的毛巾，减少或避免使用一次性毛巾或消毒纸巾。得 8 分，不足酌情扣分。

续（表A.1）

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.5 就餐服务 80 分	自助餐	8	自助餐服务应当建立备餐评估、供餐巡查等制度，根据用餐人数合理布置餐台，配备不同规格的餐饮用具，引导消费者少量、多次取餐得 8 分，不足酌情扣分。
		团餐	8	提供团体就餐服务的，将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食得 8 分，不足酌情扣分。
	5.3.6 中央厨房 40 分	互联网+明厨亮灶	8	集团用餐配送单位和中央厨房按照“互联网+明厨亮灶”建设要求，向公众公开加工操作过程得 8 分，不足酌情扣分。
		与原料生产地关系	8	食品生产经营组织建立原料生产基地，或与原料生产基地建立直采关系，向种养殖等产业链的上游延伸得 8 分。
		生产基地+餐饮门店	6	通过订单生产等方式，打造“生产基地+餐饮门店”采购链得 6 分，不足酌情扣分。
		安全管理措施	6	采取必要的食品安全管理措施防止企业全过程的食品安全风险而导致的次生影响食材损耗得 6 分，不足酌情扣分。
		标注信息	6	在包装、容器或配送箱上标注，集体配餐单位和中央厨房信息，包括菜品名称、加工制作时间、食用时限和食用方法等信息得 6 分，不足酌情扣分。
		协助用餐单位宣传	6	集体用餐配送单位协助用餐单位开展就餐场所反食品浪费宣传引导活动得 6 分，没有不得分。
	5.3.7 餐饮单位自建网站 30 分	网络订餐节约引导机制	4	建立网络订餐节约引导机制，配合有关部门宣传文明健康的网络餐饮消费文化，不诱导消费者追逐盲目消费、攀比摆阔等不良风气得 4 分，不足酌情扣分。
		点餐页面警示框	4	网络餐饮服务平台在点餐流程页面，有以显著方式提示消费者按需、适量点餐含义的页面警示框得 4 分，有类似得分。
		点餐页面标注	4	点餐页面标注餐品份量、规格、建议用餐人数等信息，推广小份量，多规格餐品或者可选套餐得 4 分，不足酌情扣分。
		发布信息真实	4	真实准确的发布所提供的菜品照片、价格、分量、规格及建议食用人数等相关交易信息；提供“小份餐”、“小份菜”，取消或降低入订餐最低起送标准得 4 分，不足酌情扣分。
		投诉信息	4	在网站醒目位置公布投诉举报电话、邮箱等投诉举报方式，对涉及网络餐饮浪费行为进行有效监督得 4 分，没有不得分。
		奖励	4	为消费者点餐提供“不使用一次性餐具”选项，对不使用一次性餐具的消费者进行适当奖励得 4 分，没有不得分。
		信息技术服务	3	网络订餐平台利用信息技术分析餐饮消费需求，为商户开发改进餐品、按需备餐、防止和减少浪费等提供信息技术服务得 3 分，不足酌情扣分。
		制止暴饮暴食	3	对利用网络直播传播假吃、催吐、猎奇等暴饮暴食行为的，予以关停、删除、封号处理。及时制止宣扬量大、多吃、暴饮暴食等食品浪费音视频信息的制作、发布和传播，得 3 分，没有不得分。

续（表A.1）

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.8 厨余垃圾及餐厨废弃物处置 30 分	废弃物处置台账	5	已建立餐厨废弃物处置台账制度，符合垃圾分类、资源综合利用等相关要求得 5 分，不足酌情扣分。
		统计分析	5	能定期对厨余垃圾进行统计分析，改进食材采购、配餐管理和烹饪工艺得 5 分，不足酌情扣分。
		用餐剩余量考查制度	5	已建立用餐剩余量考查制度并执行得 5 分，没有不得分。
		厨余垃圾分类	5	餐厨垃圾能分类收集，推行餐厨垃圾资源化综合利用得 5 分。不分类不得分。
		有资质的第三方处理	5	符合 GB/T 21084 中 10.4 的规定，实施垃圾分类，餐厨废弃物交由具备资质的餐厨废弃物资源化利用机构进行处理。符合得 5 分，不足酌情扣分。
		厨余垃圾无害化管控	5	已建立健全餐饮厨余垃圾的环保无害化、资源化处理机制及管控体系，确保绿色低碳环保生态得 5 分，不足酌情扣分。
5.4 考核与评估 80 分	5.4.1 节约考核机制 40 分	监督考核与评估机制	14	已经依据国家反食品浪费法律法规，相关制度标准，建立健全本组织节约食品良好行为监督考核与评估机制得 14 分，没有不得分。
		节约指标考核公示	14	年度节约食品的目标指标要求，按照月度、季度、年度考核频次，对本组织节约食品良好行为落实情况，进行单项考核、综合考核，考核结果形成书面报告材料，经相关部门会审，报主管领导审批，进行信息公开，告知组织全体人员以及产业链相关人员。符合得 14 分，不公示不得分。
		节约食品考核结果纳入年度绩效	12	节约食品主管部门及主管负责人，已经将节约食品考核结果纳入本年度节约食品工作年度绩效考核，对本年度节约食品目标指标的完成情况，进行全面的评估，评估结果作为下年度节约食品战略部署和战略调整的输入，符合得 12 分，不纳入不得分。
	5.4.2 节约评估体系 40 分	建立节约评估体系	14	有相应的体系发布实施文件得 14 分，没有不得分。
		体系运行	14	有运行计划，明确体系运行管理机构，有相应的人力、物力、财力保证体系运行得 14 分，运行证明不足酌情扣分。
		监督检查	12	按要求进行监督检查，并全部得到实施得 12 分，监督不到位酌情扣分。
5.5 改善与改进 80 分	5.5.1 节约改善机制 40 分	改善和持续改进机制	14	食品生产经营组织依据国家反食品浪费法律法规，相关制度标准，建立健全本组织节约食品良好行为改善和持续改进机制。
		节约改善指标考核公示	14	食品生产经营组织根据年度节约食品的目标指标，以及考核评估结果，寻找差距和改进机会，组织相关部门开展节约食品专项改善行动，持续改进节约食品绩效，推动节约食品良好行为的健康发展。

续(表A.1)

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.5 改善与改进 80 分	5.5.1 节约改善机制	多种方法提升节约食品绩效	12	有积极开展节约食品的质量改进行动,采用QC小组质量改进、头脑风暴法、合理化建议、标杆学习法、节约食品知识大赛、论坛等各种方法和手段,推动节约食品良好行为改善,持续提升节约食品绩效,得12分,不足酌情扣分。
		建立节约改进体系	14	有相应的体系发布实施文件得14分,没有不得分。
	5.5.2 节约改进体系 40 分	体系运行	14	有运行计划,明确体系运行管理机构,有相应的人力、物力、财力保证体系运行得14分,不足酌情扣分。
		监督检查	12	按要求进行监督检查,并全部得到实施得12分,不足酌情扣分。
5.6 加分项 170 分	5.6.1 节约荣誉 30 分	省级颁发荣誉	10	有证明材料
		市级颁发荣誉	8	有证明材料
		区级颁发荣誉	6	有证明材料
		行业协会颁发荣誉	6	有证明材料
	5.6.2 知识产权 30 分	发明专利	8	有专利证书
		实用新型专利	6	有专利证书
		外观专利	6	有专利证书
		著作权	6	有著作权证书
		其他	4	有其他类的知识产权证明资料
	5.6.3 管理认证 80 分	质量管理体系	10	ISO9001
		环境管理体系	10	ISO14001
		职业健康安全管理体系	10	ISO45001
		知识产权管理体系	10	GB/T 29490
		食品安全管理体系	10	ISO 22000
		信息安全管理	10	ISO27001
		商品售后服务评价体系	10	GB/T27922
		企业诚信管理体系	10	GB/T31950
		质量信用评级认证	10	GB/23794
	5.6.4 公益慈善 30 分	餐饮配送服务能力认证	10	SB/T10857
		捐款	15	有相应证明资料
		捐物	15	有相应证明资料

