

团体标准

T/XMSSAL 0069—2026

替代T/XMSSAL 0069—2023

制止餐饮浪费管理规范

Management specification for curbing food and beverage waste

2026-08-10 发布

2026-08-10 实施

厦门市食品安全工作联合会 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 基本原则 2

5 备餐管理 2

6 就餐服务 3

7 餐后处置 4

8 宣传引导 4

9 全员参与 4

参考文献 6

公布日期：2026-08-11 12:01:03 下载时间：2026-08-11 12:01:03



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。

本文件代替T/XMSSAL 0069—2023《供厦标准 制止餐饮浪费管理规范》，与T/XMSSAL 0069—2023相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了规范性引用文件GB/T 42966—2023《餐饮业反食品浪费管理通则》；
- 更改了全文的“餐饮服务经营者”为“餐饮服务提供者”，及其术语与定义（见3.2）；
- 更改了术语与定义章节的“半份餐食”“小份餐食”“中央厨房”的定义，增加“企业总部”的定义（见3.3、3.4、3.7、3.8）；
- 更改了“健全制度，全程管理”原则的内容表述（见4.2）；
- 更改了加工与烹饪章节的相关内容（见5.3）；
- 增加了就餐服务基本要求的相关内容（见6.1）；
- 更改了对于网络第三方平台（含餐饮单位自建网站）就餐服务的相关要求（见6.5）；
- 更改了宣传引导章节的相关内容（见8.1）；
- 更改了餐饮服务提供者自治章节的相关内容（见9.2）；
- 更改了参考文献。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市标准化研究院、厦门市产品技术审评与审核查验中心、厦门市食品安全工作联合会、厦门市餐饮行业协会、厦门市集美区市场监督管理局。

本文件主要起草人：肖聪聪、高静、张建安、洪丽君、谢丽萍、曾升、刘伟程、柯海燕、吕进兴。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2023年首次发布为T/XMSSAL 0069—2023；
- 本次为第1次修订。

制止餐饮浪费管理规范

1 范围

本文件规定了制止餐饮浪费管理的基本原则、备餐管理、就餐服务、餐厨废弃物处置、宣传引导、全员参与等内容。

本文件适用于各类餐饮服务活动，规范制止餐饮浪费行为。

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 40040-2021 餐饮业供应链管理指南

GB/T 42966-2023 餐饮业反食品浪费管理通则

SB/T 11070 餐饮服务企业打包服务管理要求

T/XMSSAL 0001 餐饮业分餐制管理规范

T/XMSSAL 0037 餐饮外卖一次性封签使用规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮浪费 food and beverage waste

在餐饮加工、经营、服务和消费中，对可安全食用或饮用的食品不珍惜、不合理利用或者不必要的废弃，导致食品数量减少或者质量下降等。

3.2

餐饮服务提供者 catering operator

取得经营许可，从事餐饮服务的单位或个人。

注：包括社会餐饮服务经营者、单位食堂、中央厨房和集体用餐配送单位、网络第三方平台（含餐饮单位自建网站）。

[来源：GB/T 42966—2023, 3.3, 有修改]

3.3

半份餐食 half a meal

常规提供餐食标准分量的 1/2。

3.4

小份餐食 a small meal

少于常规提供餐食标准分量的 1/2。

3.5

社会餐饮 social catering

主要指专业经营现时烹调加工销售饮食制品并为消费者提供就餐场所和消费服务的企业，包括饮食店、餐馆、酒家、酒楼、饭馆、饭庄、酒吧、风味馆、专营店和茶楼等。

3.6

集体用餐配送单位 group meal 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。

3.7

中央厨房 central kitchen

由企业总部建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作，并配送给本餐饮服务连锁企业门店，供门店进一步加工制作后提供给消费者的食品经营企业。

