

国家发改委征求意见

单桌1500元以上 宴会套餐拟被重点监管

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,国家发展改革委4月10日公布《关于防止和减少餐饮浪费的公告(征求意见稿)》。根据公告,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。

将宴会餐饮浪费作为监管重点

公告从八个方面提出一系列举措推进反餐饮浪费工作落实落细,包括严格明码标价、推行明白标量、减少宴会餐饮浪费、完善用餐评价体系、加强行业自律、倡导节俭风尚、持续宣传引导、加强督促指导等。

公告提出,餐饮企业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。禁止餐饮企业设置最低消费。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。

农业农村部食物与营养发展研究所副研究员卢士军说,明码标价和明白标量的落实落地,在保障消费者明明白白消费的同时,也有助于引导消费者适量点餐、减少浪费。

公告明确,要减少宴会餐饮浪费。承办宴会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。

根据公告,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。

中国疾病预防控制中心营养所研究员杨月欣说,公告将宴会餐饮浪费作为监管重点,规定餐饮企业履行相应义务,允许消费者根据偏好和食量从各类菜单中自主选择宴会菜品、调减宴会套餐菜品并减免相应费用等一系列

举措针对性强、力度大,有利于从源头解决宴会餐饮浪费问题。

近年来,我国持续推进反餐饮浪费工作,出台标准规范,开展“光盘行动”,加强监督执法,取得一定成效,但餐饮浪费现象仍然存在。业内人士指出,《关于防止和减少餐饮浪费的公告(征求意见稿)》再度强调防止和减少“舌尖上的浪费”,特别是对宴会餐饮浪费现象“抓了七寸”“动了真格”,也再次发出提醒,切不可让奢靡浪费之风重回我们的餐桌。

多地监管部门开出 餐饮浪费罚单

在发改委发出上述公告前,多地已密集开展制止餐饮浪费行动。

据河北承德日报4月11日报道,该市市场监管部门在开展制止餐饮浪费检查中,对滦平县虎什哈镇尚客锅贴存在的未采取措施防止餐饮浪费行为进行了处罚。这是全市开展制止餐饮浪费专项行动以来开具的首张罚单。

2023年3月3日,上海市青浦区市场监管局在上海市青浦区帕司利西餐厅现场检查,发现其店内菜单内标有“大胃王汉堡1公斤安格斯牛肉饼、培根、切达干酪和酸黄瓜,258元,1小时内吃

完免费享用”。案发后,执法人员依法责令当事人改正违法行为,下架菜品并修改菜单。当事人的上述行为,违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条第二款“餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐”的规定。青浦区市场监管局依据《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条第二款的规定,依法责令当事人改正违法行为,并作出警告的行政处罚。

2023年3月14日,山东临沂市市场监管局对临沂佑客餐饮有限公司未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒、设置最低消费额的违法行为,依法作出警告、罚款2300元的行政处罚。

2023年3月2日,河北滦南县市场监管局执法人员在对滦南县发财小吃店进行现场检查时,发现一餐桌客人就餐结束后剩余菜品较多,就餐场所内没有张贴或者悬挂厉行节约、反对浪费的标识,且当事人未主动提示消费者适量点餐,造成餐饮浪费。执法人员当场责令当事人立即改正,并给予警告。2023年3月22日,对该饭店整改情况进行检查时,发现当事人就餐场所仍未张贴或悬挂厉行节约、反对浪费的标识,且当事人以向顾客推荐特色菜的方式诱导、误导消费者超量点餐,致使消费者就餐结束后剩余大量菜肴。该行为违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条第二款及《河北省人民代表大会常务委员会关于厉行节约、反对餐饮浪费的规定》第十八条第一款规定。

依据《中华人民共和国反食品浪费法》第二十八条第二款及《河北省人民代表大会常务委员会关于厉行节约、反对餐饮浪费的规定》第三十三条规定,滦南县市场监管局依法责令当事人立即改正违法行为,并对当事人作出罚款3000元的行政处罚。

综合自新华社、上游新闻、山东市场监管、河北市场监管等

顾客点16支雪糕没吃完 火锅店被罚2000元

晚报综合消息 上月10日,重庆市渝北区市场监督管理局介绍,近日,因16支开封但未吃完的雪糕,渝北区某火锅店被作出责令改正,同时罚款2000元的行政处罚。这是渝北区市场监督管理局开出的首张“反食品浪费”罚单。

日前,渝北区市场监督管理局执法人员在某火锅店开展反食品浪费检查“回头看”过程中,发现该店A12桌消费者结账离店后的餐桌上放有10支已开封但没有食用的某品牌牛乳雪糕,另外6支均只吃了一半,剩余半支。

执法人员调取视频后发现,消费者共10余人聚餐,在该店通过扫码下单购买雪糕,随后服务员送至餐桌。

结账离开时,消费者将剩余雪糕放在餐桌上。在点餐过程中,该店服务人员未能主动引导消费者按需适量点餐,消费者离开过程中亦未劝其将食物带离,造成上述10余支雪糕的食品浪费。

在调查过程中,同时发现该店没有在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识。

执法人员介绍,该店的行为违反了《中华人民共和国反食品浪费法》第七条第一款第(二)项“餐饮服务经营者应当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”的规定。

此外,前期该店因顾客点菜过多造成食品浪费问题已被重庆市渝北区市场监督管理局提醒并行政警告,此次针对食品浪费问题“回头看”,再次发现该问题存在。

鉴于该情况,重庆市渝北区市场监督管理局对其作出以上行政处罚。

“新闻评论

火锅店被罚 是代顾客受过吗?

顾客浪费雪糕,火锅店被处罚,此事在网上引发讨论。是顾客要求点的雪糕,这样的处罚是否有些代人受过?

极目新闻对此发表评论:从报道来看,火锅店受到处罚并不冤,因为的确存在多处不符规定之处。有网友说,这是消费者造成的浪费,又不是经营者造成的,凭什么罚经营者。殊不知,餐饮服务经营者有防止食品浪费的法定义务,至少要尽到提醒的责任。

评论指出,有人说,消费者浪费,处罚经营者,是不是管得有些宽,消费者愿意点那么多食品,吃不完是消费者的事,与他人何干?此言差矣,常言道,钱虽然是自己的,但资源是社会的,个人有钱也不能铺张浪费,因为消耗的是公共资源。根据《中国城市餐饮食物浪费报告》披露,从2012年起,课题组在北京、上海、成都、拉萨4个代表性城市的366家餐馆的实地调研表明,餐饮业浪费率为11.7%,大型聚会浪费率则达38%。该报告指出,经初步测算,2015年,我国城市餐饮业仅餐桌食物浪费量就在1700万至1800万吨之间,相当于3000万至5000万人一年的食物量。

评论说,火锅店一桌顾客就浪费16支雪糕,可谓是餐饮业浪费的一个缩影。防止浪费,就该从餐饮业这个源头抓起,拧紧源头的开关。并非想怎么点餐是消费者的事,餐厅只负责上菜就行,都要有防止浪费的意识。诸如,推行适量点餐,合理确定数量、分量,倡导光盘,支持剩菜打包。处罚不是目的,也是警醒餐饮服务经营者尽到自己的责任,采取措施制止餐饮浪费。

据中国青年网