附录 B
(规范性)

学校饭堂节约食品良好行为评价指标体系评分表

表 B. 1 学校饭堂节约食品良好行为评价指标体系评分表

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.1 基本要求 120 分	5.1.1 经营许可 40 分	营业执照	10	在餐饮场所醒目位置悬挂营业证照或复印件得 10 分, 证件齐全但未悬挂扣 2 分, 无证照、过期取消评价资格。
		餐饮许可证	10	在餐饮场所醒目位置悬挂餐饮许可证照或复印件得 20 分, 证件齐全但未悬挂扣 5 分, 无证照、过期取消评价资格。
		消费验收合格证	7	在餐饮场所醒目位置悬挂消费验收合格证或复印件得 20 分, 证件齐全但未悬挂扣 5 分, 无证件取消评价资格。
		环保验收合格证	7	在餐饮场所醒目位置悬挂环保验收合格证或复印件得 20 分, 证件齐全但未悬挂扣 5 分, 无证件取消评价资格。
		操作人员健康证	6	在餐饮场所醒目位置悬挂操作人员健康证或复印件得 10 分, 证件齐全但未悬挂扣 2 分, 无证件、过期取消评价资格。
	5.1.2 环境 40 分	选 址	10	依据相关国家法律法规和餐饮食品安全标准要求, 选址合规。提供租赁合同或产权证明等相关证明文件。无法提供证明文件扣 5 分。
		室内环境	10	依据国家相关管理规定, 制定企业制度并按制度实施, 并提供证明文件。缺少制度扣 5 分, 无法提供实施证明文件扣 3 分。
		室外环境	7	依据国家相关管理规定, 制定企业制度并按制度实施, 并提供证明文件。缺少制度扣 5 分, 无法提供实施证明文件扣 3 分。
		装 修	7	依据国家相关管理规定, 制定企业制度并按制度实施, 并提供证明文件。缺少制度扣 5 分, 无法提供实施证明文件扣 3 分。
		装 饰	6	依据国家相关管理规定制定企业制度并按制度实施, 并提供证明文件。缺少制度扣 5 分, 无法提供实施证明文件扣 3 分。
	5.1.3 合规性 40 分	卫生安全	10	卫生要求符合 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的规定, 得 10 分, 不完全符合, 酌情扣分。
		安全操作规程	10	安全操作规程符合市场监管总局发布的《餐饮服务食品安全操作规范》得 10 分, 不完全符合, 酌情扣分。
		反食品浪费法	10	遵守《中华人民共和国反食品浪费法》积极响应中央发出的“厉行节约、反对铺张浪费”的号召, 得 10 分。
		供应链管理	10	餐饮供应链管理按 GB/T 40040-2021《餐饮业供应链管理指南》得 10 分, 有缺陷酌情扣分。
5.2 顶层 设计 150 分	5.2.1 战略 机制 40 分	经营战略	6	反食品浪费纳入到经营管理中得 6 分, 没有不得分。
		经营业绩考核	6	反食品浪费纳入到经营业绩考核中得 6 分, 没有不得分。
		节约食品方针	6	有反食品浪费方针得 6 分, 没有不得分。

续 (表B. 1)

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.2 顶层设计 150 分	5.2.1 战略机制 40 分	节约食品计划	6	有反食品浪费计划并执行得 6 分，执行不好酌情扣分。
		高层管理人员	6	有高层管理人员负责反食品浪费工作得 6 分，没有不得分。
		部门或岗位	6	设有反食品浪费部门或岗位得 6 分，没有不得分。
		企业标准体系	4	有健全的反食品浪费管理标准体系，应急管理体系得 4 分，不完善酌情扣分。
	5.2.2 制度体系 40 分	设备设施管理制度	4	有设备设施管理制度并执行得 4 分，执行不好酌情扣分。
		反浪费宣传制度	4	有反浪费宣传制度并执行得 4 分，执行不好酌情扣分。
		反浪费提醒制度	4	有反浪费提醒制度并执行得 4 分，执行不好酌情扣分。
		供应商管理制度	4	有供应商管理制度并执行得 4 分，执行不好酌情扣分。
		进货查验制度	4	有进货查验制度并执行得 4 分，执行不好酌情扣分。
		食材溯源跟踪制度	4	有食材溯源跟踪制度并执行得 4 分，执行不好酌情扣分。
		满意及评价制度	4	有满意及评价制度并执行得 4 分，执行不好酌情扣分。
		用餐者投诉制度	4	有顾客投诉制度并执行得 4 分，执行不好酌情扣分。
		奖励及处罚制度	4	有奖励及处罚制度并执行得 4 分，执行不好酌情扣分。
		废弃物资源化制度	4	有废弃物资源化制度并执行得 4 分，执行不好酌情扣分。
5.3 行动与实施 400 分	5.2.3 节约创新 40 分	手段和方法	8	节约食品技术手段创新，有创新得 8 分，没有创新不得分
		设备、设施	8	设备、实施对食品减损创新得 8 分
		利用人工智能、大数据	8	利用人工智能和大数据提升管理水平创新得 8 分
		利用区块链、云计算科技	8	利用区块链或云计算提升管理水平创新得 8 分
		其他创新方法	8	其他创新方式方法得 8 分
	5.2.4 管理 30 分	互联网+明厨亮灶	10	有“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式 得 10 分
		管理制度	10	有原材料采购、加工制作、就餐服务、外卖配送等关键环节反食品浪费管理制度及工作流程得 10 分，不完善酌情扣分。
		操作规范	10	有原材料采购、加工制作、就餐服务、外卖配送等关键环节反食品浪费操作规范得 10 分，不完善酌情扣分。
	5.3.1 节约宣传 30 分	广泛开展教育宣传	10	根据教育教学规律和不同年龄段学生特点，把勤俭节约内容有机融入高校思想政治理论课、高校形势与政策教育宣讲、中等职业学校思想政治课程教学、中小学德育课程教学、幼儿园习惯养成等教育环节中。充分利用校园广播、标语、挂图、公告栏和网络等媒介，多种形式宣传制止餐饮浪费。符合要求得 10 分，不完全符合酌情扣分。