3.8

企业总部 corporate headquarters

对其授权使用同一品牌的所有门店实施统一规范化餐饮服务管理活动的食品经营企业。

4 基本原则

4.1 厉行节约，反对浪费

成由勤俭败由奢，弘扬中华民族勤俭节约的传统美德，采取技术上可行、经济上合理的措施防止和减少餐饮浪费。

4.2 健全制度，全程管理

建立、实施、保持和更新反食品浪费管理制度，将反食品浪费管理覆盖食材采购、储存、加工制作、点餐供餐、剩餐处置全链条，从源头精准管控损耗，提高食材利用率。

4.3 公开明示，提醒引导

公开反食品浪费宣传画、提示牌、食品浪费服务承诺，明示菜品信息、明码标价等。通过各种提醒信息引导消费者厉行节约、理性消费，适量适度点餐，防止和减少餐饮浪费。

4.4 全员倡导，社会共治

制止餐饮浪费，是餐饮服务提供者、平台与消费者的共同责任，倡导文明、健康、节约的消费方式，增强公众反食品浪费意识，争做制止餐饮浪费的宣传者、实践者、监督者，形成文明、健康、理性、绿色的餐饮消费理念和习惯。

5 备餐管理

5.1 采购

5.1.1 根据用餐规律、季节特点及实际需要开具采购清单，按需采购，合理控制库存，采购管理按照 GB/T 40040—2021 中 7.1 的要求执行。

5.1.2 全面落实进货查验制度，避免因原材料不符合要求而导致的浪费。

5.1.3 鼓励规范运输、配送，避免原料在过程中损耗而导致的浪费。

5.1.4 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验收，通过订单生产等方式，打造“生产基地+餐饮门店”采购链。

5.2 存储

5.2.1 分类、妥善储存食材，及时查看库存，减少损耗，存储管理按照 GB/T 40040—2021 中 7.3.3 的要求执行。

5.2.2 库存管理应遵循先进先出先用原则，避免因保存不善引起的原材料腐烂变质，及时清理变质或者超过保质期的食品。

5.2.3 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 加工与烹饪

5.3.1 食材处理环节应注意控制用水量。

5.3.2 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。

5.3.3 应加强食品烹饪加工环节管理，制定烹饪操作规范，执行原料、辅料消耗的管理制定。

5.3.4 鼓励烹制低盐、低油、低糖健康菜品，减少盐、油、糖的用量。

5.3.5 鼓励使用净菜等半成品作为原料制作餐品，连锁餐饮企业或者大型餐饮单位宜利用中央厨房、

净菜企业等集中方式完成食材初加工。

6 就餐服务

6.1 基本要求

- 6.1.1 将防止食品浪费理念融入菜单设计，按照用餐人数合理配置餐品，套餐标明适合的用餐人数，不得过量推销。
- 6.1.2 充实菜单信息，鼓励标注餐品主要原料名称、规格、参考分量、口味和建议消费人数等信息。
- 6.1.3 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，包括半份餐食、小份餐食等。
- 6.1.4 应合理设置菜品及菜量，满足不同人数的需求，包括但不限于单人套餐、2人套餐、3人套餐、多人套餐。
- 6.1.5 应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。
- 6.1.6 应根据消费者数量和餐品份量主动提醒消费者适量点餐、合理选餐，对餐品种类提出合理建议，主动提醒消费者点餐已超出正常范围。
- 6.1.7 对消费者提出退餐、调餐需求的，餐品尚未准备烹饪且不影响二次销售的情况，应进行退餐、调餐。餐品已经烹饪的，应告知消费者，并沟通餐品处理方式，如打包、调换等。
- 6.1.8 提供分餐服务的餐饮服务提供者，分餐制管理应符合 T/XMSSAL 0001 的要求。
- 6.1.9 配备公勺公筷公夹，减少使用一次性不可降解的塑料用品。
- 6.1.10 为消费者提供免费或者合理收费的打包服务，提供安全、卫生、环保、便携的打包餐盒或者餐袋。打包服务要求按照 SB/T 11070 执行。宜对打包餐品说明二次加工、储存及食用的方法。
- 6.1.11 就餐结束后应主动提醒消费者打包剩余餐品，并说明贮存及食用方法。
- 6.1.12 宜通过设立餐品展示窗、制作仿真菜等形式对餐品信息进行展现。

