

反食品浪费法对制止高校餐饮食品浪费机制的影响研究

张念梅, 张 琪

(北京大学, 北京 100871)

摘 要: 因《中华人民共和国反食品浪费法》的施行, 防止食品浪费、保障供给安全、传承勤俭美德不再仅仅是一项倡议, 而成为了具有强制执行力的法律条文。《反食品浪费法》部分条款对高校餐饮部门作出了专项规定, 且餐饮服务提供者共性规范的条款对高校餐饮部门开展食品储存、运输、加工、售卖等各个环节也颇具指导意义。高校餐饮部门应在促进消费前端“减量”“光盘”的前提下, 努力探索高校餐饮制止食品浪费的长效机制。

关键词: 反食品浪费法; 高校餐饮; 实践探索; 长效机制;

中图分类号: G647 **文献标识码:** A **文章编号:** 1673-4513 (2022) -04-86-05

引言

粮食安全事关国家安全稳定。近些年, 我国粮食安全虽然总体平稳, 但形势依然严峻, 人均可耕种面积和人均可利用水资源均低于世界平均水平。特别是随着疫情不断蔓延, 越来越多国家出于未来粮食安全考虑已经开始缩减甚至禁止本国粮食对外出口, 更加剧了我国粮食安全的不确定性。习近平总书记对粮食安全高度重视, 于 2020 年 8 月作出重要指示, 要求通过立法手段, 形成制止餐饮浪费的长效机制。2021 年 4 月, 《中华人民共和国反食品浪费法》(以下简称“反食品浪费法”) 正式审议通过并自公布之日起生效, 将近年来社会上探索应用的制止食品浪费的有效机制、实践做法上升为法律规定。反食品浪费法对食品浪费的概念、管理原则、基本要求以及相应责任和罚则等都进行了详细规定。《反食品浪费法》在高校餐饮部门领域既有专项规定, 又有共性条款, 对于高校餐饮反食品浪费机制建设具有重要影响。

一、《反食品浪费法》对高校制止餐饮浪费之法律规定

“法者, 治之端也。”反食品浪费法坚持问题导向, 以餐饮环节为切入点, 覆盖食品自田间地头到终端消费的全环节, 设置技术上可行、经济上合理、操作上便捷的规范, 以刚性的惩戒措施, 严格的法律执行, 对高校餐饮部门构建厉行节约、文明健康的就餐秩序提供法治保障。

(一) 界定浪费标准, 形成执法基准

高校餐饮部门开展反食品浪费, 倡导厉行节俭, 如何界定食品浪费行为就尤为关键。《反食品浪费法》开篇明义, 对食品 and 食品浪费给出了具体且准确的表述。《反食品浪费法》对食品浪费的定义与《食品安全法》相关规定相衔接, 遵循文义解释方法, 即各种对人有利用价值、可食用、流通于市场的食物未能“物尽其用”, 便构成了法律意义上的食品浪费。厘清食品浪费行为的认定基准, 为行政执法提供裁量依据, 确保法

收稿日期: 2021 年 12 月 16 日

作者简介: 张念梅 (1969 -), 女, 北京市人, 助理研究员, 学士, 主要研究方向: 高校后勤管理。

张 琪 (1989 -), 男, 河北涿州人, 助理研究员, 硕士, 主要研究方向: 高校后勤管理。

基金项目: 北京大学后勤课题研究项目“新时代高校餐饮全方位育人工作研究”。

律的有效实施以及罚则应用合法、合理。

（二）明确权责部门，厘清主体责任

《反食品浪费法》确定了以地方政府牵头，各部门依据职权管辖职责范围内食品浪费行为的工作原则。食品生产经营者应改善储存环境与运输条件，降低不当损耗，提高整体利用率，避免过度加工、超量使用等情况的发生。二是餐饮服务提供者应健全涉及食品的相关管理制度，提升供给质量，引导消费者适量点餐。《反食品浪费法》针对单位食堂的管理机制建设和供餐方式改善进行了强调。基于以上规定，高校餐饮部门需要在上级食品安全监管部门的监管下，规范管理，切实履行反食品浪费领域主体责任。