续（表B.1）

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.1 节约 宣传 30 分	大力培育校园文化 1	7	深入推进光盘行动得 7 分，没有行动不得分。
		大力培育校园文化 2	7	开展各类校园活动得 7 分，没有开展不得分。
		大力培育校园文化 3	6	加大社会实践体验得 6 分，没有不得分。
	5.3.2 提升食堂管理水平 50 分	加强运行管理	8	应完善从食品原材料采购、库房储存、物流配送、生产加工到成品销售的全链条节约管理，实现食材配比有效动态调整，符合要求得 8 分。不足酌情扣分。
		优化供餐服务	7	坚持学生食堂为学生健康成长服务的方向，建立科学、绿色的供餐服务体系，符合要求得 7 分，不足酌情扣分。
		强化现场管理 1	7	在食堂明显位置张贴宣传标语或宣传画、摆放提示牌，提醒师生适量点餐，制止浪费，符合要求得 7 分，不足酌情扣分。
		强化现场管理 2	7	安排专人加大食堂就餐巡视力度，建立以教师和学生为主体的文明就餐监督员志愿者队伍，加强自我管理和自我监督，符合要求得 7 分，不足酌情扣分。
		强化现场管理 3	7	中小学、幼儿园落实集中用餐陪餐制度，符合要求得 7 分，不足酌情扣分。
		强化现场管理 4	7	在食物收残环节对浪费行为进行直接监督和提醒，对有严重浪费行为的人员联合学工、院系加强教育管理，符合要求的 7 分，不足酌情扣分。
		强化现场管理 5	7	积极创新管理思路，建立激励机制、问题反映机制，结合实际开展光盘换水果、浪费随手拍等活动，符合要求的 7 分，不足酌情扣分。
	5.3.3 创新使用科技手段 40 分	智慧食堂	10	积极探索运用新技术、新工艺、新装备制止学校餐饮浪费，将信息技术、物联网、人工智能和现代食堂管理相结合，打造节约型智慧食堂，符合要求得 10 分，不足酌情扣分。
		食材供应链信息化管理	10	加强食材供应链信息化管理，建立采购和库存电子台账制度、食材溯源线上跟踪制度，有计划地采购食材，减少食材变质损耗浪费，符合要求得 10 分，不足酌情扣分。
		开发就餐管理服务平台	10	开发就餐管理服务平台，根据订餐数据进行备餐，实现精准供餐，提供个性化服务，利用大数据手段分析峰谷人数和用餐习惯，加强服务互动，掌握师生菜品满意度，及时调整菜品，减少食物消费浪费，符合要求得 10 分，不足酌情扣分。
		采取技防措施	10	采取技防措施，推进食堂明厨亮灶工程建设，通过视频监控等形式，实现食堂全流程、无死角监控，对学校食堂泔水产生情况进行动态监测，及时发现并制止存在的餐饮浪费行为。符合要求得 10 分，不足酌情扣分。

续（表B.1）

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.4 建立健全制度体系 60 分	餐饮节约年度工作计划	10	有餐饮节约年度工作计划并执行得 10 分，执行不好不得分。
		餐饮节约行为考评制度	10	有餐饮节约行为考评制度并执行得 10 分，执行不好酌情扣分。
		将反浪费表现纳入考核 1	8	将厉行节约反对浪费表现纳入师德师风、学生综合素质，作为师生评奖的重要参考，符合要求得 8 分，不足酌情扣分。
		将反浪费表现纳入考核 2	8	将厉行节约反对浪费表现纳入食堂评价体系，作为食堂考核的重要参考，符合要求得 8 分，不足酌情扣分。
		奖惩制度	8	有奖惩制度并执行得 8 分，执行不到位酌情扣分。
		考核制度	8	有考核制度并执行得 8 分，执行不到位酌情扣分。
		责任追究制度	8	有责任追究制度并执行得 8 分，执行不好酌情扣分。
	5.3.5 保障措施 60 分	加强组织领导	15	形成学校党政一把手负总责，分管校领导具体负责，职能部门领导、有关与职人员为骨干的工作力量，建立后勤、宣传、学工、教务、群团等多部门共同参与的协同联动工作机制。符合要求得 15 分，不足酌情扣分。
		凝聚行动合力 1	15	学校要履行主体责任，食堂履行管理直接责任。发挥各级教育后勤协会的行业优势，制定行业标准，加强规范指导和先进推广。符合要求得 15 分，不足酌情扣分。
		凝聚行动合力 2	10	动员共青团、少年先锋队等组织力量，引导青少年发挥主力军和生力军作用。符合要求得 10 分，不足酌情扣分。
		凝聚行动合力 3	10	加强家校合作，强化家庭教育，引导家长与学校共同纠正学生不良饮食习惯，减少食物浪费行为。符合要求得 10 分，不足酌情扣分。
		凝聚行动合力 4	10	积极与当地妇联、共青团和消费者协会等组织加强沟通联系，合力推动制止餐饮浪费。符合要求得 10 分，不足酌情扣分。
	5.3.6 采购与存储 60 分	供应商档案	6	有完善的供应商档案得 6 分，不齐全酌情扣分。
		库存管理	6	库存管理能遵守先进先用的原则，及时清理变质或超过保质期的食品得 6 分，不完全酌情扣分。
		储存环境	6	根据食品储存要求设定相应的温湿度参数，保质食品质量安全所需要的温度、湿度和环境等特殊要求得 6 分，不足酌情扣分。
		冷冻、冷藏柜	6	冷冻，冷藏柜在外部设有可正确显示内部温度的测温装置，并定期校准、维护，确保准确有效得 6 分，不完全酌情扣分。
		进货查验制度	6	有进货查验制度，并按其执行得 6 分，不完全酌情扣分。

续(表B.1)

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.6 采购与存储 60 分	储存管理制度	6	有建立物料储存管理制度，并按制度进行管理得 6 分，不足酌情扣分。
		按需采购	6	按需采购，合理控制库存，能及时查看库存，减少损耗得 6 分，不足酌情扣分。
		分区储存	6	不同类别的食材能分类或分区存放，植物性产品、动物性产品和菌类产品等分类摆放得 6 分，不足酌情扣分。
		运输过程	6	打造“生产基地+餐饮门店”、“中央厨房+冷链配送+餐饮门店”模式，能规范运输、配送，避免原料在过程中因变质而导致的浪费得 6 分，不足酌情扣分。
		库房智能化	6	建立销量预计及库房智能化管控系统得 6 分，没有不得分。
	5.3.7 加工与制作 70 分	卫生要求	7	卫生要求符合 GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》得 7 分，不完全酌情扣分。
		食品安全操作规范	7	食品安全操作规范符合国家质检总局发布的《餐饮服务食品安全操作规范》的 7 分，不完全酌情扣分。
		操作规范	7	有烹饪操作规范，执行原料、辅料消耗的管理规定得 7 分，不完全酌情扣分。
		精细管理	7	精细管理，提高食材利用率，采取技术上可行，经济上合理的措施防止和减少食品浪费得 7 分，不完全酌情扣分。
		餐品设计	7	按照节约餐饮和营养均衡的理念设计制作餐品，包括半份菜、小份菜等得 7 分，不足酌情扣分。
		提高利用率	7	保证食品安全的前提下，烹饪加工做到精工细作、可制作边角料的合理利用，提高原材料利用率，减少原材料的浪费得 7 分。
		节约能源	7	减少对着水龙头直冲洗碗、洗菜、洗衣，应放适量的水在盆槽内洗濯，以减少流失量。在原料处理环节中，杜绝长流水、大水量做法，做到既要发制好原料，又要节水。能做到得 7 分
		解冻方式	7	采用自然方式解冻或冷藏解冻 得 7 分，否则酌情扣分。
		供餐形式丰富	7	能合理配置小分量、半分量、多规格的餐品、主食或者套餐得 7 分，不足酌情扣分。
		按需制作	7	根据用餐规律、季节特点等科学制定食谱和制作，合理 搭配菜品，实施用餐动态管理、按需制作得 7 分
	5.3.8 厨余垃圾及餐厨废弃物处理 30 分	废弃物处置台账	5	已建立餐厨废弃物处置台账制度，符合垃圾分类、资源综合利用等相关要求得 5 分，不足酌情扣分。
		统计分析	5	能定期对厨余垃圾进行统计分析，改进食材采购、配餐管理和烹饪工艺得 5 分，不足酌情扣分。
		用餐剩余量考查制度	5	已建立用餐剩余量考查制度得 5 分，没有不得分。
		厨余垃圾分类	5	餐厨垃圾能分类收集，推行餐厨垃圾资源化综合利用得 5 分。不分类不得分。

