

# 目录

## 法规速览

法规综述.....	1
法律实施.....	1
主要内容.....	1
法规对“食品”和“食品浪费”的定义.....	1
浪费食品将面临怎样的处罚?.....	2
制定法规的目的出发点.....	2
法规对餐饮服务经营者防止食品浪费提出的要求.....	2
法规对有关部门单位在公务活动时的用餐要求.....	3
法规对消费者个人以及家庭的规范.....	3

## 综合报道

反食品浪费法立法进程.....	4
供给侧发力 制止餐饮浪费（记者手记）.....	4
落实《反食品浪费法》需要平衡好三重关系.....	5
从道德到法律，反食品浪费是件大事！.....	5
《反食品浪费法》：制度落地还需量化指标.....	6
临期食品 天津有规定.....	7
未主动对消费者进行反食品浪费提醒 12家餐厅收到罚单.....	8
国内首家食物银行落地浦东，为余量食物“牵线搭桥”.....	8
杜绝“舌尖上的浪费”，这家餐饮企业这样做（深度观察）.....	9
我国整个食物供应链中损失浪费示意图.....	10

## 热点聚焦

新鲜牛奶被成箱倒掉只为追星 可能违法！.....	11
“被丢弃的面包” 反食品浪费需要更精细设计.....	11
中学食堂丢弃有虫眼菜叶被罚引争议.....	12

## 他山之石

法国：世界上第一个就浪费食物进行立法的国家。.....	14
意大利出台法律杜绝食品浪费.....	15
德国汇集多方力量应对食物浪费 出台国家战略应对食品浪费.....	16
国外应对餐饮浪费的做法和经验借鉴.....	16
国外的“消费期限”“赏味期限”.....	19

# 法规速览

## 法规综述

反食品浪费法共 32 条，分别对食品浪费的定义、反食品浪费的原则和要求、政府及部门职责、各类主体责任、激励和约束措施、法律责任等作出规定。强调国家厉行节约，反对浪费；明确各级人民政府和国务院有关主管部门的职责任务，规范公务用餐、餐饮服务经营者等食品经营者的行为，引导个人和家庭树立正确消费理念；构建政府领导、部门协作、行业引导、媒体监督、公众参与的反食品浪费社会共治机制；科学设定法律责任，以刚性的制度约束，严格的制度执行，坚决制止浪费行为。（摘自：通过！反食品浪费从此有法可依）

来源：新华社 2021-04-29

## 法律实施

2021 年 4 月 29 日，第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议通过《中华人民共和国反食品浪费法》，并于公布之日起施行。

## 主要内容

- 公务活动用餐不得超过规定标准；
- 可奖励“光盘行动”消费者；
- 点餐浪费可收厨余垃圾处理费；
- 商家诱导误导超量点餐，最高罚 1 万；
- 食品生产经营者严重浪费，最高罚 5 万；
- 制作发布传播暴饮暴食视频节目，最高罚 10 万。

## 法规对“食品”和“食品浪费”的定义

**食品**是指《中华人民共和国食品安全法》规定的食品，包括各种供人食用或者饮用的食物。

**食品浪费**是指对可安全食用或者饮用的食品未能按照其功能目的合理利用，包括废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等。

## 浪费食品将面临怎样的处罚？

### 餐饮服务经营者：

诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的，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。

### 食品生产经营者：

在食品生产经营过程中造成严重食品浪费的，责令改正；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款。

### 广播电台、电视台、网络音视频服务提供者：

制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的节目或者音视频信息的，责令改正，给予警告；拒不改正或者情节严重的，处一万元以上十万元以下罚款，并可以责令暂停相关业务、停业整顿对直接负责的主管人员和其他直接责任人员依法追究法律责任。（摘自：一图读懂《中华人民共和国反食品浪费法》）

