附件1

关于倡导节约反对餐饮浪费的具体措施

为深入贯彻习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为的重要指示精神，按照省委常委会议审议通过的《关于进一步落实主体责任加强全省作风建设的意见建议》有关部署要求，现就倡导节约反对餐饮浪费工作，制定如下具体措施。

一、加强组织领导，推进部门协同联动

（一）各级政府应当加强组织领导，建立健全属地管理、部门协作、行业引导、公众参与、奖惩结合的工作机制，制定倡导节约反对餐饮浪费政策措施，组织对餐饮浪费情况进行监测、调查、分析和评估，加强监督管理，推进反对餐饮浪费工作。

（二）商务部门应当加强对餐饮行业的管理，制定倡导节约反对餐饮浪费相关制度规范、评价标准, 引导餐饮服务经营者提升服务标准化、规范化水平，推动绿色餐饮发展。

（三）市场监管部门应当建立健全监督检查制度，畅通投诉举报渠道，组织查处餐饮浪费违法行为，将反对浪费纳入餐饮服务风险量化分级管理内容，对重大餐饮浪费且造成社会影响的餐饮服务单位实行信用惩戒。

（四）教育部门应当加强对学校的指导和监督，将节约教育纳入课堂教学内容、学生综合素质和食堂评价体系，推动学校广泛开展以节约为主题的校园活动和实践活动，建立健全节约用餐制度。

（五）精神文明建设指导部门应当将倡导节约反对餐饮浪费工作纳入文明城市、文明村镇、文明单位、文明家庭、文明校园等群众性精神文明创建活动评比考核内容。

（六）住建、文化和旅游、卫生健康、机关事务管理等部门应当按照各自职责，采取措施做好倡导节约反对餐饮浪费工作。

二、凝聚各方力量，推进社会多元共治

（七）机关、企事业单位及有关组织应当将倡导节约反对餐饮浪费纳入行为准则、自律规范，教育引导大家自觉抵制餐饮浪费行为，支持开展制止餐饮浪费的志愿服务活动。

（八）餐饮、烹饪等行业协会应当加强行业自律，制定、实施倡导节约反对餐饮浪费相关行业规范、团体标准，开展宣传培训，为会员提供制止餐饮浪费信息和技术服务。

（九）消费者协会等组织应当加强餐饮消费教育，提倡家庭按需采购、储存、制作食材及使用公筷公勺，减少厨余垃圾，引导消费者外出就餐时合理点餐、适量取餐，剩余菜品主动打包，践行光盘行动。

（十）广播、电视、报刊、互联网等新闻媒体应当积极开展倡导节约反对餐饮浪费的公益宣传和舆论监督，传播健康文明餐饮文化，报道先进典型，依法曝光浪费行为。

（十一）网络音视频信息服务提供者发现制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的音视频信息的，应及时制止、停止传输相关内容。

三、强化规范管理，推进餐饮行业自律

（十二）餐饮服务经营者应当建立健全食材采购、储存管理、加工制作、就餐服务、外卖配送等各环节管理制度、服务流程和操作规范，制定、实施制止餐饮浪费措施，开展从业人员节约意识教育和技能培训。

（十三）餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐，提倡采取数字化、智能化餐饮管理模式，鼓励提供安全、卫生、环保、便携的打包餐盒或者餐袋，提倡对文明用餐、实施“光盘行动”的消费者给予奖励或者优惠。

（十四）单位食堂应当根据用餐规律、季节特点等科学制定食谱和采购计划，合理搭配菜品、主食，实施用餐动态管理，按需制作，少炒勤加，不断优化供餐服务，及时纠正餐饮浪费行为。

(十五)集体用餐配送单位和中央厨房应当加强对食材集中采购、科学储存和餐品生产、配送的标准化、精细化管理，鼓励采取新技术、新工艺、新装备提升餐品质量和保鲜水平，引导集体用餐配送单位提供分餐服务。

（十六）学校食堂或者为学生供餐的供餐单位应当结合学生性别、年龄、体质等情况，提供安全、卫生、符合营养需要和口味需求的产品，减少因年龄、体质等个体差异造成的就餐浪费。

（十七）星级饭店、乡村民宿等经营者应当加强对旅游者文明用餐、反对浪费的宣传引导。旅行社及导游应当根据旅游者用餐人数、饮食习惯等，科学合理安排团队用餐，提醒适量点餐、按需取餐。

（十八）自助餐经营者应当建立备餐评估、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；可以采取事先约定的方式，向造成浪费的消费者收取相应费用。

（十九）网络餐饮服务平台、入网餐饮服务经营者应当以显著方式提示消费者按需、适量点餐，在餐品浏览页面标注餐品份量、规格、建议用餐人数等信息，推广小规格餐品、可选套餐，鼓励开展“光盘打卡”奖励、建设“透明餐厅”示范街等活动，宣传反对餐饮浪费行为。

（二十）特色餐饮街区、商业综合体等餐饮聚集区域的运营管理单位应当配合有关部门开展制止餐饮浪费工作，采取措施促进区域内餐饮服务经营者转变经营理念、改进服务方式，引导消费者适量点餐、文明用餐，减少餐饮浪费行为。

附件2

餐饮行业厉行节约反对浪费行动指南

为深入贯彻习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为的重要指示精神，按照省委、省政府及省纪委有关部署要求，现结合我省实际，提出餐饮行业厉行节约反对浪费行动指南。

