

时光荏苒，不知不觉中，紧张繁忙的一年即将过去，回顾 2021 年，疫情对餐饮业的影响依旧深远，食品安全问题更是频频发生。面对如此多问题，餐饮企业在食品安全合规方面，到底该如何做？小编今天与您分享餐饮行业涉及的三部法律标准。让我们一起严守食安底线，守住生命红线。

一、《反食品浪费法》

2021 年 4 月 29 日，十三届全国人大常委会第二十八次会议表决通过反食品浪费法，防止食品浪费从此有法可依。值得注意的是，反食品浪费法自公布之日起施行。这意味着，从现在开始，厉行节约、反对浪费不再仅仅是倡导和号召，已经成为生效的法律条文。马上施行，也足见立法者反食品浪费的急迫心情。餐饮行业也是食品浪费的重灾区。《反食品浪费法》中餐饮企业需注意的：

第七条 餐饮服务经营者应当采取下列措施，防止食品浪费：

（一）建立健全食品采购、储存、加工管理制度，加强服务人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容；

（二）主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐；

（三）提升餐饮供给质量，按照标准规范制作食品，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择；

（四）提供团体用餐服务的，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食；

（五）提供自助餐服务的，应当主动告知消费规则和防止食品浪费要求，提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。

餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐。

餐饮服务经营者可以通过在菜单上标注食品分量、规格、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，根据消费者需要提供公勺公筷和打包服务。

餐饮服务经营者可以对参与“光盘行动”的消费者给予奖励；也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，收费标准应当明示。

餐饮服务经营者可以运用信息化手段分析用餐需求，通过建设中央厨房、配送中心等措施，对食品采购、运输、储存、加工等进行科学管理。

第十条 餐饮外卖平台应当以显著方式提示消费者适量点餐。餐饮服务经营者通过餐饮外卖平台提供服务的，应当在平台页面上向消费者提供食品分量、规格或者建议消费人数等信息。

二、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

2021年3月18日，国家卫生健康委、国家市场监督管理总局联合发布《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》，并将于2022年2月22日实施，这是我国首部餐饮服务行业规范类食品安全国家标准，对于进一步提升我国餐饮业安全水平，保障消费者饮食安全、适应人民群众日益增长的餐饮消费需求具有重要意义。

该标准规定了餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐（饮）具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和操作规范。该标准适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动，如有必要制定某类餐饮服务活动的专项卫生规范，应当以该标准为基础。省、自治区、直辖市规定按小餐饮管理的餐饮服务活动可参照本标准执行。

三、《餐饮服务食品安全操作规范》

《餐饮服务食品安全操作规范》是 2018 年 7 月国家市场监管总局发布的。于 2018 年 10 月 1 日起施行。内容涉及餐饮服务场所、食品处理、清洁操作、餐用具保洁以及外卖配送等餐饮服务各个环节的标准和基本规范。

《规范》适用于餐饮服务提供者包括餐饮服务经营者和单位食堂等主体的餐饮服务经营活动。《规范》鼓励和支持餐饮服务提供者采用先进的食品安全管理方法，建立餐饮服务食品安全管理体系，提高食品安全管理水平；鼓励餐饮服务提供者明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量，开展“减油、减盐、减糖”行动，为消费者提供健康营养的餐食；鼓励餐饮服务提供者降低一次性餐饮具的使用量；鼓励餐饮服务提供者提示消费者开展光盘行动、减少浪费。