来源：深圳新闻网 2021-05-06

## 制定法规的目的出发点

第一条规定：为了防止食品浪费，保障国家粮食安全，弘扬中华民族传统美德，践行社会主义核心价值观，节约资源，保护环境，促进经济社会可持续发展，根据宪法，制定本法。

## 法规对餐饮服务经营者防止食品浪费提出的要求

第七条规定：（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。

## **法规对有关部门单位在公务活动时的用餐要求**

第六条规定：机关、人民团体、国有企业事业单位应当按照国家有关规定，细化完善公务接待、会议、培训等公务活动用餐规范，加强管理，带头厉行节约，反对浪费。公务活动需要安排用餐的，应当根据实际情况，节俭安排用餐数量、形式，不得超过规定的标准。

## **法规对消费者个人以及家庭的规范**

第十四条规定：个人应当树立文明、健康、理性、绿色的消费理念，外出就餐时根据个人健康状况、饮食习惯和用餐需求合理点餐、取餐。家庭及成员在家庭生活中，应当培养形成科学健康、物尽其用、防止浪费的良好习惯，按照日常生活实际需要采购、储存和制作食品。

摘自《中华人民共和国反食品浪费法》

### 反食品浪费法立法进程

1. 2020年9月，全国人大常委会启动了为期一个多月的珍惜粮食、反对浪费专题调研，旨在加快建立法治化长效机制，为全社会确立餐饮消费、日常食物消费的基本行为准则。

2. 2020年12月21日，全国人大常委会法工委发言人、立法规划室主任岳仲明在例行记者会上介绍，十三届全国人大常委会第二十四次会议，将审议全国人大常委会委员长会议关于提请审议反食品浪费法草案的议案。

3. 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，自公布之日起施行。弘扬传统美德、保障粮食安全，防止食品浪费从此有法可依！诱导误导消费者超量点餐最高罚1万。（摘自：2021年反食品浪费法具体什么时候实施？全文主要内容有哪些？）

来源：新华网 2021-04-29

### 供给侧发力 制止餐饮浪费（记者手记）

餐饮业必须充分发挥主观能动性，从供给侧挖掘制止餐饮浪费的潜力。经营者从食材采购、储存管理、加工制作、就餐服务到垃圾处理等各个环节，通过精细化管理最大限度地减少浪费。

其实，餐饮企业自身也有节约的动力，因为节约意味着成本的下降。关键是，餐饮企业不仅要有“想节约”的意识，还要有“会节约”的能力。长期以来，餐饮行业的市场门槛相对较低，呈现出企业数量多、规模小、水平参差不齐的行业格局。一些大型企业、连锁企业有能力进行精细化管理，比如通过数字化对原材料进行有效管理，避免库存积压带来的食材浪费。但许多中小型餐饮企业、个体餐饮经营者常常较难依靠自身力量实现餐饮生产、加工、服务全过程精细化管理。

让更多餐饮企业“会节约”，一方面，要推动企业由“小散乱”走向品牌化，提升整个餐饮业的经营管理水平；另一方面，监管部门、行业协会、平台企业不妨出台一些制止餐饮浪费的扶持措施。

来源：人民网—人民日报 2021-05-12

## 落实《反食品浪费法》需要平衡好三重关系

### 统筹发展，平衡促进消费与粮食安全的关系

餐饮是大宗消费、重点消费重要组成部分之一，是消费市场的顶梁柱，是扩大内需、建设强大国内市场的重要领域，是全面促进消费的关键环节。

引领“消费而不浪费”的绿色消费观。新出台的《反食品浪费法》开宗明义，要在保障国家粮食安全的基础上，促进经济社会可持续发展，同时倡导文明、健康、节约资源、保护环境的消费方式。“保障国家粮食安全”要树立“消费而不浪费”的绿色消费观，开源更要节流，保障宝贵的粮食资源发挥最大效用；“全面促进消费”尤其在餐饮消费领域是人们为了追求更高餐饮品质的消费升级，是特色与传统饮食的百花齐放，是新营销模式推动下的餐饮产业标准化发展，这样的消费动力更强、后劲更足。