（三）依托数据分析，实现科学管理

《反食品浪费法》第七条和第九条对于在餐饮经营领域全面提升科学管理水平进行了规定，如加强食堂餐饮服务管理、建立中央厨房、运用大数据分析技术进行监测等。信息化的分析手段以及集中加工、统一配送在《反食品浪费法》中被突出强调。近年来，随着物流系统、财务信息系统、菜肴研发系统等软件在高校餐饮应用的普及，特别是新冠疫情以来，食堂就餐指数、智能体温监测设备的推广，使食堂可以快速掌握日常工作全链条的数据信息，获取每日三餐的就餐人数、人员构成以及各大类食品的售卖金额，为科学管理的深入提供了技术条件和数据基础。

（四）提升供给质量，丰富就餐选择

《反食品浪费法》对餐饮供餐质量提出更高要求，要求丰富供餐规格，强调标准化规范化操作。随着近年来高校逐步推广集中加工，部分高校准中央厨房已初具规模，供应食品原材料的标准化也使食堂售卖的品种规则更趋于一致性。《反食品浪费法》对标准化、规范化予以了肯定，但也对食堂售卖端提出了更高的要求。菜肴制作标准化的同时，售卖应考虑到就餐群体需求的差异性，合理确定成本核算中食品原

材料的分量，售卖的标准计量单位，倡导适用更多小份餐、半份餐以及按重量自选结算模式，尽可能避免浪费的产生。

《反食品浪费法》第八条和第九条第一款第二项要求单位食堂建立全方位、全流程动态管理，做到供餐量紧盯就餐数，倡导健康、绿色、经济的饮食习惯，建立积极通畅的沟通机制，保证主副食的品质。菜肴的风味口感、营养搭配、供应方式对于食堂就餐者的用餐体验有着极其重要的影响。由于大学校园就餐人群相对稳定，尤其是上课期间，往往固定选择某个食堂，菜肴的口味、营养、质量的好坏对食堂每日厨余垃圾产生的数量直接相关。高校餐饮部门应积极构建良性的沟通改进机制，以用餐人员建议为改善工作的指引，有效减少浪费。

（五）加强教育宣传，营造浓厚氛围

《反食品浪费法》第七条和第八条对宣传、提示、引导的法律责任进行了明晰，以进一步增强全社会制止餐饮浪费的意识。食堂作为校园餐饮的基本保障单位“分量实在”“价格低廉”是其服务的一大特点，因分量足、价值低导致教职工和同学对食品浪费未引起足够重视也是原因之一。归根结底，需要在校内树立正确的消费观，履行提示义务，如在包装、标签、食堂显著位置张贴提示标语或当场劝说，与学校相关部门构成联动机制强化校园宣传教育，普及防止食品浪费知识，让广大师生充分认识到节约的重要性和必要性，个人对厉行节俭的自觉践行才是避免食品浪费的关键所在。

（六）推进奖惩并举，保证规则效力

《反食品浪费法》对于高校餐饮部门的法律追责体现了双向性和强制性。首先，高校餐饮部门作为食品生产经营者应严格落实珍惜粮食、反对浪费的立法本意，违反则将面临不同程度的行政处罚。此外，未制定或者未实施防止食品浪费措施、未主动履行提示义务或者以不正当手段诱导、误导超量点餐等行为都被列为了行政处罚的范围之内。与此同时，高校餐饮部门作为餐饮服务单位被赋予了对就餐师生进行

引导、教育的职责，如为“光盘行动”活动设立适当奖励。在明示收费标准前提下，有权对明显浪费情况收取处理厨余垃圾的费用。

二、关于高校制止餐饮浪费领域之工作现状

2020年9月，教育部发布《教育系统“制止餐饮浪费培养节约习惯”行动方案》，广泛开展先进典型教育宣传，大力培育勤俭节约的校园文化，努力提升食堂管理水平，创新使用科技手段，引导广大师生树立勤俭节约和粮食安全意识。2020年10月，教育部等部门联合多部门启动“美好‘食’光”校园系列活动在全国各高校相继开展，以“珍惜粮食、厉行节俭”为主题的海报宣传、视频影像在高校餐饮部门内高频出现，“光盘打卡”兑换自制糕点、饮品零食的活动颇受师生欢迎，食堂里与以往相比还多了学生志愿者来提示同学们适度选餐。小碗面、一两米饭、半份菜、双拼菜、小号主食等。食堂在饮食供应也不断推陈出新，利用就餐大数据，定期更新菜品。实施“制止餐饮浪费培养节约习惯”行动以来，学校餐饮浪费现象得到有效遏制，食堂残食剩余总量和学生食物剩余率有了明显下降，制止校园餐饮浪费取得阶段性成效。