6.2 社会餐饮

- 6.2.1 自助餐服务应当建立备餐评估、供餐巡查等制度，合理预测客情，根据用餐人数合理布置餐台，配备不同规格的餐饮用具，引导消费者按需、少量、多次取餐。
- 6.2.2 提供自助餐服务时，应向消费者主动告知消费规则和防止食品浪费要求，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，收费标准应当明示。自助餐添加食物采取“少上勤上”原则，避免浪费。
- 6.2.3 宴席服务、农村集体聚餐应根据预订需求，合理安排宴席流程和餐台数量，提倡“N+备用桌数”预订机制，建立未使用的预订桌数免费改期使用制度。
- 6.2.4 公务活动用餐应配合用餐单位严格执行用餐标准，合理安排餐品种类和数量，宜推行简餐或标准化饮食。
- 6.2.5 销售、提供预包装食品的超市、商场、便利店等可在保证食品安全和质量的前提下，将临近保质期的食品通过打折、特价、买赠等方式销售，或者捐赠给社会福利机构、救助机构等公益性组织。

6.3 集体用餐配送单位和中央厨房

- 6.3.1 鼓励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。
- 6.3.2 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、使用时限、保存条件和食用方法等信息。

6.4 单位食堂

- 6.4.1 应建立以需供餐、用餐预订制度。根据用餐规律、季节特点等科学制定食谱，宜采取分餐制，分餐制见 6.1.8。
- 6.4.2 建立用餐巡察制度，对就餐者点餐、用餐期间的饮食行为进行巡查监督，发现浪费行为的，应当面进行提醒劝告。
- 6.4.3 建立机关食堂制止餐饮浪费工作成效评估和通报制度，将制止餐饮浪费纳入公共机构节约资源考核合节约型机关创建活动内容。

6.4.4 学校食堂应根据学生生长发育需要进行合理的营养膳食搭配，减少就餐浪费。

6.4.5 学校食堂应推行负责人陪餐制度，将厉行节约、反对浪费纳入教育教学内容，引导学生养成节约用餐、杜绝浪费的文明习惯。

6.5 网络第三方平台（含餐饮单位自建网站）

6.5.1 应以显著方式提示消费者按需、适量点餐，应引导入网餐饮服务提供者在平台页面上向消费者提供食品分量、规格或者建议消费人数等信息。

6.5.2 应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，应在点餐环节增加“无需餐具”“使用可降解餐具”等选项供消费者选择，宜使用可降解绿色包装材料。

6.5.3 引导入网餐饮服务提供者合理设置起送标准、凑单满减规则，提供可供消费者选择的销售模式，不应诱导消费者超量点餐。

6.5.4 应制定未送达餐品的处置要求。

6.5.5 应要求入网餐饮服务提供者按照 T/XMSSAL 0037 的规定使用餐饮外卖一次性封签，防止食物在配送途中遗撒或受到污染。

6.5.6 鼓励依法利用信息技术手段分析餐饮供给和消费需求，为入网餐饮服务提供者开发改进餐品、按需备餐、防止和减少浪费等提供信息技术服务。

6.5.7 在网站餐饮服务平台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管理和监督。

6.5.8 宜开展消费者点餐后餐量适合情况反馈调查，对不准确的提示进行调整。

7 餐厨废弃物处置

7.1 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。

7.2 餐厨废弃物应交由具有相应资质的企业进行资源化回收处理。

7.3 宜定期对厨余垃圾进行统计分析，及时改进食材采购、配餐管理和烹制工艺。

8 宣传引导

8.1 采取多种方式在加工、储运及消费等场所、网络第三方平台的醒目位置清晰显示制止餐饮浪费提示信息，营造制止餐饮浪费的环境，如张贴或摆放制止餐饮浪费行为的宣传图或提示牌，菜单上有适量点餐、理性消费的温馨提醒。

