

ICS 67.040
CCS X 10/29

DB 11

北京市地方标准

DB11/T 2343—2024

机关食堂反食品浪费管理规范

Specification for preventing food waste management in Party and
government organ canteens

2024 - 12 - 25 发布

2025 - 04 - 01 实施

北京市市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	11
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	2
4.1 组织管理.....	2
4.2 制度建设.....	2
4.3 宣传教育.....	2
4.4 监督管理.....	3
5 机关食堂反食品浪费各环节管理内容.....	3
5.1 采购环节.....	3
5.2 储存环节.....	3
5.3 备餐环节.....	4
5.4 制餐环节.....	4
5.5 供餐环节.....	4
5.6 用餐环节.....	4
5.7 餐后环节.....	5
5.8 厨余垃圾处理环节.....	5
5.9 业务培训环节.....	5
5.10 监测环节.....	5
附录 A（资料性） 机关食堂厨余垃圾台账模板.....	6
附录 B（资料性） 食品浪费系数测量方法.....	7
参考文献.....	8

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。

本文件由北京市机关事务管理局提出并归口。

本文件由北京市机关事务管理局组织实施。

本文件起草单位：北京市机关事务管理局、中国科学院地理科学与资源研究所、北京市海淀区机关事务管理服务中心、北京市石景山区机关事务管理服务中心、北京市房山区机关事务服务中心。

本文件主要起草人：解民、王璐、张丹、刘汉柱、朱国庆、朱洲、郭峰、陈书怀、袁静文、李哲、杨勇、刘轩、李晶、曹娜娜、李希、乔升威、戈欣宇。

机关食堂反食品浪费管理规范

1 范围

本文件规定了机关开展食堂反食品浪费工作基本要求，机关食堂反食品浪费各环节管理内容。

本文件适用于北京市各级党的机关、人大机关、行政机关、政协机关、监察机关、审判机关、检察机关，以及工会、共青团、妇联等人民团体和参照公务员法管理的事业单位开展食堂反食品浪费工作，其他机关可参照使用。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB11/T 2033 餐厨垃圾源头减量操作要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

机关食堂 Party and government organ canteen

供机关干部职工用餐的场所，一般具有集中供餐、固定内部场所等特点。

[来源：GB/T 42967—2023, 3.1, 有修改]

3.2

反食品浪费 preventing food waste

对可安全食用或饮用的食品，通过一定的手段，避免因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等一系列活动。

[来源：GB/T 41568—2022, 6.6.1]

3.3

厨余垃圾 canteen food waste

机关食堂 (3.1) 在食品加工、饮食服务、单位供餐等活动中，产生的食物残渣、食品加工废料和废弃食用油脂等。

3.4

食品浪费系数 food waste index

厨余垃圾(3.3)中被浪费食品(不包括骨头、果皮等不可食用部分)占厨余垃圾的比例。

[来源: GB/T 42967—2023, 3.4, 有修改]

4 基本要求

4.1 组织管理

4.1.1 机关食堂管理单位应牵头成立反食品浪费领导小组,建立相关工作机制,组织、协调和监督反食品浪费相关工作。

4.1.2 机关食堂管理单位应明确反食品浪费管理工作部门,负责制定并落实反食品浪费相关制度、实施方案以及具体措施。

4.1.3 机关食堂用餐单位应遵循机关食堂管理单位要求,并协助落实。

注:机关食堂用餐单位是指未设食堂的机关,其所属人员日常在集中办公区食堂用餐的单位。

4.1.4 机关食堂管理单位应设置反食品浪费管理岗位,明确岗位职责,并安排熟知食堂餐饮业务的专人负责。岗位职责包括但不限于:

- a) 监督管理食堂各环节、各点位反食品浪费措施的实施;
- b) 监控、跟踪及纠正日常食品浪费行为;
- c) 营造反食品浪费宣传氛围;
- d) 组织开展反食品浪费相关培训等。

4.1.5 实行餐饮服务外包的机关食堂,应由引进的餐饮服务企业明确专门机构和人员,在机关食堂管理单位指导下,开展食堂反食品浪费工作。

4.1.6 机关食堂管理单位应对餐饮服务企业明确提出反食品浪费管理目标和服务要求。

4.1.7 机关食堂管理单位应借助“北京市机关食堂反食品浪费信息管理系统”开展反食品浪费工作,宜通过信息化手段实现技术创新和管理创新,鼓励通过大数据、云计算、物联网、人工智能等先进技术,推进绿色智慧机关食堂建设。