高校反食品浪费需要“光盘行动”、需要“减量提质”，但高校反食品浪费不是“一阵风”，不能“运动式”“扎堆式”搞活动，更需要的是以《反食品浪费法》的原则和要求为指引，积极开展实践探索，努力构建政府、学校、协会、媒体、师生等多方共治的校园反食品浪费机制。

三、《反食品浪费法》在高校制止餐饮浪费领域之实践探索

（一）结合餐饮实际，细化配套制度

国家层面立法主要发挥具有普遍适用的原则性指引作用。近期一些地方政府、行政机关也在积极探索立法监管，细化配套举措。高校餐饮部门作为一线服务部门，对于《反食品浪

费法》的落实有着关键作用。这就要求高校餐饮部门将减少食品损失和浪费作为一项核心工作，建章立制，加强管理，完善采购储存、烹饪制作、设施设备、员工培训、供餐服务等各环节管理制度框架构建，久久为攻，常抓不懈，构建良性运行的高校反食品浪费运行体系。

（二）应用创新科技，提升设备设施

作为“模拟企业化”运行的高校餐饮，要实现“社会效益”和“经济效益”的双丰收，必须强化内部管理，而导入精细化管理模式是较为有效的方式之一。在生产管理精细化领域，高校餐饮部门近年来多注重生产设备的更新迭代，努力建设覆盖食材加工全链条的“准中央厨房”，如配备米饭生产线、肉类切割设备、净菜加工线等，以统一标准对食材进行处理、清洁、切配等，减少食材加工环节的浪费。此外，在前端售卖环节，自助选择分量的米饭售卖机、高性能的自助保温台等设备的配备也将对提升餐饮供给的品质起到促进作用。

随着信息化的进一步发展、图像识别技术在高校餐饮领域的应用，数据挖掘将进一步深入，结合严谨的成本核算数据，菜肴每餐具体到单品的售卖数量，每餐米面粮油、副食蔬菜的消耗量都能进行详细统计。如美国加州大学伯克利分校使用的“LEANPATH”软件，可以实现对厨余食物的跟踪记录和实时分析，为分析食物浪费产生的原因提升强有力的数据支持。通过前述软件的应用，美国加州大学伯克利分校减低了近百分之四十三的食物浪费，每周至少节约一千磅食品和一千六百美元。高校餐饮部门未来也可以借助信息技术对原材料采购、配给计划、集中加工、前端售卖、就餐人数、厨余垃圾回收等。食堂全链条进行串联分析，发现浪费食材的品种、分析食物浪费原因，进一步提高食堂现代化管理水平。

（三）借鉴国际经验，构建公益体系

粮食安全关乎世界每一个人。在法国、新

加坡、以色列都有着“粮食银行”的公共机构的参与。“粮食银行”作为社会中介机构,串联起食物捐赠端和食物接受端,降低捐赠成本,提升食物的流通效率。如法国法律禁止超市故意将不在销售的食物予以丢弃。大型法国超市必须与慈善机构签订协议以捐赠不在销售的食物,未签署捐赠协议的超市将面临高额罚款或最高两年的有期徒刑。我国政府也在鼓励社会力量参与食品捐赠活动。通过搭建网络平台,促进信息流通,尽快建立食品捐赠体系。高校餐饮部门除与目前政府或社会组织合作捐赠剩余食物之外,还可以考虑在校内形成剩余食物的分享机制。由食堂将剩余主副食以及卖相、口感未达标的糕点在特定时间段以免费或收取象征性价格的方式在校内予以提供,在避免食物浪费的同时,满足师生不同的消费需求。

