

# 武汉市商务局

## 市商务局关于转发《省商务厅关于印发 <湖北省制止餐饮浪费行业规范 (试行)>的通知》的通知

各区(开发区)商务主管部门、武汉餐饮业协会,各相关企业单位:

为深入贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神,在全市餐饮行业积极推动反餐饮浪费工作,现将《省商务厅关于印发<湖北省制止餐饮浪费行业规范(试行)>的通知》(鄂商务发〔2020〕30号)转发给你们,并结合我市实际,提出如下工作要求,请一并贯彻执行。

**一是提高反对浪费意识。**各单位要牢固树立“反对浪费,爱惜粮食”的责任意识,充分认识厉行节约反对餐饮浪费的重要意义,切实增强工作主动性、紧迫感,做到警钟长鸣,常抓不懈。

**二是建立专班检查机制。**各区(开发区)商务主管部门是辖区餐饮行业主管部门,承担行业监管职责,要成立工作专班,采取集中检查、随机抽查、暗访等多种形式,对餐饮服务单位执行制止餐饮浪费行业规范情况进行督导、检查、纠正。

**三是加强联合督导力度。**各区(开发区)商务主管部门依照各自职能结合日常工作,与区各部门、街道、社区等加强协调联

动，形成工作合力，对辖区内餐饮服务单位进行督导检查，实时监督。实行督导检查常态化、制度化。

特此通知。

附件：省商务厅关于印发《湖北省制止餐饮浪费行业规范（试行）》的通知



## 附件

# 湖北省商务厅文件

鄂商务发〔2020〕30号

## 省商务厅关于印发《湖北省制止餐饮浪费行业规范（试行）》的通知

各市、州、直管市、神农架林区商务局、餐饮行业协会：

为深入贯彻落实习近平总书记关于“坚决制止餐饮浪费行为，切实培养节约习惯”等重要指示精神，按照省委省政府要求，在全省餐饮行业积极推动反餐饮浪费工作，用“小餐桌”推动“大文明”，我厅拟订了《湖北省制止餐饮浪费行业规范（试行）》，现印发实施，并对全省商务部门、餐饮行业反对餐饮浪费工作提出以下要求，请一并贯彻落实。

### 一、提高政治站位

各级商务主管部门、各相关行业协会要把推进餐饮行业制止餐饮浪费工作作为一项政治任务，按照文明办的统一部署，切实提高思想站位和工作站位，以高度的自觉、有力的举措、务实的作风，推动餐饮行业深入推进制止餐饮浪费行动。各级

商务主管部门要组织相关行业协会和重点餐饮企业认真宣贯《湖北省制止餐饮浪费行业规范（试行）》，对餐饮经营领域开展制止餐饮浪费行动进行部署并提出要求，确保制止餐饮浪费工作取得实效。

## **二、开展行业自律**

充分发挥各相关行业协会作用，在行业内持续开展形式多样的制止餐饮浪费主题活动，鼓励协会开展行业评优评先，对表现突出的餐饮企业、团体或个人进行表彰奖励，对先进典型进行宣传报道，树立良好形象。充分调动各餐饮企业积极性，鼓励结合自身实际，围绕制止餐饮浪费设计推出节约套餐、小份餐等服务，通过线上线下开展各种形式的制止餐饮浪费、节约用餐主题活动，持续推动餐饮领域的节约活动。

## **三、积极推进绿色餐饮、绿色饭店创建工作**

按照绿色饭店、绿色餐饮国家标准，继续推进绿色餐饮、绿色饭店创建工作。各级商务部门、行业协会要积极组织餐饮经营企业开展绿色餐饮、绿色饭店创建、评定工作，省绿色饭店工作委员会将组织评审人员对已经评定两年的绿色饭店企业进行等级复核，提升餐饮行业绿色发展水平。

## **四、强化监督监管**

各级商务部门要联合文明办、市场监管局、相关行业协会采取集中检查、随机抽查、个别暗访等多种形式，对餐饮企业执行制止餐饮浪费行为规范情况进行督导、检查、纠正。结合

日常商务执法检查、工作调研，完善常态化工作机制，会同有关部门对执行不到位的餐饮企业进行督促整改。

## 五、加强宣传

建立联合宣传工作机制，积极利用广播、电视、报纸等主流媒体及网络新媒体，面向社会各界和全体市民，对制止餐饮浪费行为进行广泛宣传。特别是针对新出台的餐饮经营领域制止餐饮浪费行为规范，播出广播电视专题节目或视频，进行宣传解读。各级商务部门要及时总结制止餐饮浪费行为，培育节约习惯的好经验好做法，组织媒体宣传推介，并及时报送省商务厅。