### 注重公平，平衡创新发展与社会分配的关系

浪费食品等网络音视频节目内容突显社会分配失衡隐患。我国脱贫攻坚战已取得了全面胜利，巩固拓展好脱贫攻坚成果是当务之急。而网络直播、网红粉丝经济、短视频等新业态中浪费食品形式的“吃播”，突显社会分配失衡隐患，影响恶劣。

立法宣导鼓励公众广泛参与社会共治。《反食品浪费法》明文禁止以浪费食物方式赚取网络流量等行为并予以上限为十万元的处罚。不仅如此，该法构建了政府领导、部门协作、行业具体引导、媒体舆论监督、社会公众积极参与的社会共治机制。

### 厉行法治，平衡道德约束与法律制度的关系

解决食品浪费问题的关键在于德治与法治并行。勤俭节约等传统美德只能作为个人内心的道德约束，靠个人自觉，对浪费行为多以“软性”约束为主，缺少在法律制度上的“硬性”规范。《反食品浪费法》的出台填补了法律制度上的缺口，使得解决食品浪费问题有法可依，在德治之外有了法治手段。

来源：中国网 2021-05-07

## 从道德到法律，反食品浪费是件大事！

### 粮食浪费不仅是食物浪费

全球现有农业生产使用了 70%的淡水资源、33%的土地和 30%的能源，排放了 20%的温室气体。因此食物浪费不仅仅意味着食物本身的浪费，更意味着生

产这些食物所投入的水、土地、能源以及其他生产资料的无效消耗，以及由此导致的环境污染和温室气体的大量排放

### **确保国家粮食安全，节约粮食永不过时**

确保国家粮食安全这根弦，一刻也不能放松。粮食减损降耗和防止粮食浪费，是保障国家粮食安全、推动可持续发展的必然要求。

随着人口规模的扩大和城镇化的推进，未来我国粮食消费依然将保持刚性增长趋势。而中科院公布的一项从 2013 年至 2015 年的调查结果显示，我国餐饮食物浪费量每年在 1700 万至 1800 万吨，相当于 3000 万到 5000 万人一年的口粮。

而我国耕地仅占世界 10%，人口却占世界的 22%。联合国世界粮食计划署曾针对全球 163 个经济体进行过专项调查研究，中国的粮食安全风险指数排在 96 位，被列为“中度风险”国家。如此格局，由不得“舌尖上的浪费”！

全球所有的粮食出口国的年出口总量约为 3 亿吨，我国的粮食年消耗量约为 6.5 亿吨，是全球出口量的 2 倍多。我们的粮食实现自给自足了，也是对世界粮食安全的巨大贡献。

我们日常消费的粮食价格相对便宜，是因为生产过程当中备受关爱的。比如说国家会给予它们农机补贴、种子补贴、化肥补贴，以及种植面积的补贴等。

### **循规于法，反食品浪费怎样落地？**

法律是成文的道德，道德是内心的法律。反食品浪费已经有法可依，但更需要每个人在思想认识层面和日常生活习惯入手，以法律为遵循、以美德为指引，刹住大手大脚浪费之风，树立正确的食品消费理念。

### **制止浪费，也不能只停留在法律条文上。**

法律的生命在于实施，还要靠政府部门、“关键少数”模范带头，食品生产者、经营者、消费者严格遵守，法律条文才能落地，让反对浪费成为深入人心的道德和社会准则，让全社会形成健康文明“新食尚”。

综合自新华网、经济日报、国际在线相关报道

## **《反食品浪费法》：制度落地还需量化指标**

餐饮浪费的背后，首先是不科学的饮食消费心理，以及节俭意识的缺乏。其次，当外出就餐、网上点餐愈发成为人们的就餐选择，餐饮行业精细化管理程度未能跟上，也是加剧食品浪费的一大因素。

抵制食品浪费，**餐饮行业作为关键一环**，理应贯彻节约意识，提醒消费者“适量点餐”，实施精细化管理，优化食材的分量搭配，在菜单上标注食品分量、规格、推荐人数等充实菜单信息，并推出小份饭菜以满足特殊人群的需求，网络餐饮平台也可基于大数据为消费者按需配餐、按量点餐提供指导。

