

附件

餐饮业经营管理办法

(修订草案征求意见稿)

第一条 为了规范餐饮服务经营活动，引导和促进餐饮行业健康有序发展，维护消费者和经营者的合法权益，依据国家有关法律、法规，制定本办法。

第二条 在中华人民共和国境内从事餐饮服务经营活动，适用本办法。

本办法所称餐饮服务经营活动，是指通过即时加工制作成品或半成品、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品 and 消费场所及设施的经营行为。

第三条 商务部负责全国餐饮行业管理工作，制定政策规划，完善标准体系，开展监测分析，会同相关部门鼓励和引导餐饮服务经营者制止餐饮浪费，配合有关部门做好餐饮业安全生产管理工作，从行业规划、产业政策、法规标准等方面加强行业安全生产工作，指导督促餐饮服务经营者加强安全管理，促进餐饮业高质量发展。

国家发展和改革委员会根据《中华人民共和国反食品浪费法》和部门职责，加强对全国反食品浪费工作的组织协调，会同国务院有关部门每年分析评估食品浪费情况，整体部署反食品浪费工作。

第四条 餐饮行业协会应当按照有关法律、法规和规章的规定，发挥行业自律、引导、服务作用，促进餐饮业相关标准的推广实施。开展食品浪费监测，加强分析评估，每年向社会公布有关反食品浪费情况及监测评估结果，为国家机关制定法律、法规、政策、标准和开展有关研究提供支持，接受社会监督。

第五条 餐饮服务经营者应当严格按照法律、法规和规章的有关规定从事经营活动，建立健全各项制度，积极贯彻国家和行业有关经营管理、产品、服务等方面的标准。

第六条 餐饮服务经营者应当在经营管理中全面贯彻反食品浪费理念，根据用餐规律、季节特点等因素加强用餐需求分析和食材管理，完善食材采购、储存、加工规范，提高食材利用率，加强服务人员培训，并将珍惜粮食、反对浪费、健康营养膳食纳入服务人员培训内容，减少食品食材过程损耗。

第七条 餐饮服务经营者不得以任何方式诱导、误导消费者超量点餐。

餐饮服务经营者应当在大厅、包间、餐桌等餐饮场所的醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，引导消费者按需适量点餐，对明显过量点餐的消费者进行提醒。

第八条 餐饮服务经营者应当提升餐饮供给质量，丰富

供餐形式，合理配置小分量、多规格的主食、菜品、饮品等，可以通过在菜单上标注食品主要食材、分量、口味、建议消费人数等方式充实菜单信息，为消费者提供点餐提示。

餐饮服务经营者应根据消费者需要配备公勺公筷。鼓励提供分餐服务。

餐饮服务经营者可建立对参与“光盘行动”的消费者给予积分、折扣、优惠券等奖励的机制，主动提醒消费者在餐后打包剩余食品，根据消费者需要提供打包服务。

第九条 提供团体用餐、宴席服务的餐饮服务经营者，应当按照防止食品浪费理念科学设计菜单，合理安排用餐流程和餐台数量，引导消费者根据用餐人数等因素合理订餐，允许消费者在约定时限内合理调整宴会套餐菜品，相应调整费用。

第十条 提供自助餐服务的餐饮服务经营者，应当主动告知消费规则和防止食品浪费要求，建立备餐评估和供餐巡视制度，在取餐区和用餐区分别张贴或者摆放反食品浪费标识，提供不同规格餐具，提醒消费者按需、适量、多次取餐，对有特殊食用要求的食品进行说明。

第十一条 餐饮外卖平台应当以显著方式提示消费者适量点餐，可以通过规范菜品展示信息、完善运营模式、优化交易规则、推广小份餐、强化入网餐饮服务经营者培训等

方式，引导入网餐饮服务经营者和消费者减少食品浪费。

通过餐饮外卖平台或自有外卖信息系统提供服务的餐饮服务经营者，应当建立健全相应的服务流程，在餐品浏览页面标注食品主要食材、口味、分量或建议消费人数等信息，主动提示引导消费者防止食品浪费。

