

每年35%食物被浪費 內地積極執行《反食品浪費法》



每年35%食物被浪費 內地積極執行《反食品浪費法》

內地《反食品浪費法》生效近兩年，目的是針對餐飲業界，以食品消費、銷售環節、反浪費，作為切入點，及同時處理好與正在起草的糧食安全保障法等有關法律的關係，對減少糧食、食品生產加工、儲存運輸等環節浪費作出原則性規定。

據國家糧食局數據顯示，中國每年生產的糧食中，有35%被浪費，中國餐飲業人均食物浪費量為每人每餐93克，浪費率達11.7%，大型聚會浪費率更達38%，制止餐飲浪費刻不容緩。

為進一步落實制止餐飲浪費行動，市場監管系統決定，自今年3月起，開展為期3個月的製止餐飲浪費專項行動。活動倡議發出以後，各地市場監管部門積極響應，迅速部署開展制止餐飲浪費專項行動。

福建：規範外賣，嚴查誘導點餐等違法行為

—引導平台建立健全外賣餐品描述、外賣點餐消費提示、優化商家管理服務等製度機制；持續加強餐飲監管，組織開展「隨機查餐廳」行動；積極推廣「小份菜」、「半份菜」、「網絡點餐明示食品重量」等做法，以醒目方式提示消費者適量點餐，主動提供打包服務，倡導使用可降解打包、外賣餐盒餐具。

另外，圍繞餐飲外賣點餐和婚宴、自助餐、單位食堂等重點環節，應從嚴從速查處糾正未主動提示、誘導點餐等違法行為；暢通投訴舉報渠道，引導公眾參與監督。積極推動相關行業協會制定一批團體標準，規範行業行為。

雲南：重點關注外賣和婚宴、自助餐、單位食堂浪費問題

—緊緊圍繞餐飲外賣和婚宴、自助餐、單位食堂浪費等重點問題，通過開展專項行動，依法規範餐飲服務經營行為，將節約理念貫穿餐飲全鏈條，推動餐飲浪費現像明顯減少。加強宣傳引導，拓展宣傳渠道，加大引導力度，積極開展法律法規標準宣貫，推動全社會樹立起「浪費可恥、節約為榮」的文明新風尚。

山東：推廣反餐飲浪費「紅黑榜」公示制度

—著力宣傳一批典型經驗，在餐飲聚集區、城市綜合體和食品安全示範街等重點區域顯著位置，設置張貼反餐飲食品浪費公益宣傳，推廣反餐飲浪費「紅黑榜」公示制度。向社會發布反對餐飲浪費倡議書，聯合製發合理適度點餐的宣傳海報，邀請專家講授科學合理膳食知識，組織律師團對《反食品浪費法》《山東省反食品浪費規定》進行解讀，發動志願者開展反食品浪費行為「隨手拍」活動。

指導行業協會加強行業自律，制定相關製度規範，發布製止餐飲浪費倡議，以縣為單位開展「十大節約餐飲單位」評選活動，培樹節約標杆企業；推行消費者「光盤行動」優惠獎勵機制，發揮示範引領作用。

河南：整治「吃播」浪費亂象

—各級市場監管部門要督促平台落實主體責任，治理誘導過度消費行為，整治「吃播」浪費亂象；要加強餐飲環節監管，指導餐飲服務經營者落實《中華人民共和國反食品浪費法》各項工作措施；要加大執法力度，圍繞餐飲外賣點餐和婚宴、自助餐、單位食堂等重點環節，深入開展專項整治；要完善標準規範，推動將製止餐飲浪費要求納入有關行業標準和地方標準，探索推行「7S」管理；要強化宣傳引導，通過公益廣告、圖解和短視頻等群眾喜聞樂見的方式，引導公眾形成科學、理性、文明消費習慣。

四川：制止餐飲浪費團體標準正式立項

—引導全省餐飲企業用標準體系促進餐飲反浪費行為，做好反食品浪費的宣傳者、踐行者、推動者，不斷促進全社會形成節約光榮、浪費可恥的良好氛圍。

江蘇：提倡「小份菜」「網絡點餐明示食品重量」

3月起，江蘇啟動制止餐飲浪費專項行動，持續加強餐飲環節監管，積極推廣「小份菜」、「半份菜」、「網絡點餐明示食品重量」等內容。堅持問題導向，緊盯重點平台、重點環節、重點問題加大督導檢查和執法處罰工作力度，著力解決外賣點餐和婚宴、自助餐、單位食堂、旅遊團隊用餐等方面存在的食品浪費行為。



湖北：重點查處誘導點餐等餐飲浪費違法行為

—湖北省市場監管局印發《2023民生領域案件查辦「鐵拳」行動方案》，將重拳出擊、依法快查快處一批未主動提示、誘導點餐等餐飲浪費違法案件，加強典型案例曝光，強化警示震懾，維護公平競爭的市場秩序，營造安全放心的消費環境。

廣東：推廣反餐飲浪費「簡案快辦」執法模式

—廣東省市場監管局召開制止餐飲浪費專項行動動員部署暨食品安全「守查保」、「兩個責任」工作全省系統調度會。動員全省市場監管系統迅速開展制止餐飲浪費專項行動，對落實食品安全「兩個責任」、「守查保」專項行動進行再調度、再推動。

會議指出，要盡快成立工作領導小組及工作專班，制定工作方案，聚焦外賣、婚宴、自助餐、單位食堂等方面存在的食品浪費行為開展專項工作。要不斷完善平台企業常態化監管，督促平台落實反餐飲浪費主體責任。要持續強化生產經營環節監管，

從生產源頭上提高利用率，在餐飲經營中製止浪費。要加大對餐飲浪費的執法力度，推廣反餐飲浪費「簡案快辦」執法模式，及時公佈典型案例，震懾違法行為。要推動行業協會制定標準規範餐飲浪費，利用多樣化宣傳方式引導公眾形成科學、理性、文明的消費習慣。

江西：召開「促進餐飲節約、制止餐飲浪費」國家標準宣貫培訓會

—江西省市場監管局、省商務廳聯合召開「促進餐飲節約、制止餐飲浪費」國家標準宣貫培訓會，採用線上線下同步方式對《餐飲分餐製服務指南》等4項國家標準進行宣貫培訓。

通過此次培訓，有助於督促全省各餐飲企業單位進一步落實主體責任，加深對製止餐飲浪費工作的認識，更好理解、貫徹、落實相關國家標準要求，助力構建反餐飲浪費長效工作機制，有效推進全省反餐飲浪費工作規範高效開展。

河北：舉辦製止餐飲浪費國家標準現場宣貫活動

—河北省市場監管局、石家莊市市場監管局、河北省團餐和飲食行業協會在橋西區閱微食府聯合舉辦製止餐飲浪費國家標準現場宣貫活動。

河北省市場監管局標準技術(創新)管理處對《餐飲分餐製服務指南》《餐飲業供應鏈管理指南》《外賣餐品信息描述規範》《綠色餐飲經營管理規範》等四項國家標準進行了解讀，並提出了宣貫要求。河北省團餐與飲食行業協會發出倡議，號召全市團餐與餐飲企業、各餐飲行業協會積極參與，貫徹國家標準，推動餐飲業標準化管理和服務水平提升。

來源：紅餐媒