

关于餐饮外卖厉行节约 适量点餐的倡议

为深入贯彻习近平总书记关于制止餐饮浪费的重要指示批示精神，落实《反食品浪费法》和《粮食节约行动方案》，引导餐饮外卖绿色低碳发展，在商务部指导下，我们共同向全国餐饮经营者、外卖平台、从业人员、消费者发出如下倡议：

一、践行节约理念。倡导餐饮经营者和外卖平台将反食品浪费纳入从业人员培训内容，自觉在餐饮原材料采购、流通、加工、备餐、出餐、配送的全过程践行节约理念，执行餐饮节约相关标准。倡导消费者传承中华民族勤俭节约的传统美德，践行“节约光荣、浪费可耻”的消费理念，珍惜粮食，理性适量点餐，积极参与“光盘行动”，共同营造全社会反对食品浪费的氛围。

二、完善餐品信息。餐饮外卖平台持续优化餐品信息描述规则，引导商户完善餐品信息。在线餐饮商户贯彻《外卖餐品信息描述规范》国家标准，明确标识菜品口味、分量、热量、主要食材及建议食用人数等信息，提供多样化选择。

三、引导适量点餐。餐饮外卖平台和拥有自营外卖体系的餐饮经营者在外卖点餐全过程显著提示适量点餐；优化功能设置，不将主食纳入满减优惠展示范围，引导在线餐饮商

户避免设置不合理的起送金额。鼓励餐饮经营者通过外卖点餐页面、外卖包装、封签等渠道向消费者提示反对餐饮浪费。

四、提升服务品质。严格遵守食品卫生安全相关法律法规和标准规范，使用食品安全封签，确保餐品安全卫生。提升菜品质量，丰富口味和规格选择。践行健康膳食理念，参照《餐饮服务食品营养标识指南》对菜品进行营养标识。优化备餐、出餐、配送等环节服务和时效，使用绿色安全的外卖包装，保障外卖餐品质量。

五、创新节约举措。餐饮外卖平台积极利用数字化技术提升制止餐饮浪费行为的有效性；开展专题推广活动，鼓励商户增加“小份菜”“小份饭”等供给，优化供给结构；加强在线商户反食品浪费培训，对践行制止餐饮浪费要求较好的商户和消费者给予平台荣誉、积分、流量等支持。提供团体外卖点餐服务的餐饮经营者，应切实加强沟通，准确估量就餐需求，避免浪费。

六、加强监测评价。行业协会、研究机构、互联网平台合作开展餐饮浪费情况监测评估，定期公开评估结果。探索开展餐饮浪费评价，将反食品浪费相关要求纳入餐饮服务评价标准。不将违反《反食品浪费法》、造成严重餐饮浪费的餐饮企业纳入评选表彰范围，树立正确导向。

中国商业联合会、中国烹饪协会、

中国饭店协会、世界中餐业联合会、
美团、饿了么

2023年3月24日