4.2 制度建设

4.2.1 机关食堂管理单位及用餐单位应将“厉行节约、反对浪费”教育作为作风建设的重要内容,纳入单位管理体系,建立健全常态化工作机制。

4.2.2 机关食堂管理单位应完善能源资源节约制度,将节粮工作与节能、节水、节材相融合,制定具体措施并纳入整体制度体系。

4.2.3 机关食堂管理单位应推进食堂标准化建设,督促食堂建立健全反食品浪费关键环节流程和操作的标准与规范。

4.3 宣传教育

4.3.1 机关食堂管理单位及机关食堂用餐单位应结合日常宣传和集中宣传,不断创新宣传形式和宣传载体,营造“浪费可耻、节约为荣”的氛围。

- a) 应在公共区域开展反食品浪费宣传,利用单位宣传窗、电子屏、官方网站、客户端、公众号等载体宣传发布反食品浪费有关内容。
- b) 应开展世界粮食日等集中宣传活动,向机关干部职工普及反食品浪费法律、制度、知识等。
- c) 应在食堂入口、制餐区、取餐区、用餐区、餐盘回收区等关键区域开展反食品浪费提示与宣传。

4.3.2 应开展教育、宣传和指导工作。

- a) 机关食堂管理单位及用餐单位应将反食品浪费纳入机关干部职工的入职培训和日常培训内容。
- b) 机关食堂管理单位应宣传推介典型经验做法，及时向反食品浪费监管人员传达相关标准和制度，并定期组织培训和指导。

4.4 监督管理

- 4.4.1 机关食堂管理单位应实施机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度，定期评估食堂反食品浪费工作成效，宜邀第三方机构等进行监督。
- 4.4.2 评估后应及时通报食堂评估结果，并向本级机关事务管理部门报送。
- 4.4.3 机关食堂管理单位应督促机关食堂针对成效评估发现的问题，及时整改。

5 机关食堂反食品浪费各环节管理内容

5.1 采购环节

- 5.1.1 宜建立固定的供货渠道，建立评价和退出机制。
- 5.1.2 应根据膳食营养需求、用餐人数、食品储存条件及储存场所环境，制定采购计划，合理安排采购周期和采购数量。
- 5.1.3 宜采购应季食材，生鲜食品宜“少采勤采”“即采即用”。
- 5.1.4 应优化配送时间和方式，减少中间环节，提高配送效率。
- 5.1.5 宜建立多方验收制度，由食堂管理员、厨师长、库管员、供应商等共同参与验收。
- 5.1.6 食品到货后，应按照 GB 31654 的规定验收，生鲜食品还应通过外观、气味辨识等方式验收，及时退回有质量问题的食材。

5.2 储存环节

- 5.2.1 应对储存管理人员开展培训，掌握食品正确的储存方法，科学实施储存操作，避免不当存放造成的食品损失。
- 5.2.2 应保持储存场所卫生整洁，定期开展设施设备维护保养，做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施，提供适宜的光照和通风条件，并控制温度和湿度。
- 5.2.3 应执行出入库清单制度，及时签收、登记、存储货物。
- 5.2.4 应分区、分架、分类、离墙、离地存放食品，定期检查整理。
- 5.2.5 食品原料、半成品、成品应分隔或分离储存。
- 5.2.6 应定期盘点库存，遵循先进先出先用原则，做好食品期效管理，杜绝食品过期变质。

5.3 备餐环节

- 5.3.1 应实施用餐人数餐前统计或测算，根据用餐人数合理安排食品数量。
- 5.3.2 宜根据营养均衡原则和膳食指南，科学制定食谱，提供少油少盐少糖的健康营养膳食。
- 5.3.3 应根据菜品质量和口味反馈结果，及时调整菜品。
- 5.3.4 公务接待、会议、培训等公务活动需要安排机关食堂用餐的，应按照规定标准备餐。

5.4 制餐环节

- 5.4.1 应充分利用食材，提高食材利用率，做好边角料的再加工利用，推广“一料多用”，不宜使用食品装饰菜品。
- 5.4.2 应分批错时，合理规划出菜时间，推行集中准备、按需分次制餐。