第十二条 餐饮服务经营者不得销售不符合强制性标准的食品。

第十三条 餐饮服务经营者应当依法履行厨余垃圾源头减量义务，通过完善食材管理、改进烹饪工艺等方式减少厨余垃圾。

餐饮服务经营者不得随意处理厨余垃圾，应按规定由具备条件的企业进行资源化利用。

餐饮服务经营者可以对造成明显浪费的消费者收取处理厨余垃圾的相应费用，收费标准应当在经营场所的显著位置公示。

第十四条 禁止餐饮服务经营者设置最低餐饮消费。

第十五条 餐饮服务经营者应落实法律法规要求，加强污染防治，做好环境保护、食品安全、公共卫生安全等相关工作。

第十六条 餐饮服务经营者应当建立健全顾客投诉制度，及时处理消费者投诉并向投诉者反馈处理结果。

第十七条 国家支持餐饮业全链条健康规范发展，鼓励餐饮服务经营者发展大众化餐饮、社区餐饮，提升服务品质，创新消费场景，丰富餐饮供给。

第十八条 国家鼓励和支持餐饮服务经营者、行业协会、相关研究机构挖掘、传承传统餐饮文化，开展餐饮业发展研究，加强菜品、技艺、模式、业态、场景等创新，推进餐饮业与农业生产、食品加工、旅游休闲等产业联动发展。

第十九条 国家鼓励餐饮服务经营者进行数字化升级改造，提升数字化经营能力，加快线上线下融合发展。

第二十条 国家鼓励餐饮服务经营者、行业协会制定餐饮领域企业标准和团体标准，参与行业标准、地方标准、国家标准制修订工作。

第二十一条 国家鼓励和支持中小餐饮服务经营者创业创新。

鼓励和支持餐饮外卖平台与中小餐饮服务经营者加强资源共享与合作，为中小餐饮服务经营者创业提供服务。

第二十二条 国家鼓励和支持有条件的餐饮服务经营者积极开展对外交流合作，弘扬中华优秀餐饮文化。

第二十三条 国家鼓励和支持餐饮服务经营者、行业协会、普通本科高校、职业院校等根据餐饮业转型升级的需求，完善人才培养模式和评估体系，开展餐饮业人员培训，共同

培育具有创新思维、专业技术和服务意识的应用型人才，提高餐饮经营、管理和服务水平。

第二十四条 国家鼓励餐饮服务经营者与农业生产经营主体开展食用农产品产销对接，减少中间环节和食品浪费。

第二十五条 餐饮服务经营者应当依据《中华人民共和国安全生产法》等有关法律法规建立健全突发事件应急预案、应对机制，明确职责分工，落实责任。发生突发事件时，应当立即启动应急处理工作程序并及时向政府有关部门报告事件情况及处理结果。

第二十六条 县级以上地方商务主管部门应当加强餐饮业监测分析，依法依规依职责做好餐饮业安全生产管理工作，可以结合实际制定和实施促进餐饮业高质量发展的政策措施，建立健全工作协调机制，完善标准体系，建设培育餐饮业发展促进平台。

第二十七条 县级以上地方商务主管部门应采取措施，发展小吃等地方特色餐饮，加强地方特色餐饮宣传推广，培育地方特色餐饮名菜（品）、名店、名厨，推动特色餐饮集聚区建设，打造地方特色餐饮品牌。

第二十八条 商务、发展改革等主管部门依法依规在各自职责范围内进行管理。

第二十九条 县级以上地方商务主管部门发现餐饮服务经营者在生产经营过程中严重浪费食品的，可以对其法定代表人或者主要负责人进行约谈。被约谈的餐饮服务经营者应当立即整改。

第三十条 违反本办法有关规定，餐饮服务经营者未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒的，诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的，在食品生产经营过程中造成严重食品浪费的，依照《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条规定予以处罚。

第三十一条 商务、发展改革等主管部门工作人员在监督管理工作中滥用职权、徇私舞弊的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员依法给予行政处分；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第三十二条 省级商务主管部门可依据本办法，结合本行政区域内餐饮业发展的实际情况，会同同级发展改革等主管部门制定有关实施细则。

第三十三条 县级以上地方商务主管部门涉及本办法有关商务执法职责发生调整的，有关商务执法职责由本级人民政府确定的承担相关职责的部门实施。

第三十四条 本办法自 年 月 日起实施。2014年11月1日起实施的《餐饮业经营管理办法（试行）》（商务部、

国家发展改革委令 2014 年第 4 号) 同时废止。