(四) 高校示范引领,社会广泛参与

高校立身之本在于立德树人。作为社会技术创新的发源地,一方面,高校可以充分利用科研平台和学科优势,聚焦反食品浪费的痛点、难点,在食物原材料加工、就餐数据分析、餐厨垃圾处理等领域引领学术潮流,以科技创新助力反食品浪费事业的发展。另一方面,高校餐饮部门应苦练内功,加快创新,带头保障《反食品浪费法》相关规定落实落细。立足高素质的餐饮管理和技术队伍,以合理、均衡、健康的饮食理念,推进菜肴的推陈出新,规格的合理配置。充实菜单信息,通过微信公众号、应用软件或官方网站及时公示餐品主要原料名称、辛辣程度、营养成分、所含热量等内容。研究结果证明,提高消费者对餐厅菜肴的满意度可以极大地减少食物浪费。笔者认为团餐的标准化、批量化,并不意味着菜肴的同质化、烹饪的简易化以及服务的低质化,而是顺应新时代健康饮食的趋势,遵循“减油、减糖和减盐”的原则,更新菜谱搭配,创新烹饪技艺,推广健康调味品,提高原材料利用率和烹饪水平,注重饮食健康平衡,引领社会文明风尚。

《反食品浪费法》参考了《食品安全法》

关于实行社会共治的制度创新,对于政府监管部门、餐饮行业协会、餐饮生产经营者、餐饮服务经营者、餐饮外卖平台、超市、商场等食品经营者以及个人家庭责任都规定了相应责任。引导全社会共同参与,逐步形成抑制浪费的社会风气,对我国食品浪费事业必将产生深远影响。

(五) 践行育人宗旨,培养节约意识

弘扬劳动精神,营造勤俭节约氛围,更好发挥高校劳动教育的育人功能,通过线上线下宣传、学习实践、体验劳动等形式,使学生体会粮食来之不易,形成积极向上的劳动态度,对凝聚辛劳与付出的劳动成果倍加珍惜。随着中共中央国务院和教育部相继印发关于大中小学劳动教育指导的文件,在田埂边、炉灶旁、茶园中,各高校开展了丰富多样的劳动教育探索。高校餐饮部门近期也开展了不同形式的与劳动育人相关的主题活动,如学生厨艺大赛、美食公开课堂、食堂岗位实习、食堂志愿者、食堂开放日等。同学们在参加美食活动、完成任务过程中,出力流汗,磨砺意志,塑造正确的价值观,将珍惜粮食的理念潜移默化的落实到每日三餐之中,生活细微之处。

参考文献:

- [1] 李浪,徐菲.全球疫情冲击下我国粮食安全的危机与转机[J].湖北经济学院学报:人文社会科学版,2021,18(8):22-25.
- [2] 李自强.法者,治之端也[N].中国纪检监察报,2017-02-20,(5).
- [3] 教育部办公厅《教育系统“制止餐饮浪费培养节约习惯”行动方案》[J].中国食品,2020(19):142-144.
- [4] 姜泓冰.制止校园餐饮浪费取得阶段性成效[N].人民日报,2021-04-21(14).
- [5] 陈杰.试论精细化在高校餐饮管理服务中的应用[J].高校后勤研究,2020(1):28-30.
- [6] Gunders, D. Wasted: How America Is Losing Up to 40 Percent of Its Food from Farm to Fork to Landfill. [R]. New York: Natural Resources Defense Council,

2012: 63.

ED STATES [J]. Natural Resources Journal, 2018,

[7] Evans, A. I., & Nagele, R. M. A LOT TO DIGEST:

58 (1): 177 -214.

ADVANCING FOOD WASTE POLICY IN THE UNIT-

Research on the Influence of Anti-Food Waste Law on the Mechanism of Preventing Food Waste in Colleges and Universities

ZHANG Nianmei, ZHANG Qi

(Peking University, Beijing 100871, China)

Abstract: Due to the implementation of the “Anti-Food Waste Law of the People’s Republic of China”, preventing food waste, ensuring supply security, and inheriting the virtues of diligence and thrift are no longer just an initiative, but have become mandatory legal provisions. Some provisions of the “Anti-Food Waste Law” have made special provisions for the catering departments of colleges and universities, and the provisions of the general norms of catering service providers are also of great guiding significance for the catering departments of colleges and universities to carry out various links such as food storage, transportation, processing, and sales, the catering department of colleges and universities should continue to promote the green development of catering production and consumption on the premise of promoting the front-end “Reduction” and “Empty Plate Campaign” of consumption. The society participates together and strives to explore a long-term mechanism for preventing food waste in catering service department in colleges and universities.

Keywords: anti-food waste law; catering service department in colleges and universities; practical exploration; long-term mechanism

(责任编辑; 侯净雯)