续（表B.1）

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
	5.3.8 厨余垃圾及餐厨废弃物处置 30分	有资质的第三方处理	5	符合 GB/T 21084 中 10.4 的规定，实施垃圾分类，餐厨废弃物交由具备资质的餐厨废弃物资源化利用机构进行处理。符合要求得 5 分，不足酌情扣分。
		厨余垃圾无害化管控	5	已建立健全餐饮厨余垃圾的环保无害化、资源化处理机制及管控体系，确保绿色低碳环保生态得 5 分，不足酌情扣分。
5.4 考核与评估 80分	5.4.1 节约考核机制 40分	监督考核与评估机制	14	已经依据国家反食品浪费法律法规，相关制度标准，建立健全本组织节约食品良好行为监督考核与评估机制得 14 分。
		节约指标考核公示	14	年度节约食品的目标指标要求，按照月度、季度、年度考核频次，对本组织节约食品良好行为落实情况，进行单项考核、综合考核，考核结果形成书面报告材料，经相关部门会审，报主管领导审批，进行信息公开，告知组织全体人员以及产业链相关人员。得 14 分，不公示不得分。
		节约食品考核结果纳入年度绩效	12	节约食品主管部门及主管负责人，已经将节约食品考核结果纳入本年度节约食品工作年度绩效考核，对本年度节约食品目标指标的完成情况，进行全面的评估，评估结果作为下年度节约食品战略部署和战略调整的输入，得 12 分，不纳入不得分。
	5.4.2 节约评估体系 40分	建立节约评估体系	14	有相应的体系发布实施文件得 14 分，没有不得分。
		体系运行	14	有运行计划，明确体系运行管理机构，有相应的人力、物力、财力保证体系运行得 14 分，运行证明不足酌情扣分。
		监督检查	12	按要求进行监督检查，并全部得到实施得 12 分，监督不到位酌情扣分。
5.5 改善与改进 80分	5.5.1 节约改善机制 40分	改善和持续改进机制	14	食品生产经营组织依据国家反食品浪费法律法规，相关制度标准，建立健全本组织节约食品良好行为改善和持续改进机制。
		节约改善指标考核公示	14	食品生产经营组织根据年度节约食品的目标指标，以及考核评估结果，寻找差距和改进机会，组织相关部门开展节约食品专项改善行动，持续改进节约食品绩效，推动节约食品良好行为的健康发展。
		多种方法提升节约食品绩效	12	有积极开展节约食品的质量改进行动，采用 QC 小组质量改进、头脑风暴法、合理化建议、标杆学习法、节约食品知识大赛、论坛等各种方法和手段，推动节约食品良好行为改善，持续提升节约食品绩效，得 12 分，不足酌情扣分。
	5.5.2 节约改进体系 40分	建立节约改进体系	14	有相应的体系发布实施文件得 14 分，没有不得分。
		体系运行	14	有运行计划，明确体系运行管理机构，有相应的人力、物力、财力保证体系运行得 14 分，不足酌情扣分。
		监督检查	12	按要求进行监督检查，并全部得到实施得 12 分，不足酌情扣分。

续（表B.1）

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.6 加分项 170 分	5.6.1 节约荣誉 30 分	省级颁发的	10	有证明材料
		市级颁发的	8	有证明材料
		区级颁发的	6	有证明材料
		行业协会颁发的	6	有证明材料
	5.6.2 知识产权 30 分	发明专利	8	有专利证书
		实用新型专利	6	有专利证书
		外观专利	6	有专利证书
		著作权	6	有著作权证书
		其他	4	有其他类的知识产权证明资料
	5.6.3 管理认证 80 分	质量管理体系	10	ISO9001
		环境管理体系	10	ISO14001
		职业健康安全管理体系	10	ISO45001
		知识产权管理体系	10	GB/T 29490
		食品安全管理体系	15	ISO 22000
		信息安全管理	10	ISO27001
		商品售后服务评价体系	10	GB/T27922
		企业诚信管理体系	10	GB/T31950
		质量信用评级认证	10	GB/23794
		餐饮配送服务能力认证	10	SB/T10857
	5.6.4 公益慈善 30 分	捐款	15	有相应证明资料
		捐物	15	有相应证明资料

附录 C

(规范性)

企事业饭堂节约食品良好行为评价指标体系评分表

表 C.1 企事业饭堂节约食品良好行为评价指标体系评分表

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.1 基本要求 120 分	5.1.1 经营许可 40 分	营业执照	10	在餐饮场所醒目位置悬挂营业证照或复印件得 10 分, 证件齐全但未悬挂扣 2 分, 无证照、过期取消评价资格。
		餐饮许可证	10	在餐饮场所醒目位置悬挂餐饮许可证照或复印件得 20 分, 证件齐全但未悬挂扣 5 分, 无证照、过期取消评价资格。
		消费验收合格证	7	在餐饮场所醒目位置悬挂消费验收合格证或复印件得 20 分, 证件齐全但未悬挂扣 5 分, 无证件取消评价资格。
		环保验收合格证	7	在餐饮场所醒目位置悬挂环保验收合格证或复印件得 20 分, 证件齐全但未悬挂扣 5 分, 无证件取消评价资格。
		操作人员健康证	6	在餐饮场所醒目位置悬挂操作人员健康证或复印件得 10 分, 证件齐全但未悬挂扣 2 分, 无证件、过期取消评价资格。
	5.1.2 环境 40 分	选 址	10	依据相关国家法律法规和餐饮食品安全标准要求, 选址合规。提供租赁合同或产权证明等相关证明文件。无法提供证明文件扣 5 分。
		室内环境	10	依据国家相关管理规定, 制定企业制度并按制度实施, 并提供证明文件。缺少制度扣 5 分, 无法提供实施证明文件扣 3 分。
		室外环境	7	依据国家相关管理规定, 制定企业制度并按制度实施, 并提供证明文件。缺少制度扣 5 分, 无法提供实施证明文件扣 3 分。
		装 修	7	依据国家相关管理规定, 制定企业制度并按制度实施, 并提供证明文件。缺少制度扣 5 分, 无法提供实施证明文件扣 3 分。
		装 饰	6	依据国家相关管理规定制定企业制度并按制度实施, 并提供证明文件。缺少制度扣 5 分, 无法提供实施证明文件扣 3 分。
	5.1.3 合规性 40 分	卫生安全	10	卫生要求符合 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的规定, 得 10 分, 不完全符合, 酌情扣分。
		安全操作规程	10	安全操作规程符合市场监管总局发布的《餐饮服务食品安全操作规范》得 10 分, 不完全符合, 酌情扣分。
		反食品浪费法	10	遵守《中华人民共和国反食品浪费法》积极响应中央发出的“厉行节约、反对铺张浪费”的号召, 得 10 分。
		供应链管理	10	餐饮供应链管理按 GB/T 40040-2021《餐饮业供应链管理指南》执行得 10 分, 不足酌情扣分。
5.2 顶层设计 150 分	5.2.1 战略机制 40 分	经营战略	6	反食品浪费纳入到经营管理中得 6 分, 没有不得分。
		经营业绩考核	6	反食品浪费纳入到经营业绩考核中得 6 分, 没有不得分。
		节约食品方针	6	有反食品浪费方针得 6 分, 没有不得分。

