

# 反食品浪费要立法了

## 今后“下馆子”要注意什么？

□新华社记者白阳 任沁沁

在餐桌上讲排场、比阔气……近年来，餐饮浪费问题引发社会广泛关注。22日，反食品浪费法草案提请十三届全国人大常委会第二十四次会议审议，为治理“舌尖上的浪费”建章立制。

全国人大常委会法制工作委员会行政法室主任袁杰表示，制定反食品浪费法，将近年来我国实践中行之有效的政策措施上升为法律规定，明确各相关主体的责任，有利于建立长效机制，发挥法律的引领和规范作用，为全社会确立餐饮消费、日常食品消费的基本行为准则。

### 食品浪费的标准怎么认定？

袁杰介绍，反食品浪费法草案以餐饮环节为切入点，聚焦食品消费、销售环节反浪费、促节约、严管控。

草案明确，食品浪费，是指对可安全食用或者饮用的食物未能按照其功能目的利用。那么，一些商家以“最大蛋糕”“最大火锅”为噱头开展的商业营销活动，以及用食物作为原材料进行的艺术创作活动等，是否属于食品浪费？

中国政法大学地方财政金融与农村法治研究中心主任李蕊表示，此处规定的立法本意，是保障食品的价值与效用充分发挥，减少在食品生产、加工、流通以及消费等各个环节、各个领域的不必要损耗。“但是，还应考虑到食品除具有食用、饮用功能，还可以作为艺术表达、创作的载体等。我认为，只要不是最终‘丢弃’，就不应纳入‘浪费’的范畴。”她说。

对外经贸大学副校长、中国法学会行政法学研究会秘书长王敬波也表示，不论上述活动对食物本身的功能进行了怎样的延伸、超越，根本上不能违背反食物浪费的主旨。

### 商家的这些点菜“套路”可能不灵了

菜单上不提示菜量规格，问服务员也含糊其词；点的菜超量了，商家也不提醒甚至故意误导消费者……针对这些餐饮服务提供者的“套路”，草案明确了相应措施。

比如，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；提供小份餐等不同规格选择等。

草案规定，餐饮服务提供者诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者商务主管部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处一千元以上一万元以下罚款。食品、餐饮行业应加强行业自律，依法制定、实施反食品浪费等有关团体标准和行业自律规范。

李蕊表示，餐饮浪费在食品浪费的各环节中占据较大比重，草案的这些措施在餐饮服务提供者的义务和责



任的设定方面具有较好操作性，可以在一定程度上起到制约食品浪费的作用。

王敬波认为，餐饮服务提供者作为市场主体存在利益驱动，立法一方面要对小份餐的规格、标识提醒的设置等设定明晰的强制标准，作为监管处罚的依据；另一方面，对商家的诱导、误导等比较难以判断的行为，应进一步完善界定标准，使执法更加容易。

### 点餐浪费或将收取厨余垃圾处理费

点了一桌菜，剩了一大半，结果全倒掉？这种情况以后要注意了。反食品浪费法草案规定，餐饮服务提供者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。

王敬波表示，收取厨余垃圾处理费是一种抑制消费者浪费现象的手段，但在实际操作中，是定量收取还是定额收取、是否需要划分阶梯额度等问题，还需要进一步细化。

李蕊建议，消费端的食物浪费问题，可遵循分步骤审慎推进原则。初期更宜采用激励性措施，例如规定餐饮服务者可以对实现“光盘”的消费者予以适当奖励等；下一步则要改革垃圾处理收费计量标准，从“定额制”垃圾处理转向“从量制”垃圾处理，让垃圾制造者为自己的垃圾

圾“买单”；未来条件成熟时，再考虑逐渐推进餐饮等公共领域的餐厨垃圾处理收费制度。

“在立法层面，需要明确界定厨余垃圾处理费用的收取条件、标准等，注意保障消费者权益。”李蕊说。

### 商家或可利用大数据分析消费者用餐需求

近年来，大数据技术广泛运用于餐饮行业。草案规定，餐饮服务提供者可以运用大数据等技术分析研判消费者用餐需求，通过建设或者共享中央厨房、配送中心等措施，对食品采购、运输、储存等进行科学管理，防止和减少浪费。

但是，大数据技术在给人们点餐带来便利的同时，是否会带来个人信息泄露的风险？

王敬波认为，允许商家利用大数据分析研判消费者的用餐需求，需要有充分的信息安全保障措施作为配套，比如对一些敏感信息等进行移除、遮蔽等技术处理。制度设计上要进一步明确，商家不得收集敏感个人信息，且负有对消费者个人信息安全保护的职责。