5.4.3 应使用节电、节气、节水等设备和灶具，鼓励建设全电厨房。

5.4.4 宜制定食材损耗指标，做好制餐区厨余垃圾统计工作，包括但不限于食材重量、厨余垃圾量、损耗比例等。

5.5 供餐环节

5.5.1 应结合实际情况，合理设置自助、自选等供餐方式，鼓励探索称重计量计费模式。

5.5.2 应根据不同时段的用餐人数分批供餐、按需补餐和调整餐线。

5.5.3 非自助供餐方式应提供半份、小份的菜品（主食）服务。

注：半份菜（主食）的规格为正常提供菜品（主食）量的1/2；小份菜（主食）的规格是正常提供菜品（主食）量的1/3。

5.5.4 应提供不同规格和容量的餐具，优先推广使用小尺寸餐具，减少使用一次性餐具，不使用不可降解的一次性餐具。

5.5.5 菜品应标明口味、主要原材料、辅料、主要营养素等信息。

5.5.6 应提示、提醒适量取餐。

5.6 用餐环节

5.6.1 宜根据用餐人数合理配置座位；若条件受限，可实行分批、分时段用餐。

5.6.2 鼓励用餐单位组织干部职工成立“志愿服务队”或设立“光盘监督岗”，引导用餐人员健康饮食、适量取餐，积极践行光盘行动。

5.6.3 应通过提示、监督、巡查，劝阻食品浪费行为。

5.6.4 应充分采用自然光，选用节能灯具；合理设置用餐区域空调温度，空调运行期间注意门窗关闭。

5.6.5 按需取用餐纸，节约用纸。

5.7 餐后环节

5.7.1 应分类设置厨余垃圾、其他垃圾投放容器，设置分类投放指引，引导精准投放。

5.7.2 宜按规定妥善保管未食用食品，在安全卫生的前提下合理再利用。

5.7.3 应定期对菜品剩余情况进行统计分析，明确需要调整的菜品及原因。

5.7.4 应在餐盘回收处等关键点位安装视频监控设备，对食品浪费行为进行监督。

5.7.5 应开展用餐满意度调查，建立菜品质量和口味反馈渠道。

5.8 厨余垃圾处理环节

5.8.1 厨余垃圾宜固液分离和油水分离，有条件单位宜安装厨余垃圾源头减量设备，减量设备应符合DB11/T 2033 规定。

5.8.2 厨余垃圾应由具备资质的专业机构收运，实施统一处置。

5.8.3 应建立厨余垃圾台账，台账模板见附录 A。

5.9 业务培训环节

5.9.1 应提高烹饪人员厨艺水平，定期开展技能培训和考核。

5.9.2 应定期对机关食堂工作人员开展反食品浪费培训，使其熟练掌握节约食品的方式方法，具备反食品浪费的意识和能力。

5.10 监测环节

- 5.10.1 应定期监测机关食堂食品浪费情况，记录食品浪费系数，留存照片等资料，测量方法参考附录 B。
- 5.10.2 应定期开展机关食堂反食品浪费工作自查，针对自查发现的问题及时整改。
- 5.10.3 应建立机关食堂反食品浪费工作档案，档案内容包括不限于：
 - a) 设备检测及运行记录；
 - b) 采购计划目录；
 - c) 采购食材相关票据；
 - d) 出入库清单、存货盘点表等；
 - e) 用餐满意度调查记录；
 - f) 宣传、培训及会议记录；
 - g) 厨余垃圾台账；
 - h) 食品浪费系数记录及照片等资料。

附 录 A
(资料性)
机关食堂厨余垃圾台账模板

机关食堂厨余垃圾台账模板见表 A.1。

表 A.1 机关食堂厨余垃圾台账模板

机关食堂名称：_____

管理机构名称：_____

供餐方式：自助 非自助

日 期	时段	用餐人数（人次）	食品浪费系数	用餐区厨余垃圾重量 （千克）	制餐区厨余垃圾重量 （千克）	厨余垃圾总重量 （千克）	记录员
<p>注：厨余垃圾总重量包括用餐区厨余垃圾重量、制餐区厨余垃圾重量。每季度至少测量 1 次食品浪费系数。</p>							

附 录 B
(资料性)
食品浪费系数测量方法

B.1 称重法

B.1.1 测量对象：采取等距抽样方法。

B.1.2 测量方法：分别对样本餐盘中被浪费食品和厨余垃圾称重。

B.1.3 计算公式：

$$\beta = \frac{\sum_{i=1}^n W_i}{\sum_{i=1}^n G_i}$$

式中：

β ——食品浪费系数；

W_i ——样本餐盘中被浪费食品的重量，单位为克（g）；

G_i ——样本餐盘中厨余垃圾的重量，单位为克（g）；

n ——样本餐盘数。

B.2 图像法

B.2.1 测量对象：用餐区厨余垃圾收集容器。

B.2.2 测量时间：开餐半小时，用餐高峰期，用餐结束后。

B.2.3 测量流程如下：

- a) 将厨余垃圾收集容器内厨余垃圾沥水沥油后，搅拌平铺，俯拍照片；
- b) 运用专业工具，勾绘照片内被浪费食品轮廓以及厨余垃圾堆积轮廓面积，得到食品浪费系数；
- c) 留存照片，记录食品浪费系数。

参 考 文 献

- [1] GB/T 40042—2021 绿色餐饮经营与管理
 - [2] GB/T 41568—2022 机关事务管理 术语
 - [3] GB/T 42967—2023 机关食堂反食品浪费工作指南
 - [4] 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号）
 - [5] 北京市城市管理委员会,北京市发展和改革委员会,北京市财政局,北京市市场监督管理局.关于加强本市非居民厨余垃圾计量收费管理工作的通知（京管发〔2021〕19号）
 - [6] 北京市机关事务管理局,首都精神文明建设委员会办公室,北京市发展和改革委员会,北京市城市管理委员会,北京市商务局,北京市市场监督管理局,北京市粮食和物资储备局.关于印发《北京市机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度实施方案》的通知（京机管发〔2023〕45号）
-