续(表C.1)

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.2 顶层设计 150 分	5.2.1 战略机制 40 分	节约食品计划	6	有反食品浪费计划并执行得 6 分, 执行不到位酌情扣分。
		高层管理人员	6	有高层管理人员负责反食品浪费工作得 6 分, 没有不得分。
		部门或岗位	6	设有反食品浪费部门或岗位得 6 分, 没有不得分。
		企业标准体系	4	有健全的反食品浪费管理标准体系, 应急管理体系得 4 分。
	5.2.2 制度体系 40 分	设备设施管理制度	4	有设备设施管理制度并执行得 4 分, 执行不好酌情扣分。
		反浪费宣传制度	4	有反浪费宣传制度并执行得 4 分, 执行不好酌情扣分。
		反浪费提醒制度	4	有反浪费提醒制度并执行得 4 分, 执行不好酌情扣分。
		调换餐制度	4	有调换餐制度并执行得 4 分, 执行不好酌情扣分。
		供应商管理制度	4	有供应商管理制度并执行得 4 分, 执行不好酌情扣分。
		进货查验制度	4	有进货查验制度并执行得 4 分, 执行不好酌情扣分。
		满意及评价制度	4	有满意及评价制度并执行得 4 分, 执行不好酌情扣分。
		顾客投诉制度	4	有顾客投诉制度并执行得 4 分, 执行不好酌情扣分。
		奖励及处罚制度	4	有奖励及处罚制度并执行得 4 分, 执行不好酌情扣分。
		废弃物资源化制度	4	有废弃物资源化制度并执行得 4 分, 执行不好酌情扣分。
	5.2.3 节约创新 40 分	手段和方法	8	节约食品技术手段创新, 有创新得 8 分, 没有创新不得分
		设备、设施	8	设备、实施对食品减损创新得 8 分
		利用人工智能、大数据	8	利用人工智能和大数据提升管理水平创新得 8 分
		利用区块链、云计算科技	8	利用区块链或云计算提升管理水平创新得 8 分
		其他创新方法	8	其他创新方式方法得 8 分
	5.2.4 管理 30 分	互联网+明厨亮灶	10	有“互联网+明厨亮灶”等智慧管理模式 得 10 分
		管理制度	10	有原材料采购、加工制作、就餐服务、外卖配送等关键环节反食品浪费管理制度及工作流程并执行得 10 分, 执行不好酌情扣分。
		操作规范	10	有原材料采购、加工制作、就餐服务、外卖配送等关键环节反食品浪费操作规范并执行得 10, 执行不好酌情扣分。
5.3 行动与实施 400 分	5.3.1 节约宣传 40 分	店堂张贴或摆放提示牌	6	店堂醒目位置有张贴或摆放制止餐饮浪费行为的宣传画或提示牌: 宣传“厉行节约, 反对浪费”宣传语得 6 分, 没有不得分。
		餐桌提示牌	6	餐桌上有文明用餐、残餐打包、避免浪费或吃多少点多少、不剩菜不剩饭等提示标识得 6 分, 没有不得分。
		菜单上提醒	6	菜单上有适量点餐、理性消费的温馨提醒得 6 分, 没有不得分。

续(表C.1)

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.1 节约宣传 40 分	明示收费标准	6	明示服务项目及收费标准得 6 分，没有不得分。
		“光盘行动”奖励	6	有光盘行动的奖励措施得 6 分，没有不得分。
		文明用餐劝导员	6	有文明用餐劝导员得 6 分，没有不得分。
		激励措施	4	有积极采取打折优惠、返券等激励措施得 4 分，没有不得分。
	5.3.2 节约培训 60 分	培训机制	10	有反食品浪费业务知识和职业道德培训，建立定期培训机制并执行得 10 分，执行不好酌情扣分。
		考核记录	10	有反食品浪费业务知识和职业道德培训，有培训记录得 10，不完全酌情扣分。
		从业人员节约意识	10	从业人员有反食品浪费意识，了解反食品浪费法，得 10 分，不完全酌情扣分。
		健康证	10	与食品直接接触的从业人员有健康证得 10 分，不足酌情扣分。
		人员配备	10	配备专职或兼职节约食品安全管理人员，并提供食品安全管理员继续教育证明材料。有得 10 分，不足酌情扣分。
		从业人员能力	10	通过培训确保相关节约食品过程所涉及的服务人员的能力满足要求得 10 分，不完全酌情扣分。
	5.3.3 采购与储存 100 分	供应商档案	10	有完善的供应商档案得 10 分，不齐全酌情扣分。
		库存管理	10	库存管理能遵守先进先用的原则，及时清理变质或超过保质期的食品得 10 分，不完全酌情扣分。
		储存环境	10	根据食品储存要求设定相应的温湿度参数，保质食品质量安全所需要的温度、湿度和环境等特殊要求得 10 分，不足酌情扣分。
		冷冻、冷藏柜	10	冷冻，冷藏柜在外部设有可正确显示内部温度的测温装置，并定期校准、维护，确保准确有效得 10 分，不完全酌情扣分。
		进货查验制度	10	有进货查验制度，并按其执行得 10 分，不完全酌情扣分。
		储存管理制度	10	有建立物料储存管理制度，并按制度进行管理得 10 分，不足酌情扣分。
		按需采购	10	按需采购，合理控制库存，能及时查看库存，减少损耗得 10 分，不足酌情扣分。
		分区储存	10	不同类别的食材能分类或分区存放，植物性产品、动物性产品和菌类产品等分类摆放得 10 分，不足酌情扣分。
		运输过程	10	打造“生产基地+餐饮门店”、“中央厨房+冷链配送+餐饮门店”模式，能规范运输、配送，避免原料在过程中因变质而导致的浪费得 10 分，不足酌情扣分。
		库房智能化	10	建立销量预计及库房智能化管控系统得 10 分，没有不得分。

续(表C.1)

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.4 加工制作 120 分	卫生要求	12	卫生要求符合 GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》得 12 分，有卫生处罚并已经整改酌情扣分。
		食品安全操作规范	12	食品安全操作规范符合国家质检总局发布的《餐饮服务食品安全操作规范》的 12 分，不完全酌情扣分。
		操作规范	12	有烹饪操作规范，执行原料、辅料消耗的管理规定得 12 分，不完全酌情扣分。
		精细管理	12	精细管理，提高食材利用率，采取技术上可行，经济上合理的措施防止和减少食品浪费得 12 分，不完全酌情扣分。
		餐品设计	12	按照节约餐饮和营养均衡的理念设计制作餐品，包括半份菜、小份菜等得 12 分，不足酌情扣分。
		提高利用率	12	保证食品安全的前提下，烹饪加工应做到精工细作、可制作边角料的合理利用，提高原材料利用率，减少原材料的浪费符合要求得 12 分，不足酌情扣分。
		节约能源	12	减少对着水龙头直冲洗碗、洗菜、洗衣，应放适量的水在盆槽内洗濯，以减少流失量。在原料处理环节中，杜绝长流水、大水量做法，做到既要发制好原料，又要节水。符合要求得 12 分，不足酌情扣分。
		解冻方式	12	采用自然方式解冻或冷藏解冻，符合得 12 分，不符合不得分。
		供餐形式丰富	12	能合理配置小分量、半分量、多规格的餐品、主食或者套餐得 12 分，不足酌情扣分。
		按需制作	12	根据用餐规律、季节特点等应科学制定食谱和制作，合理搭配菜品，实施用餐动态管理、按需制作，符合得 12 分，不足酌情扣分。
5.3.5 厨余垃圾及餐厨废弃物处置 80 分	5.3.5 厨余垃圾及餐厨废弃物处置 80 分	废弃物处置台账	15	已建立餐厨废弃物处置台账制度，符合垃圾分类、资源综合利用等相关要求得 15 分，不足酌情扣分。
		统计分析	15	能定期对厨余垃圾进行统计分析，改进食材采购、配餐管理和烹饪工艺得 15 分，不足酌情扣分。
		用餐剩余量考查制度	15	已建立用餐剩余量考查制度得 15 分，没有不得分。
		厨余垃圾分类	15	符合 GB/T 21084 中 10.4 的规定，实施垃圾分类，餐厨垃圾应分类收集，推行餐厨垃圾资源化综合利用，符合得 15 分。不分类不得分。
		有资质的第三方处理	10	餐厨废弃物交由具备资质的餐厨废弃物资源化利用机构进行处理。符合得 10 分，不符合不得分。
		厨余垃圾无害化管控	10	应建立健全餐饮厨余垃圾的环保无害化、资源化处理机制及管控体系，确保绿色低碳环保生态，符合得 10 分，不足酌情扣分。

