

关于防止和减少餐饮浪费的公告

(征求意见稿)

为弘扬中华民族传统美德，提倡节俭、反对浪费，保障国家粮食安全，树立文明新风尚，根据《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国价格法》等法律法规，现就防止和减少餐饮浪费有关要求公告如下。

一、严格明码标价。餐饮企业（含酒店餐饮，下同）应严格落实明码标价规定，向消费者明示所提供餐饮及服务价格。提供宴会套餐的，应标明套餐内各菜品价格，有折扣的应标明折扣。提供不同规格菜品的，应分别标明价格。禁止餐饮企业设置最低消费。

二、推行明白标量。推动餐饮企业标示菜品主要食材分量或数量，套餐标示建议用餐人数，限额以上餐饮企业应率先实行。鼓励餐饮企业通过设立菜品展示窗、制作仿真菜等形式对菜品信息进行展现，引导消费者合理点餐。提供餐饮信息服务的互联网平台应优化菜品信息展示功能，引导餐饮企业标示菜品分量或数量，提示消费者适量点餐。

三、减少宴会餐饮浪费。承办宴会（一般指五十人以上用餐且多桌使用同一菜单，下同）的餐饮企业应严格遵守反食品浪费

要求，适量合理搭配宴会菜单，并明白标量。承办宴会的餐饮企业与消费者签订宴会服务合同时，应单列反餐饮浪费条款，承诺履行以下义务（包括但不限于）：允许消费者从零点菜单等各类菜单中自主选择宴会菜品；允许消费者选择不同规格、分量的宴会菜品；允许调减宴会套餐菜品，并按菜品原价或参照套餐折扣价减免相应费用；配备公筷公勺公夹，餐后主动提醒消费者打包，主动提供环保打包盒（袋）。鼓励承办宴会的餐饮企业提供宴会分餐服务。

有关部门对宴会套餐特别是酒店宴会套餐、单桌 1500 元以上（不含酒水）宴会套餐实行重点监管，适时抽查宴会套餐及套餐菜品是否明码标价、是否明白标量、是否质价相符、是否存在明显浪费情况，抽查餐饮企业是否违规设置最低消费。

四、完善用餐评价体系。提供餐饮信息服务的互联网平台应完善用餐评价体系，增设餐饮企业履行反餐饮浪费义务相关指标，引导消费者结合用餐体验进行评价评分。发布各类推荐榜单和向用户推送购买链接时，优先选择反餐饮浪费成效显著的餐饮企业。

五、加强行业自律。餐饮行业协会应加强行业自律，制定反餐饮浪费指南，细化量化烹饪、配餐标准，完善有关服务规范，引导餐饮企业积极履行反餐饮浪费义务。在相关部门指导下拟订反餐饮浪费合同条款范本，推动全行业施行。开展宴会套餐合理性评估，指导餐饮企业优化宴会套餐。餐饮行业协会依法依规开展行业内评比评价时，应将餐饮企业反餐饮浪费情况纳入评比评

价内容。推进饭店业信用等级评价工作，建立反餐饮浪费与饭店信用挂钩机制。

六、倡导节俭风尚。倡导绿色、节约、文明、健康的烹饪方式和餐饮方式。倡导餐饮企业提升菜品质量，精细适量配餐，提供小份菜等多种规格菜品，合理配备公勺公筷公夹，提供形式多样的分餐服务和免费餐后打包服务。倡导消费者合理点餐、餐后打包。鼓励餐饮企业与消费者约定光盘奖励方式，给予完成光盘的消费者奖励。推动移风易俗，拒绝铺张浪费，促进形成简约、文明、健康的婚宴新风尚。

商务活动组织者应简约备餐、点餐，引导参加者文明、健康用餐，造成明显食物浪费的，有关部门可约谈提醒商务活动组织者所在单位，浪费情况比较严重或影响比较恶劣的，可公开曝光，并依法依规追究相关人员责任。

机关、人民团体、国有企业事业单位组织团体活动用餐及食堂供餐，党员干部、公职人员操办婚丧喜庆事宜，应严格落实中央八项规定及其实施细则精神，从严控制规模和用餐标准，带头厉行节约，反对浪费。

七、持续宣传引导。加强有关法律法规、政策规定和餐饮标准规范的宣传解读，普及科学健康膳食知识，推广防止和减少餐饮浪费典型经验做法，营造勤俭节约、抵制浪费的社会氛围。持续做好“光盘行动”等公益宣传，引导消费者增强节约意识，自觉践行“光盘行动”。

八、加强督促指导。商务、文化和旅游部门加强对餐饮行业协会和餐饮企业的指导和规范，督促其遵守有关规定并响应相关倡议。市场监管等有关部门加强反餐饮浪费情况检查监督，对违反本公告要求的餐饮企业进行约谈提醒，对违法违规行为依法严肃查处，公开曝光浪费食品的典型案例。发展改革部门会同有关监管部门将有关违法违规信息依法依规纳入全国信用信息共享平台并在“信用中国”网站予以公示。发展改革部门会同住房城乡建设部门推行非居民厨余垃圾处理计量收费，对厨余垃圾减量效果显著的餐饮企业给予适当优惠，对超出厨余垃圾定额的实行惩罚性加价。

本公告自 年 月 日起执行，由国家发展改革委、住房城乡建设部、商务部、文化和旅游部、市场监管总局依职责负责解释。