法规针对食品消费给出了相应的褒奖和处罚，但**制度落地还需进一步量化指标，明示标准**，才能建立起制止餐饮浪费行为的长效机制。例如，“点餐浪费可收厨余垃圾处理费”的具体标准如何确定，如何防止其成为餐厅变相收费的手段？“奖励光盘行动消费者”由谁来奖励，怎么奖励？“制作发布传播暴饮暴食视频”中的暴饮暴食又该如何界定？这些问题都需要在实践中予以明确。

来源：红网 2021-05-01

## 临期食品 天津有规定

2012年6月开始实施的《天津市大型超市临近保质期食品管理指导规范（试行）》，对临近保质期食品做出了明确界定。规范所称的临近保质期食品，是指临近包装物上标注的最后保质日期的期限但尚未超过保质期的预包装食品。并且根据食品保质期和贮存条件等情况，对临近保质期食品界定如下：保质期在30天以上（含30天）的，临近保质期为保质期届满前7天；保质期在30天以下的，临近保质期为保质期届满前2天。

规范同时规定在本市行政区域内从事食品流通经营的大型超市，应当按照本指导规范规定，加强对临近保质期食品的管理，杜绝过期变质食品问题的发生。散装食品的销售、贮存应当按照《天津市流通环节散装食品经营指导规范（试行）》的规定管理。

同时规定，大型超市应设置临近保质期食品专区或专柜，在醒目位置标明“临近保质期食品销售专区（柜）”字样和临近保质期食品界定标准，并向消费者明示：“请您理性购买并注意在保质期内食用”，接受公众监督，确保消费者的知情权和选择权。捆绑销售食品时，不得隐藏或覆盖该食品的生产日期和保质期。大型超市临近保质期食品专区（柜）明示牌应当按照以下要求制作：明示牌底色：黄色；字体颜色：蓝色；明示牌大小应当醒目，具体可根据实际情况自行确定。（摘自：临期食品 是卖？是扔？（图））

来源：每日新报 2021-03-09



## 未主动对消费者进行反食品浪费提醒 12家餐厅收到罚单

截至5月24日，在反食品浪费法正式实施不到一个月内，宁波市鄞州区市场监管部门就“未主动对消费者进行反食品浪费提醒”开出了12张这样的罚单。

执法人员在检查过程中发现12家餐饮饭店未张贴反浪费宣传标识，也未推行小份菜、半份菜。现场还发现不少消费者离桌时存在不同程度浪费，且服务人员未进行打包提醒，餐饮店未对员工进行反食品浪费法的宣传和相关培训。由于上述12家餐馆饭店违法情节较轻，根据食品反浪费法第28条规定，执法人员当场责令改正，给予警告的处罚。

执法人员表示，对餐饮企业处以警告处罚，一方面可以有力敦促餐饮企业及时整改，完善制止餐饮浪费的企业规范制度；另一方面也会促使企业反思，提高反浪费意识，推动全社会建立健全节约用餐制度。

市场监管部门表示，下一步在加强执法巡查的同时，将开展“回头看”，对警告后拒不改正的，将处1000元以上1万元以下的罚款。

来源：浙江法制报 2021-05-25

## 国内首家食物银行落地浦东，为余量食物“牵线搭桥”

作为国内首个食物银行的发源地，浦东正在计划发动全区50万青少年自愿到“食物银行”25个活动点参观打卡，再以“小手牵大手”的方式，辐射到浦东108万户家庭。

### 为余量食物找到“下家”

自2014年起，上海绿洲开始摸索食物银行落地中国的模式，为余量食品寻找“绿色出路”，并于2015年，在浦东塘桥落地了中国首家社区型食物银行。

“食物银行，目前主要针对低保、环卫工人等低收入的困难群体。通过这种方式，既可以减少食品的浪费现象，也可以帮助到弱势群体，实现社会资源的再利用。”上海绿洲食物银行负责人介绍。