续(表C.1)

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.4 考核与评估 80 分	5.4.1 节约考核机制 40 分	监督考核与评估机制	14	已经依据国家反食品浪费法律法规，相关制度标准，建立健全本组织节约食品良好行为监督考核与评估机制得 14 分。没有不得分。
		节约指标考核公示	14	年度节约食品的目标指标要求，按照月度、季度、年度考核频次，对本组织节约食品良好行为落实情况，进行单项考核、综合考核，考核结果形成书面报告材料，经相关部门会审，报主管领导审批，进行信息公开，告知组织全体人员以及产业链相关人员。符合得 14 分，不公示不得分。
		节约食品考核结果纳入年度绩效	12	节约食品主管部门及主管负责人，已经将节约食品考核结果纳入本年度节约食品工作年度绩效考核，对本年度节约食品目标指标的完成情况，进行全面的评估，评估结果作为下年度节约食品战略部署和战略调整的输入，符合得 12 分，不纳入不得分。
	5.4.2 节约评估体系 40 分	建立节约评估体系	14	有相应的体系发布实施文件得 14 分，没有不得分。
		体系运行	14	有运行计划，明确体系运行管理机构，有相应的人力、物力、财力保证体系运行得 14 分，运行证明不足酌情扣分。
		监督检查	12	按要求进行监督检查，并全部得到实施得 12 分，监督不到位酌情扣分。
5.5 改善与改进 80 分	5.5.1 节约改善机制 40 分	改善和持续改进机制	14	应依据国家反食品浪费法律法规，相关制度标准，建立健全本组织节约食品良好行为改善和持续改进机制。符合要求得 14 分，没有不得分。
		节约改善指标考核公示	14	根据年度节约食品的目标指标，以及考核评估结果，寻找差距和改进机会，组织相关部门开展节约食品专项改善行动，持续改进节约食品绩效，推动节约食品良好行为的健康发展。符合要求得 14 分，不足酌情扣分。
		多种方法提升节约食品绩效	12	应积极开展节约食品的质量改进行动，采用 QC 小组质量改进、头脑风暴法、合理化建议、标杆学习法、节约食品知识大赛、论坛等各种方法和手段，推动节约食品良好行为改善，持续提升节约食品绩效，符合得 12 分，不足酌情扣分。
	5.5.2 节约改进体系 40 分	建立节约改进体系	14	有相应的体系发布实施文件得 14 分，没有不得分。
		体系运行	14	有运行计划，明确体系运行管理机构，有相应的人力、物力、财力保证体系运行得 14 分，不足酌情扣分。
		监督检查	12	按要求进行监督检查，并全部得到实施得 12 分，不足酌情扣分。

续(表C.1)

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.6 加分项	5.6.1 节约荣誉 30 分	省级颁发荣誉	10	有证明材料
		市级颁发荣誉	8	有证明材料
		区级颁发荣誉	6	有证明材料
		行业协会颁发荣誉	6	有证明材料
	5.6.2 知识产权 30 分	发明专利	8	有专利证书
		实用新型专利	6	有专利证书
		外观专利	6	有专利证书
		著作权	6	有著作权证书
		其他	4	有其他类的知识产权证明资料
	5.6.3 管理认证 80 分	质量管理体系	15	ISO9001
		环境管理体系	10	ISO14001
		职业健康安全管理	10	IS045001
		知识产权管理体系	10	GB/T 29490
		食品安全管理体系	15	ISO 22000
		信息安全管理	10	ISO27001
		企业诚信管理	10	GB/T27922
		质量信用评级	10	GB/T31950
		餐饮配送服务能力	10	GB/23794
		商品售后服务评价	10	SB/T10857
	5.6.4 公益慈善 30 分	捐款	15	有相应证明资料
		捐物	15	有相应证明资料

附录 D

(规范性)

餐饮销售平台节约食品良好行为评价指标体系评分表

表 D. 1 餐饮销售平台节约食品良好行为评价指标体系评分表

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.1 基本要求 120 分	5.1.1 经营 许可 40 分	营业执照	40	在餐饮场所醒目位置悬挂营业证照或复印件得 10 分, 证照齐全但未悬挂扣 2 分, 无证照、过期取消评价资格。
	5.1.2 合规性 80 分	反食品浪费法	40	遵守《中华人民共和国反食品浪费法》积极响应中央发出的“厉行节约、反对铺张浪费”的号召, 得 40 分。
		法规	40	遵守《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》 没有违法被查处得 40 分, 有被查处整改了酌情扣分。有被查处不整改的不得分。
5.2 顶层设计 150 分	5.2.1 战略机 制 50 分	经营战略	10	反食品浪费纳入到经营管理中得 8 分, 没有不得分。
		经营业绩考核	8	反食品浪费纳入到经营业绩考核中得 8 分, 没有不得分。
		节约食品方针	8	有反食品浪费方针得 8 分, 没有不得分。
		节约食品计划	8	有反食品浪费计划得 8 分, 没有不得分。
		高层管理人员	8	有高层管理人员负责反食品浪费工作得 8 分, 没有不得分。
		部门或岗位	8	设有反食品浪费部门或岗位得 8 分, 没有不得分。
	5.2.2 制度体 系 100 分	反浪费宣传制度	10	有反浪费宣传制度并执行得 10 分, 没有执行记录酌情扣分。
		反浪费提醒制度	10	有反浪费提醒制度得 10 分, 没有执行记录酌情扣分。
		对入网餐饮服务提 供者审查制度	8	有入网餐饮服务提供者审查制度并执行得 8 分, 没有执行记录酌 情扣分。
		对入网餐饮服务提 供者监督管理制度	8	有对入网餐饮服务提供者监督管理制度并执行得 8 分, 没有执行 记录酌情扣分
		信息管理制度	8	有信息管理制度并执行得 8 分, 执行不好酌情扣分。
		应急预案管理制度	8	有应急预案管理制度得 8 分, 没有执行记录酌情扣分。。
		配送箱管理制度	8	有配送箱使用、清洁和维护管理制度得 8 分, 执行不好或没有执 行酌情扣分。
		满意及评价制度	8	有满意及评价制度得 8 分, 执行不好或没有执行酌情扣分。
		顾客投诉制度	8	有顾客投诉制度得 8 分, 执行不好或没有执行酌情扣分。
		送餐人员管理制度	8	有送餐人员管理制度并执行得 8 分, 执行不好或没有执行酌情扣 分。
		收银管理制度	8	有收银管理制度并执行得 8 分, 执行不好或没有执行酌情扣分。
		奖励及处罚制度	8	有奖励及处罚制度得 8 分, 执行不好或没有执行酌情扣分。