一、提供节约用餐便利

（一）倡导减量减价。提倡餐饮经营者合理调整菜品份量，推出半份菜和小份菜，合理制定半份菜、小份菜价格，提倡分餐制，在厉行节约的前提下，满足消费者品种多样化的需求。

（二）鼓励光盘行动。服务人员提醒消费者适度点餐，鼓励有条件的餐饮单位设置专门的文明用餐劝导员，及时制止餐饮浪费现象；引导消费者主动打包，并免费提供环保打包盒、打包袋；积极采取打折优惠、返券等激励措施，引导消费节约行为。

（三）提倡照单点餐。逐步淘汰以实物原料作为消费者点餐的样品菜，通过制作样品菜模型或照片展示方式替代实物样品菜，减少食材浪费。

二、推行节约用餐标识

（四）店内有宣传画。向全省餐饮服务提供者发出倡议书，印制发放“厉行节约、反对浪费”宣传画（册），提倡按照实际就餐人数按需点餐，制止餐饮浪费行为，养成勤俭节约的文明习惯。餐饮单位店堂要在醒目位置张贴或摆放制止餐饮浪费行为的宣传画或提示牌，利用显示屏等，滚动宣传“厉行节约，反对浪费”等宣传用语。

（五）餐桌有提示语。餐饮单位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。推广使用公筷公勺，用“小餐桌”带动“大文明”，让文明理念转化成消费者的自觉行动。

（六）菜单有提醒字。餐饮单位菜单上有适量点餐、理性消费的温馨提醒，鼓励支持餐饮经营者积极探索在菜单上增加份量、热量、建议消费人数等信息，弘扬勤俭节约、艰苦奋斗的传统美德，营造浪费可耻、节约为荣的社会氛围。

三、规范餐饮经营行为

（七）鼓励计量消费。鼓励餐饮经营者在菜单上按照法律法规要求使用法定计量单位标明食材分量，并根据不同需求为消费者提供更科学合理的计量规格（大中小份等）。

（八）倡导明码标价。引导提倡餐饮经营者实行“阳光菜单”制，在菜单、标价牌上详细标明品名、计量单位、主投料名称及重量（加工前）等，方便消费者按需选择，防止浪费。

（九）规范加工行为。鼓励餐饮经营者细化加工方法，合理使用原材料，充分利用好边角料，最大效能的发挥原材的使用率，避免因加工不合理而造成食材浪费。通过科学烹饪合理搭配菜肴色泽、口味，满足不同人群口味需求，避免舌尖上的浪费。

（十）严格厨余处置。餐厨废弃物单独存放，交给有资质的回收公司处置，建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

四、引导网络理性消费

（十一）创新服务模式。鼓励网络餐饮平台丰富并完善线上点餐的菜品信息，包括咸淡、甜辣等口味信息，将其标准化地传递给消费者，便于消费者选择；开展绿色环保打包服务，带动消费者、经营者共同树立节约意识。

（十二）加强线上引导。引导网络餐饮平台在显著位置投放消费教育短片，在消费者线上查看门店、线上下单、收到短信等触点上加强制止餐饮浪费行为的宣传，鼓励平台将点餐行为与“积分”相结合，激励消费者点“小份”“半份”“套餐”，养成点餐不浪费的良好习惯。

（十三）抵制浪费行为。倡导网络餐饮平台取消或降低入网餐饮单位最低起送标准，不设最低消费额；督促直播电商平台履行主体责任，对假吃、催吐、猎奇、宣扬量大多吃、暴饮暴食等铺张浪费的直播行为，应采取删除违规主播作品、关停直播、封禁账号、解除合作关系等措施。

（十四）加强广告监测。鼓励、支持开展公益广告活动，引导单位、个人以多种方式参与公益广告宣传，鼓励运用各类社会媒介刊播公益广告，倡导形成厉行节约、反对浪费的良好社会风尚。

五、强化日常监管措施

（十五）严查价格违法。加强餐饮行业明码标价行为监管， 严厉查处不按规定明码标价，利用虚构原价、虚假促销、虚假折价、低标高结等手段诱导消费者过度消费的价格违法行为。

（十六）纳入风险评定。与餐饮服务食品安全监督风险等级评定相结合，将餐饮单位制止餐饮浪费行为纳入日常监管的量化检查表，用可视化风险等级升降来进行监督。对表现突出的单位，在风险等级评定方面予以加分，对餐饮浪费严重的单位予以降级。

（十七）坚持管服结合。加强监督与服务相结合，推动本《指南》与文明城市创建、食品安全考核、年度工作考核等相结合，加大明查暗访和监督指导力度，引导餐饮业树立“反对浪费、崇尚节约”的经营理念。

六、营造良好社会氛围

（十八）加大宣传力度。进一步加强宣传、教育和引导，督促社会餐饮、农家乐、旅游团餐、学校医院等各类机关企事业单位食堂、网络餐饮平台、农村家宴等将本《指南》提出的各项措施和要求转化为自觉行动。

（十九）加强行业自律。号召广大餐饮企业积极投身到节约用餐行动中，倡导“文明就餐，杜绝浪费”的用餐文化，创新与节约用餐相适应的经营服务方式，开发制作适应不同人群营养需要和口味特点的菜品，满足消费者求新求变的餐饮需求，引导广大消费者自觉抵制铺张浪费。

（二十）强化社会监督。倡导志愿者开展理性消费体察活动，劝导大吃大喝、铺张浪费等不良行为，动员消费者开展“浪费行为随手拍”活动，鼓励新闻媒体监督和曝光餐饮浪费现象，引导消费者自觉形成健康文明的消费习惯。

（联系人及电话：省市场监管厅餐饮服务处 赵冰山，84338830）