### “共享冰箱”随手享

共享冰箱摆放在“食物银行”里，市民们只要凭借证件，扫码即可随机获得免费食物，里面主要是一些即将到达保质期的小零食等。

为了保证食品安全，食物银行与食品捐赠方签订协议，要求提供营业执照和相关食品安全证；同时，食品进出库严格筛选、分类、质量检验等。

据了解，“食物银行”公益组织已在浦东新区设立了 25 个食物循环点，推动超市、家庭将吃不完的过量食品投放到循环点，通过规范性流程和操作，把本来要被丢弃的食物分享给有需要的人。而浦东社区的“家门口服务”组织则助力这一过程的精准对接，让更多食物能够物尽其用，减少浪费，实现绿色循环。

除了定点发放外，将来食品银行还有望开出“流动车”，送到偏远地区困难人群的“家门口”。

来源：新民晚报 2020-08-19

## 杜绝“舌尖上的浪费”，这家餐饮企业这样做（深度观察）

### 一份果盘背后——就餐服务环节提示防止浪费

北京马凯餐厅鼓楼店每样菜都有小份菜，无论堂食还是外卖都能以最小包装、最小单位点餐，点一块炸带鱼也卖。而且光盘有奖，每桌赠送小果盘一份。顾客点的菜少了，还要送果盘，餐厅不亏本吗？

马凯餐厅负责人吕永杰介绍企业转变经营思路，推出了“光盘送果盘”，服务员收入不与销售额挂钩而是与顾客满意度挂钩，表面上看一顿饭的收入少了，但由于经济实惠、回头客多了，总体上是赚的，这样做既提倡了勤俭节约，也是一种有效营销。

### 一张菜单背后——加工制作环节提高食材利用率

中华饮食文化博大精深，节俭与美味并不矛盾。秉承这样的理念，吕永杰组织重新设计菜单，将原来 100 多道菜精减至 60 多道，原材料从 150 多种变为七八十种。重新设计的原则是菜品主料辅料多有重合，一种原材料多种口味制作，实现物尽其用，利用边角料，精心制作成一道道上档次的好菜。

### 一个软件背后——采购储存环节降低损耗和存货

搭建商业智能系统，推出了销量预估功能，进货量更精准。系统根据一周以来的销售和客流量估算采购量，餐厅据此订购食材，原则是少进、勤进。

进货品质要求也更高。食材更多选择净菜，虽然价格贵些，但菜叶等由供应商集中处理，不仅提高利用率，也节省了人工成本。

做好食材及时入库，保证好品质，按食材特质分类放置，实行先进先出。

### 一台机器背后——厨余垃圾处理环节做好粉碎、脱水

通过餐厨垃圾减量设备对厨余垃圾进行处理，减少体量一半以上。

吕永杰表示从食材采购、储存管理、加工制作、就餐服务到垃圾处理等各个环节的管理水平上去了，浪费才能降下来。制止餐饮浪费，餐厅就要严格要求自己，多抠管理细节，从细节中要成效。