续 (表D. 1)

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.1 一般要求 100 分	管理制度	10	入网餐饮服务提供者、平台、配送单位应建立与网络餐饮安全相关的管理制度、信息安全管理规定和相应的应急预案。齐全得 10 分，不齐酌情扣分。
		食品安全责任保险	10	入网餐饮服务提供者、平台、配送单位宜购买食品安全责任保险。三者都购买了安全责任险得 10 分，不全酌情扣分。
		平台功能	10	平台应具有信息审核与发布、订单管理、接受和处理消费者咨询、投诉等客户服务功能。功能齐全得 10 分，不齐酌情扣分。
		卫生要求	10	入网餐饮服务提供者的卫生要求应符合 GB 31654 的规定。符合要求得 10 分，不完全符合要求，酌情扣分。
		入网餐饮服务提供者要求	20	——应有固定的经营场所，布局设置符合相关规定。 ——餐饮用具应符合 GB 18006.1 的规定。 ——包装材料应无毒、清洁、符合食品安全相关要求。与食品接触的包装材料应符合 GB 4806.1、GB4806.3-GB4806.8 的要求。 场所布局、餐具、包装材料和从业人员均符合相应国家的规定，得 20 分，不完善酌情扣分。
	5.3.2 平台管理 100 分	互联网+明厨亮灶	10	入网餐饮服务提供者宜实现“互联网+明厨亮灶”。平台应为其开通网络实时视频传输，实时展示后厨加工操作过程。平台上要有入网餐饮提供者的实时视频，得 10 分，没有不得分。
		配送单位	10	配送单位已经建立并执行相关配送制度和配送箱使用、清洁、维护制度。已配备相应的人员与配送设备，人员穿着表明身份的工作服或佩戴标志物得 10 分，不完善，酌情扣分。
		公共卫生事件情况	20	传染病流行等公共卫生事件和其他应急事件发生期间，餐饮服务提供者、平台、配送单位应遵守国家和本市的防控要求，明确岗位责任，建立并执行防控制度，制度应至少包括员工健康管理、人员信息收集与档案管理、设备设施和环境清洁消毒、应急处理流程和措施等内容。在配送过程中宜采用无接触配送方式，及时做好配送设备消毒。 达到要求得 20 分，不足不完善酌情扣分。
		发布信息真实、准确	15	平台应真实、准确发布餐饮品牌或门店名称。发布餐饮服务提供者提供的菜品照片、价格、份量、规格或建议食用人数等与交易相关的信息。应在页面适当位置标识反食品浪费的相关提示信息，如“节约粮食”、“适量点餐”等。 达到要求得 15 分，不足或不完善酌情扣分。

续（表D.1）

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.2 平台管理 100 分	严格审核并展示入网餐饮提供者信息	15	平台应审核并展示入网餐饮服务提供者的证照等相关资质证明。第三方平台还应审核并展示入网餐饮服务提供者实体门店的基本情况（包括名称、品牌、地址等）以及表明门店身份的照片（如门面、门头、牌匾或LOGO、售卖台等）。 达到要求得 15 分，不完善酌情扣分。
		展示配送信息	10	平台应向消费者提供订单配送人员、配送时间等信息。第三方平台还应将订单相关信息告知入网餐饮服务提供者。 达到要求得 10 分，不完善酌情扣分。
		平台要考虑食品的安全时效时间	10	平台在确定配送时间时，除结合食品加工制作过程、配送距离及路况、交通安全等因素外，还应严格评估食品的安全食用时限等相关因素。 符合要求得 10 分，不足酌情扣分。
		如实记录消费者的反馈信息	10	平台应如实记录消费者关于服务质量的咨询、投诉和举报以及处理结果等信息。按照国家和本市有关要求保存好相关信息，在投诉解决前不应销毁相关的订单信息和音像资料。 符合要求得 10 分，不完善酌情扣分。
		数据分析及提升服务质量	20	平台应对运营数据、消费者反馈、食品安全投诉和处理情况等数据进行分析。第三方平台应使用数据化手段，分析入网餐饮服务提供者的食品质量和配送单位的配送服务状况；发现问题应及时与相关方沟通，督促各方持续改进、提升网络餐饮服务能力。自建平台应将数据分析结果作为企业管理、提升服务质量的重要依据。 达到要求得 20 分，不足酌情扣分。
		公共卫生事件情况	20	传染病流行等公共卫生事件和其他应急事件发生期间，平台宜利用大数据优势，采集配送人员健康信息，并及时停止向存在健康风险的配送人员派单。 达到要求得 20 分，不足酌情扣分。
	5.3.3 供餐要求 100 分	入网餐饮服务提供者要求	15	入网餐饮服务提供者应根据自身经营场所使用面积、设备设施、加工人员等条件，提供与供餐能力相匹配的网络餐饮服务。不应委托、转包给其他单位或人员供餐。 符合要求得 15 分，否则酌情扣分。
		入网餐饮服务提供者不能超范围供餐	15	入网餐饮服务提供者应按批准的经营项目进行供餐，不应超范围经营。生食水产品等对配送温度要求严苛的食品不宜外送。通过网络餐饮服务供应的食品质量安全应与堂食保持一致。应提供“小份餐”、“小份菜”。 符合要求得 15 分，不足酌情扣分。

续（表D.1）

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.3 供餐要求 100 分	送餐餐具的选择	10	应根据食品的种类、特性等因素，在不改变食品性状的前提下，选择食品容器、餐具、包装材料和包装方式。应减少一次性餐饮具的使用，不应主动提供一次性筷子、勺子、刀（刀具）、叉子等。餐饮具不能回收的，宜使用可降解的食品容器、餐具和包装材料。 符合要求得 10 分，不足酌情扣分。
		随餐提供的信息	10	入网餐饮服务提供者应随餐提供食品制作时间、建议食用时限等与食用相关的信息。 符合得 10 分，没有不得分。
		网络订单制作安排	10	入网餐饮服务提供者应按网络订单制作食品。同一订单的食品宜同时出品，不能同时出品时，应合理安排出餐顺序，先出品易于保存的食品。 符合得 10 分，不足酌情扣分。
		出品后立即配送	10	食品制作后应立即打包配送。需暂存的易腐食品暂存时间不应超过 1 小时，暂存温度热藏宜为 60℃以上，冷藏宜为 8℃以下。 符合要求得 10 分，不足酌情扣分。
		打包前检查	10	打包前应进行感官性状检查，感官性状异常的不应供餐。 符合要求得 10 分，不足酌情扣分。
		打包要求	20	打包应符合下列要求： a) 应使用清洁消毒的餐用具（或一次性容器）接触、盛装食品； b) 热食类、冷食类食品应分隔放置，需低温保存的食品宜有保温措施； c) 饮料类、汤羹类应分别单独包装； 符合要求得 20 分，不足酌情扣分。
	5.3.4 配送要求 100 分	配送人员管理要求	6	应建立并及时更新配送人员档案，记录专、兼职配送人员的姓名、联系方式、食品安全培训考核情况、上岗情况等信息。符合要求得 6 分，不足酌情扣分。
		配送人员健康要求	6	配送人员在食品安全培训考核合格后方可上岗，宜取得健康证明。符合得 6 分，不符合不得分。
		配送人员紧急情况管理要求	6	配送单位应有专、兼职人员负责配送人员的健康管理。每日上岗前应检查配送人员健康状况。患有发热、腹泻、呕吐等症状的，应暂停配送工作。手部存在开放性伤口时，应进行包扎等处理。 符合得 6 分，不足酌情扣分。
		配送人员卫生清洁要求	6	配送人员上岗和工作时应保持着装整洁和手部清洁。 符合得 6 分，不足酌情扣分

