陕 西 省 地 方 标 准

《单位食堂反餐饮浪费管理规范》

编制说明

陕西省机关事务服务中心

二〇二四年

陕 西 省 地 方 标 准

《单位食堂反餐饮浪费管理规范》

编制说明

一、项目来源

2023年3月，按照省市场监管局《关于征集制止餐饮浪费有关省级地方标准制度修订项目的通知》要求，我中心向省市场监管局报送了《陕西省机关食堂反食品浪费管理规范》地方标准的立项申请。10月，省市场监管局印发了《关于反馈2023年度制止餐饮浪费领域省级地方标准申报意见评审意见的函》（陕市监函[2023]973号），同意我中心以《单位食堂反餐饮浪费管理规范》列入2024年度地方标准制定计划中，展开制修订工作。现已完成调研、论证、编制等任务，于2024年10月形成《单位食堂反餐饮浪费管理规范（征求意见稿）》（项目编号SDBXM295-2023）。本项目主导单位是陕西省机关事务服务中心，参与单位有西安建筑科技大学、陕西省标准化研究院、西安市质量与标准化研究院、宝鸡市机关事务管理局、安康市机关事务服务中心。

二、目的意义

本标准的制定旨在规范和推动各单位食堂的反餐饮浪费工作，确保反餐饮浪费措施的有效实施，减少食堂的浪费行为，促进资源节约型社会的建设。通过明确基本要求、场所与设备管理、宣传与培训管理及餐前管理等内容，提升单位食堂反食品浪费工作的可操作性和评价的科学性。

三、制定过程

1. 预研阶段

在标准预研阶段，深入研读国家及陕西省相关政策文件，并进行详细解读和分析。通过编制组对材料进行整理分析，结合相关资料和专家意见展开讨论。同时，针对省市场监管局提出的可参考观点和指出的问题进行梳理、研究及论证，确定了标准的大纲和编写思路，形成了《单位食堂反餐饮浪费管理规范》初稿。

1. 调研阶段

2024年7月—8月，由省机关事务服务中心组织西安建筑科技大学、省商务厅、省市场监督管理局、西安市机关事务服务中心、宝鸡市机关事务管理局、安康市机关事务服务中心、陕西省标准化研究院、西安市质量与标准化研究院等单位先后前往广西、河南、西安市、渭南市、宝鸡市、安康市就反餐饮浪费工作推进相关情况开展了广泛调研，并在调研地就《单位食堂反餐饮浪费管理规范》初稿征求了广泛意见，通过实地观察、广泛收集有关规章政策及相关标准规范等资料、召开研讨会等方式，深入了解单位食堂在反餐饮浪费管理各环节现状及问题。

1. 起草阶段

2024年9月，在调研的基础上，起草组收集背景材料和标准编制参考、引用资料，进行归纳整理，搭建标准内容框架，会上对标准题目、适用范围、标准化对象、主要内容等问题进行了详细的分析和研究并形成结论与共识，参考有关国家标准、地方标准及行业规范，结合陕西省单位食堂反餐饮浪费管理的实际情况，按照GB/T 1.1等相关要求，形成了《单位食堂反餐饮浪费管理规范》（征求意见稿），报送省市场监督管理局审核。

四、编制原则和主要依据

（一） 编制原则

本标准主要依据如下原则进行编制：

1.科学性原则。依据《中华人民共和国反食品浪费法》要求，参考GB/T 42966-2023 餐饮业反食品浪费管理通则、GB/T 42967-2023 机关食堂反食品浪费工作指南，研究制定标准内容，保证标准的科学性。

2.实用性原则。标准起草过程中充分考虑到陕西省单位食堂的实际情况，内容更加具体的规范，适用于陕西省单位食堂的反餐饮浪费措施，保证标准的适用性和实用性。

3.协调性原则。作为单位食堂反餐饮浪费管理规范的通用性标准，在术语、基本要求、具体要求等标准条款内容方面，与相关法律法规、国家标准、行业标准内容协调一致，配套使用，形成适用于单位食堂的反餐饮浪费规范。

4.规范性原则。严格按照GB/1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和起草规则》的要求和规定编写本标准的内容，确保标准的编写质量。

（二） 主要依据

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。在编制过程中保证规范性、适用性、科学性，编制过程遵守国家法律法规等相关规定，严格按照程序执行，格式符合标准编写要求。标准制订时，主要参考以下法律法规及标准：

（1）《中华人民共和国反食品浪费法》（施行日期2021年4月29日）

（2）《餐饮业反食品浪费管理通则》（GB/T 42966）

（3）《机关食堂反食品浪费工作指南》（GB/T 42967）

（4）《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）

（5）《餐饮分餐制服务指南》（GB/T 39002）

五、主要条款说明

本规范共九章，包括范围、规范性引用文件、术语和定义、

基本要求、宣传与培训管理、食堂支撑管理、供餐过程管理、档案管理及监督与评价管理，及附录（资料性）单位食堂出入库台账模板、单位食堂餐厨垃圾台账模板，主要内容如下：

（一）范围。主要内容是本标准的适用范围。

（二）规范性引用文件。主要内容是本标准的规范性引用文件。

（三）术语和定义。主要内容是针对标准中“单位食堂”等术语的内涵及定义进行解释说明。

（四）基本要求。主要内容是单位食堂在组织人员及场所设备方面的基本标准和要求。

（五）宣传与培训管理。主要内容是对反餐饮浪费宣传和培训的具体要求。

（六）食堂支撑管理。主要内容是原材料采购要求、餐厨要求及信息公开的管理规范。

（七）供餐过程管理。主要内容是餐前、用餐、餐后过程管理的相关要求。

（八）档案管理。主要内容是档案管理的内容、文件记录要求及后续改进要求。

（九）监督与评价管理。主要内容是对单位食堂反餐饮浪费进行监督、评价和改进的机制。

六、知识产权说明

无。

七、采标情况

无。

八、重大意见分歧的处理

本标准在编写过程中不存在重大意见分歧。

九、标准性质的建议说明

建议本标准审批发布为强制性标准。

十、其他应予说明的事项

无。