8.2 鼓励对实施“光盘行动”的消费者给予奖励或者优惠。

8.3 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，对餐饮浪费较为严重的顾客进行必要的引导、劝说。

8.4 应及时制止饭量挑战、暴饮暴食等食品浪费行为，禁止制作、发布、传播宣扬相关行为的音视频信息。

8.5 主动减少使用一次性餐具，倡导消费者使用自备餐具。

9 全员参与

9.1 消费者参与

9.1.1 消费者应当厉行节约、自觉制止餐饮浪费，践行“光盘行动”。

9.1.2 商务宴请、婚丧喜宴、亲友聚餐等集体用餐的组织者应当合理选择用餐形式、用餐标准、餐品种类和数量，抵制铺张浪费和攀比等陋习。

9.1.3 家庭要积极弘扬传承勤俭节约的良好家风，从珍惜一粒米、一滴水做起，倡导绿色健康生活模式，减少案板浪费、冰箱浪费。

9.2 餐饮服务提供者自治

9.2.1 应按照 GB/T 42966 的要求建立反食品浪费管理制度，设置反食品浪费管理目标，并配备专职或兼职反食品浪费管理人员。

- 9.2.2 应建立定期培训机制，对餐饮从业人员开展每年至少一次的反食品浪费培训，培训内容包括反食品浪费法规相关要求、相关岗位反食品浪费知识与技能，以及处理食品浪费的具体操作要求。
- 9.2.3 加强厨师业务技能培训，提高菜品烹饪水平，避免因饭菜质量、口味因素等而造成的被动浪费现象。
- 9.2.4 制定餐饮浪费自查制度，定期对制止餐饮浪费的实施情况进行自查，并记录每日厨余垃圾的数量、反食品浪费培训和自查情况，记录保存期限不少于2年。
- 9.2.5 自觉接受公众和消费者监督，建立顾客投诉机制，对于消费者反馈或媒体曝光的餐饮浪费问题，及时落实整改。
- 9.2.6 不应组织量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的活动，不应参与制作、发布、传播宣扬浪费食品相关的节目或者音视频信息，诱导食品浪费。
- 9.2.7 宜邀请第三方评价机构对反食品浪费工作开展评价，并根据评价结果改进工作。

9.3 行业自律

- 9.3.1 行业协会应加强对行业制止餐饮浪费工作的引导和自律监督。
- 9.3.2 将制止餐饮浪费纳入行业先进评选指标体系。
- 9.3.3 组织开展相关培训，为会员提供信息和技术服务。
- 9.3.4 加强餐饮行业反浪费研究，开展餐饮行业浪费监测和分析评估，并每年向社会公布监测评估结果。向政府及其有关部门提出反浪费工作建议。

9.4 政府监管

- 9.4.1 应建立反食品浪费工作方案，加强监督管理，推进反食品浪费工作。
- 9.4.2 每年向社会公布反食品浪费情况，提出加强反食品浪费措施，持续推动全社会反食品浪费。
- 9.4.3 收到反食品浪费相关的投诉举报时，有关部门应及时受理、及时查处、反馈结果，并为投诉举报人保密。

参 考 文 献

- [1] DB32/T 3090—2022 节约型餐饮服务规范
- [2] DB1301/T 399—2021 餐饮服务经营者反食品浪费行为规范
- [3] DB36/T 1410—2021 商业餐饮制止浪费经营服务规范
- [4] TBJCA 001—2021 北京市餐饮反食品浪费行为规范
- [5] 国务院公报 2024 年第 34 号《中共中央办公厅 国务院办公厅印发〈粮食节约和反食品浪费行动方案〉》
- [6] 中华人民共和国反食品浪费法（2019 年中华人民共和国主席令第 31 号）
- [7] 国市监标技发〔2021〕7 号《关于以标准化促进餐饮节约反对餐饮浪费的意见》
- [8] 国家市场监督管理总局令第 104 号《餐饮服务连锁企业落实食品安全主体责任监督管理规定》