### 中国饭店协会发出倡议

# 制止餐饮浪费 倡导绿色消费

中国饭店协会13日发布《关于制止餐饮浪费、倡导绿色消费的倡议书》,倡议全国饭店餐饮行业积极营造文明用餐、节俭消费的良好氛围,将节约餐饮、"光盘行动"推向深入。

倡议书说,饭店餐饮企业要推进餐 饮节约、绿色发展常态化,通过小份菜和 套餐的开发、提供公筷公勺双筷、分餐制服务等养成健康的用餐方式。在顾客订餐、点餐、加餐等环节,及时提醒顾客理性消费,并在餐后主动提供打包服务。

倡议书建议,饭店餐饮企业要引导消费者在宴席消费中摒弃"爱面子、讲排场"的陋习,饭店餐饮企业在提供宴席服

务时,既要尊重顾客消费需求,又要体现 绿色生活方式要求,科学设计菜单或套 餐,合理安排宴席流程和餐台数量,切实 提升招牌菜特色菜质量,引导顾客理性 消费。

倡议书说,饭店餐饮企业要通过数 字化管理合理采购、降低损耗和存货;鼓 励中央厨房等集中初加工配送等形式,减少原材料浪费。各地行业协会要及时总结经验和典型,有针对性地开展主题鲜明、形式多样、内容丰富的餐饮节约实践活动,提高餐饮企业和消费者的节约意识,树立绿色发展典范。 (杜海涛)

据《人民日报》

我

#### 实行自助用餐、提供标准化菜品、推行N-1点餐模式……

### 全省加强党政机关食堂及公务接待用餐管理

实行自助用餐、提供标准化菜品、 推行N-1点餐模式……近日,我省印发 《关于全省党政机关食堂及公务接待用 餐中厉行节约制止餐饮浪费行为的通 知》(以下简称《通知》),全面加强全省 党政机关(包括各类事业单位)食堂及 公务接待用餐管理。

《通知》要求,全省党政机关(包括各类事业单位)食堂应按照健康、从简原则提供饮食,合理搭配菜品,注重膳食平衡。实行自助用餐或多供应小份食品,方便用餐人员适量选取。在明显位置张贴宣传标语或宣传画、摆放提示牌,提醒适量取餐。建立食堂用餐人员登记制度,实施动态管理,做到按用餐人数采购、做餐、配餐。公务活动用餐

按照快捷、健康、节约要求,积极推行简餐和标准化饮食,原则上实行自助餐,主要提供山西本地家常菜。

机关事务管理部门所属餐饮企业 要将制止餐饮浪费纳人到餐饮生产、加 工、服务的全过程,提供标准化菜品,方 便消费者自主调味,推行 N-1 点餐模 式,多提供小份菜、半份菜。倡导一料 多菜、一菜多味,物尽其用,避免浪费食 材。菜单上应准确标注菜量,接营养均 衡的要求配置不同规格盛具,餐前引导 适量点餐,餐后主动帮助打包,不得设 置最低消费额。党员干部应带头践行 科学文明餐饮消费模式。

此外,全省党政机关(包括各类事 业单位)食堂和机关事务管理部门所属 餐饮企业要提高粮食废弃物资源化利用水平,按规定将厨余垃圾交由具备条件的餐厨废弃物资源化利用企业处置或进行就地资源化处理。

(薛建英) 据《山西晚报》



### 全省农产品质量安全工作会议召开

## 从源头强监管 守护"舌尖上的安全"

8月11日,全省农产品质量安全工作现场推进会在翼城县召开。记者了解到,今年上半年,我省狠抓疫情防控期间农产品质量安全工作,实现了违法违规行为"零容忍"、农产品质量安全事故"零发生"的"双零"目标,农产品质量安全形势稳定向好。

在推动农业高质量发展方面,我省突出"强监管"目标,坚持"产管结合",将食用农产品合格证制度试行、农产品监测任务、安全县创建、"圳品"创建等

工作列入全省"三农"重点工作,实行周报告、月调度工作机制。

据悉,我省坚持合格证试行与追溯管理协同推进,已逐步形成"合格证+品牌""合格证+追溯码"等新的推广模式;"利剑"行动重拳出击,5月份以来,各级农业监管执法部门共出动1万余人次,检查生产主体、屠宰场等单位7105家次,发现安全问题18个,涉及金额66.7万元;安全县创建稳步推进,又遴选10个县开展第四批省级安全县创建;全省

第一批"圳品"认证工作全面展开,共有 24家企业的59个产品进入现场评价阶 段。

对于下一步工作,会议要求紧紧围绕食用农产品合格证制度试行这条主线,扎实推进"利剑"行动、质检体系建设、农业品牌建设、监管能力提升、延伸绩效考核等五项重点任务,确保人民群众"舌尘上的安全"。

(赵建军 韩斌)据《山西日报》



勤俭节约



8月6日,省商务厅、省 文旅厅、省卫健委、省市场 监督管理局、省文明办5部 门决定在全省餐饮服务场 所全面推广《山西省餐饮业 分餐制、公勺公筷服务规 范》(以下简称《服务聚规 范》),规定分餐制的分餐形 式及服务要求,公勺公筷使 用、服务、卫生消毒、宣传引 导等要求。

《服务规范》适用于各 类餐馆、宾馆、饭店等提供 餐饮服务的餐饮企业和集 体供餐单位,家庭聚餐也可 参考。餐饮行业主管部门, 监管部门、各类饭店餐饮服 务单位要通过电视、电台、 网络、电子显示屏、海报、提 示牌等各种载体,广泛宣传 公勺公筷行动、文明就餐行 动。 各类饭店餐饮服务单 位应在餐饮场所(大厅及包 厢)张贴宣传海报、标语,在 餐桌上放置提示卡,营造 使用公筷公勺,健康文明 用餐"氛围。

《服务规范》明确餐饮 企业应依据就餐需求确定 分餐模式,还对厨房分餐 服务台分餐、餐位分餐、自 助餐等分餐服务做了详细 规定。并要求对服务人员 开展分餐制、公勺公筷使用 要求和服务流程等的培训, 提升分餐服务质量和水 平。用餐前和用餐时,主动 宣传和引导就餐者使用公 勺公筷,介绍公勺公筷的使 用方法,随时提醒和纠正。 各类饭店餐饮服务单位要 配备与经营规模相适应的 足够数量的公勺公筷,配备 数量应按照店内就餐时最 大客流量对应配备。卡座、 散座、大厅堂食,推行公勺 公筷制。按照"一菜一公 筷、一汤一公勺"的原则,配 设公筷或公勺。公勺公筷 外形尺寸、颜色、材质应当 明显区别于自用勺子、筷 子,可以在公勺柄处、公筷 粗端分别标识"公勺""公 筷"字样,尺寸要大于或等 于自用勺子筷子的尺寸,避 免混用。公勺公筷不得与 嘴接触,不得使用公筷公勺 夹取或盛取个人餐具中的 菜食,餐后剩余食品打包或 撤盘,应使用公勺公筷

(闫杰) 据《山西日报》

# 饮 要 足 够 量 观 明 显 别 勺 自 服