续（表D.1）

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.3 行动与实施 400 分	5.3.4 配送要求 100 分	公共卫生事件处置	6	传染病流行等公共卫生事件和其他应急事件发生期间，配送人员应按规定开展人员健康状况检查，做好个人防护，取餐前对手部进行消毒，配送过程中佩戴口罩。符合要求得 6 分，不足酌情扣分。
		配送箱防护要求	6	配送箱应无毒无害，具有保温性、气密性和缓冲性等特性。应易于运输和携带，能防尘、防水。符合得 6 分，不足酌情扣分。
		配送箱卫生要求	6	配送餐饮食品时，配送箱应专用，干净整洁无异味，内表面不应有油渍、汤渍等污物。污染后应及时清洁，必要时消毒。符合得 6 分，不足酌情扣分。
		配送箱清洁消毒	6	配送箱每日消毒应不少于一次，清洁消毒情况应有记录。清洁消毒剂应合格并在有效期内。符合得 6 分，不足酌情扣分。
		配送过程 1	6	配送人员每日开始工作前应检查配送箱，确认清洁、使用状态良好。符合得 6 分，不足酌情扣分。
		配送过程 2	6	若使用车辆进行配送，应在配送前对车辆内部进行清洁。不应使用公交车、地铁等公共交通工具进行配送。符合得 6 分，不足酌情扣分。
		配送过程 3	6	配送人员取餐时，应核对订单与配送地址，检查食品包装及其附属物的完整性和清洁度。符合得 6 分，不足酌情扣分。
		配送过程 4	6	配送人员将确认无误的外卖食品装入配送箱中，不应挤压存放。需低温保存的食品应与热度较高的食品分开放置。符合得 6 分，不足酌情扣分。
		配送过程 5	6	在配送过程中不应打开食品外包装。发生食品污染的，应终止配送。装卸时，配送设备设施的门、盖应随开随关。符合得 6 分，不足酌情扣分。
		配送过程 6	6	将餐饮食品送达消费者手中或指定位置，配送过程中应满足保证食品安全的温度要求。符合得 6 分，不足酌情扣分。
		配送过程 7	6	若采用无接触配送，应放置在指定的室内存放场所并告知消费者尽快取餐。无法放置于室内的，应放置于具有防晒、防尘、防雨条件的指定位置。宜采用无人机、无人车、机器人等现代化技术进行配送。符合得 6 分，不足酌情扣分。

续（表D.1）

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
		配送过程 8	10	若设置智能取餐设施，不应设在易受到污染的区域。智能取餐设施应具备取餐时限管控功能，宜具备保温功能或冷藏、复热等功能。设置单位应自行或委托第三方对智能取餐设施定期清洁消毒，有效维护。 符合得 10 分，不足酌情扣分。
5.4 考核与评估 80 分	5.4.1 节约考核机制 40 分	监督考核与评估机制	14	已经依据国家反食品浪费法律法规，制度标准，建立健全本组织节约食品良好行为监督考核与评估机制得 14 分。
		节约指标考核公示	14	年度节约食品的目标指标要求，按照月度、季度、年度考核频次，对本组织节约食品良好行为落实情况，进行单项考核、综合考核，考核结果形成书面报告材料，经相关部门会审，报主管领导审批，进行信息公开，告知组织全体人员以及产业链相关人员。符合得 14 分，不公示不得分。
		节约食品考核结果纳入年度绩效	12	节约食品主管部门及主管负责人，已经将节约食品考核结果纳入本年度节约食品工作年度绩效考核，对本年度节约食品目标指标的完成情况，进行全面的评估，评估结果作为下年度节约食品战略部署和战略调整的输入，符合得 12 分，不纳入不得分。
	5.4.2 节约评估体系 40 分	建立节约评估体系	14	有相应的体系发布实施文件得 14 分，没有不得分。
		体系运行	14	有运行计划，明确体系运行管理机构，有相应的人力、物力、财力保证体系运行得 14 分，运行证明不足酌情扣分。
		监督检查	12	按要求进行监督检查，并全部得到实施得 12 分，监督不到位酌情扣分。
5.5 改善与改进 80 分	5.5.1 节约改善机制	改善和持续改进机制	14	依据国家反食品浪费法律法规，相关制度标准，建立健全本组织节约食品良好行为改善和持续改进机制。符合得 14 分，不足酌情扣分。
		节约改善指标考核公示	14	根据年度节约食品的目标指标，以及考核评估结果，寻找差距和改进机会，组织相关部门开展节约食品专项改善行动，持续改进节约食品绩效，推动节约食品良好行为的健康发展。符合得 14 分，不足酌情扣分。
		多种方法提升节约食品绩效	12	有积极开展节约食品的质量改进行动，采用 QC 小组质量改进、头脑风暴法、合理化建议、标杆学习法、节约食品知识大赛、论坛等各种方法和手段，推动节约食品良好行为改善，持续提升节约食品绩效，符合得 12 分，不足酌情扣分。
	5.5.2 节约改进体系	建立节约改进体系	14	有相应的体系发布实施文件得 14 分，没有不得分。
		体系运行	14	有运行计划，明确体系运行管理机构，有相应的人力、物力、财力保证体系运行得 14 分，不足酌情扣分。
		监督检查	12	按要求进行监督检查，并全部得到实施得 12 分，不足酌情扣分。

续（表D.1）

一级指标	二级指标	三级指标	分值	评分要求
5.6 加分项 170 分	5.6.1 节约荣誉 30 分	省级颁发荣誉	10	有证明材料
		市级颁发荣誉	8	有证明材料
		区级颁发荣誉	6	有证明材料
		行业协会颁发荣誉	6	有证明材料
	5.6.2 知识产权 30 分	发明专利	8	有专利证书
		实用新型专利	6	有专利证书
		外观专利	6	有专利证书
		著作权	6	有著作权证书
		其他	4	有其他类的知识产权证明资料
	5.6.3 管理认证 80 分	质量管理体系	15	ISO9001
		环境管理体系	10	ISO14001
		职业健康安全管理体系	10	ISO45001
		知识产权管理体系	10	GB/T 29490
		食品安全管理体系	15	ISO 22000
		信息安全管理	10	IS027001
		企业诚信管理体系	10	GB/T27922
		质量信用评级认	10	GB/T31950
		餐饮配送服务能力认	10	GB/23794
		商品售后服务评价体系	10	SB/T10857
	5.6.4 公益慈善 30 分	捐款	15	有相应证明资料
		捐物	15	有相应证明资料

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国反食品浪费法（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）
- [2] 中共中央办公厅 国务院办公厅印发的《粮食节约行动方案》
- [3] 教育部办公厅印发的《教育系统“制止餐饮浪费培养节约习惯”行动方案》教发厅〔2020〕9号
- [4] 《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》广东省第十三届人民代表大会常务委员会公告（第70号）
- [5] DB 11/T 1924-2021 网络餐饮服务餐饮安全管理规范