附件：湖北省制止餐饮浪费行业规范（试行）



（联系人：覃宁；联系电话：13517182018）

## 附件

# 湖北省制止餐饮浪费行业规范（试行）

为深入贯彻落实习近平总书记关于“坚决制止餐饮浪费行为，切实培养节约习惯”等重要指示精神，在全省餐饮行业积极推动反餐饮浪费工作，让光盘成为常态，让节约成为习惯，让文明成为风景，用“小餐桌”推动“大文明”，特制定本规范。

## 一、对象范围

湖北境内从事餐饮经营的企业、单位、机构、商户、个人等餐饮经营者。

## 二、行为规范

### （一）餐饮消费场所标识

各餐饮消费场所，要通过张贴、放置、播放“浪费可耻、节约为荣”“光盘行动”“谁知盘中餐、粒粒皆辛苦”“适量点餐、剩餐打包”“节约食物，杜绝浪费”等宣传标语、店内海报，视频等多种形式，营造文明用餐、浪费可耻、节约为荣的浓厚氛围。

### （二）倡导文明理性用餐

持续推行绿色低碳生活方式，各餐饮企业要积极推行“分餐制、公筷制、双筷制”，引领顾客适量点餐、剩食打包，倡导顾客摒弃“好面子”“讲排场”等陋习，增强顾客节约意识，

为消费者绿色健康卫生的饮食方式提供条件，推动形成绿色发展方式和生活方式，树立健康用餐、文明用餐和遵守社会公德新风尚。

### **(三) 科学配餐合理供餐**

提供营养平衡的绿色食谱，菜单要明示菜点份量。主动提示适合消费者人数的用餐量，杜绝诱导超量点餐。要提供小份、半份餐食的可选服务。在各类集体聚餐时，要合理设计宴会菜单，科学营养配餐，适度把握菜品数量、份量。

### **(四) 鼓励顾客节约用餐**

餐饮经营者禁止设置最低消费。要执行适量点餐提醒提示制度。要主动为消费者提供剩食打包服务，提倡剩食打包积分奖励，对剩食超过一定数量不打包者，增加餐余收费。

### **(五) 推动绿色餐饮创建**

大力推动绿色餐饮企业创建，创建绿色厨房，自觉将厉行节约纳入餐饮生产、加工、服务全过程。主动减少一次性餐饮用品使用量，禁止使用不可降解一次性塑料餐具，积极推广使用可循环、易回收、可降解的餐具。充分合理利用食材，杜绝资源浪费。积极开展绿色餐饮、绿色饭店创建、评定工作。

### **(六) 创新业态厉行节约**

创新配送制等新餐饮业态，开展配送、外卖、线上下单等新的服务方式，开展配送，外卖，线上下单等新的服务方式，引导顾客理性、适度消费。

### **(七) 树立全员节约理念**

将“厉行节约、反对浪费”作为餐饮行业从业人员岗前教育培训内容，号召员工从自己做起，制止餐饮浪费，崇尚勤俭节约。组织开展“厉行勤俭节约，反对餐饮浪费”学习宣传践行活动，将餐饮节约理念转化为具体行动，把制止餐饮浪费融入企业生产、经营和服务的每一个环节。

### 三、行业自律

餐饮行业协会要积极开展餐饮行业自律，组织发起“厉行勤俭节约、反对餐饮浪费”倡议，结合实际制定相关标准，在餐饮行业推行科学文明的餐饮消费模式，持续推动餐饮领域的节约活动，提升餐饮行业绿色发展水平。探索制定餐饮行业公约，鼓励餐饮企业履行社会责任，完善餐饮行业评选树优机制，把制止餐饮浪费行为作为衡量餐饮单位诚信经营的重要参考。及时总结推广餐饮消费节约的做法和经验，建立餐饮浪费行为的举报投诉机制，形成制止餐饮浪费行业规范和强化监督监管长效机制。

本规范自发布之日起实施。