

天津市餐饮行业制止餐饮浪费行为规范（试行）

一是执行节约用餐提醒提示制度（包括标识提示和服务用语提示）。餐饮经营者要在餐厅醒目位置张贴节约用餐提醒标识，餐桌上摆放节约用餐提示，具备条件的餐饮经营者，可以通过电子屏幕显示节约用餐的提醒标识。服务人员要语言（或播放电子语音）提示顾客节约用餐。同时，网络餐饮外卖平台，要在平台醒目位置作出节约用餐的提示。

二是提供小份餐食的可选服务。餐饮经营者在服务菜单中，提供可供消费者自主选择的小份菜、小份主食或小份套餐等供餐选项（自助餐企业除外），同时，要追求合理利润，不得减量不减价，不得虚构原价、虚假折价，自觉维护正常的市场价格秩序。

三是主动为消费者提供剩食打包服务。提供堂食服务的餐饮经营者，要主动提醒和帮助消费者将可用剩食进行打包。提倡餐饮经营者树立行业标杆，免费为消费者提供打包餐盒。

四是明示菜品份量，主动提示适合消费者人数的用餐

量，杜绝诱导超量点餐。餐饮经营者要根据消费者的实际需求引导适量点餐，不得侵犯消费者的自主选择权，杜绝诱导消费者做出超过自身需求量的点餐。

五是加强员工职业道德培训，做好内控管理。餐饮经营者要对员工加强培训，一方面要指导员工知晓并自觉执行《规范》；另一方面，要加强餐饮生产制作过程中的内控管理，避免食材浪费。

六是禁止设置最低消费。严格落实《餐饮业经营管理办法（试行）》第十二条，禁止餐饮经营者设置最低消费。避免因餐饮经营者的责任而引发过度消费。