李蕊建议，要严格限制商家向第三人提供信息，对消费者的个人信息要进行匿名化处理。对于违规餐饮服务提供者，应严格处罚。

（新华社北京12月22日电）

新华社北京12月23日电（记者任沁沁 白阳）片面追求“上档次”，用餐“只点贵的，不选对的”；剩饭剩菜不打包；自助餐消费时超量取餐，“把花出去的钱吃回来”……这些浪费行为被全国人大常委会珍惜粮食、反对浪费专题调研组“点名”了。

在23日举行的十三届全国人大常委会第二十四次会议上，全国人大常委会副委员长武维华作珍惜粮食、反对浪费情况的调研报告，分析了当前我国粮食安全形势、粮食损失浪费情况，并提出具体对策建议。

报告指出，我国餐饮浪费尚未得到根本遏制。随着居民收入水平提高和消费升级，我国餐饮业发展迅速，餐饮企业已达670万家，2019年营业收入高达4.6万亿元，餐饮浪费日益严重。食品浪费在每个家庭都不同程度地存在，特别是春节、元宵节、中秋节等“四节”食品浪费尤为突出。

调查问卷显示，75.1%的受访者认为消费环节浪费最严重，认为商务宴请（42.1%）、公款消费（26.7%）、学校食堂用餐（14.3%）和亲朋聚餐（11.9%）是餐饮浪费主要场景。来自中国社科院的一份调研指出，城乡婚宴酒席浪费40%以上，出生宴等各类“事件性聚餐”浪费30%左右，商务宴请浪费30%至40%，朋友聚餐浪费40%左右。

对此，报告提出了对策建议：解决餐饮浪费问题，需要相关利益主体共同关注，采取切实可行的措施，逐步树立并践行绿色消费模式和生活方式。

严格落实监管责任。政府部门进一步加强公务活动管控，继续对公务消费保持高压态势，严格公务接待、会议、培训等公务活动用餐管理，以公务用餐引领社会消费文明；探索利用信息技术手段对不同类型企业餐厨垃圾产生量实行监测计量，按量实行阶梯收费；支持餐饮服务单位充分利用中央厨房，加快主食配送中心和冷链配套系统建设，鼓励餐饮加工工业化和产品生产标准化。

切实履行主体责任。餐饮服务单位要科学合理设计宴席和菜单，调整菜品数量、分量，主动提供“小份”“半份”等人性化、合理化服务；要完善精细化管理措施，利用信息化手段预测就餐人数，实施动态管理；要引导消费者适量点餐、理性消费，对消费者履行提醒义务，对于明显超量的需求及时提醒，对节约的消费者给予适当奖励；建立健全餐饮质量反馈制度，减少因饭菜质量、口味因素导致的食物浪费。

消费者要树立正确的餐饮消费理念。在家中形成不挑食、不剩饭、自觉抵制铺张浪费的良好习惯；在外就餐做到科学饮食、适度点餐、节俭就餐，积极参与“光盘行动”，抵制食物浪费。

# 权威报告列出「反食品浪费指南」

餐饮浪费日益严重？

### 尊敬的嘉福·原山著(一期)业主：

衷心感谢您及家人一直以来对嘉福地产的支持与关爱，我们非常荣幸地通知您，您所购买的位于赣州市赣县区梅林镇贡江北大道12号嘉福·原山著(一期)商品房，经综合验收合格，已具备交付条件。

我司将于2020年12月29日至31日为您集中办理交付手续。我司将通过邮政特快专递(EMS)寄出《商品房交付通知书》及相关资料，敬请各位业主根据我司发出的《商品房交付通知书》内通知的交付时间，带齐相关资料及费用亲临我司指定地点办理交付手续。如有疑问，可拨打咨询电话：五嘉服务官18979796303。

交付手续办理地点：赣州市赣县区梅林镇贡江北大道12号嘉福·原山著(一期)5号楼一楼商铺。

请各位业主相关转告，恭祝您乔迁之喜！

特此公告！

温馨提示：依据有关法律规定，买受人接到出卖人的书面《商品房交付通知书》无正当理由拒绝接收或未按本公告通知的时间前来办理相关交付手续的，房屋毁损、灭失的风险及相关物业服务费用自本公告或《商品房交付通知书》确认的交付使用之日起由买受人承担。

赣州嘉福实业有限公司

2020年12月24日