来源：人民日报 2021-05-12

## 我国整个食物供应链中损失浪费示意图

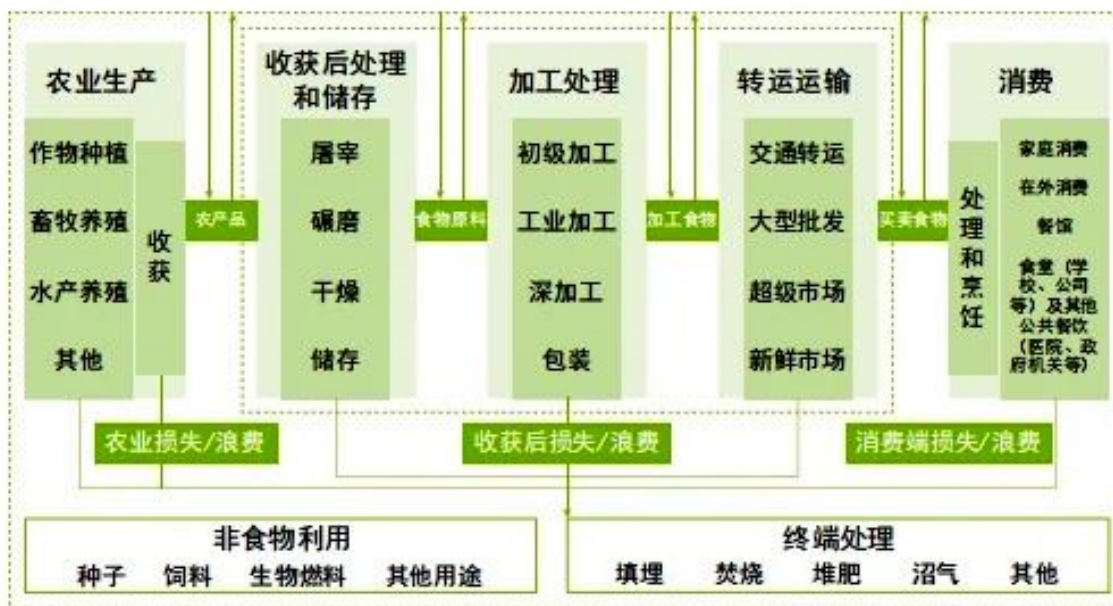


图 1-2 食物供应链不同环节的食物损失与浪费示意图

(摘自：食物浪费有多严重？数据触目惊心……)

来源：经济日报 2020-08-12

### 新鲜牛奶被成箱倒掉只为追星 可能违法!

一段一群人受雇佣，将牛奶瓶盖一一拆开，而将牛奶倒入沟渠的视频在网上热传，引起了网友的热议。

中国社科院国际法所副研究员何晶晶分析认为粉丝追星无可厚非，但是一味为了追星而造成铺张浪费，就是需要我们抵制的行为。而且粉丝狂热追星铺张浪费的行为，对明星出道或者公众形象的设立是非常不利的。

中国人民大学商法研究所所长刘俊海教授指出，4月29日，我国反食品浪费法正式开始施行，再出现买奶不喝、直接倒掉的行为，就是违法行为。

专家建议主管部门加大监管力度，采取切实有效的执法措施，稳准狠地打击各种以追星的名义大量浪费食品的行为。

全国人大常委会法工委行政法室主任袁杰强调，反食品浪费要建立长效机制。他说：“该法的颁布实施，将为全社会树立浪费可耻、节约为荣的鲜明导向，为公众确立餐饮消费、日常食品消费的基本行为准则，为强化政府监管提供有力支撑，为建立制止餐饮浪费长效机制、以法治方式进行综合治理提供制度保障。”

刘俊海则强调，反食品浪费已经成为中国公民的法定义务。

来源：央广网 2021-05-05

### “被丢弃的面包” 反食品浪费需要更精细设计

南京市场监管部门因一家面包店丢弃因卖相不好的面包，对其进行了处罚，向商家开具了《责令改正通知书》并约谈。事件中商家“是为了维护产品质量才扔掉的”，商家的“委屈”成为争论的焦点。

#### 维护产品质量 不能成为浪费的借口

商家认为丢弃不合格产品是为了产品质量，有利于树立企业品牌形象，而且维护质量本身也会产生“成本消耗”，是正常生产经营行为。但是，维护维护产品质量不能成为浪费食品的借口。商家这样做了，食品浪费现象就会披着“满足消费者需求”的外衣愈演愈烈，整个社会的财富就会被不断侵蚀和消耗。

消费者的高品质需求并不必然导致高浪费。若要提升品质，大可在生产环节提高技术水平，多做一些成型的“合格品”，少产歪瓜裂枣的“次等品”；另一方面，还需要制定更精细的反浪费成本分摊机制。

**对很多商家来讲，之所以选择丢弃而非捐赠，是因为这需要成本：**包括寻找、识别接受捐赠方的信息成本，人工、运输等费用，还有投入的时间、精力等无形成本。另外，万一转运途中食品过期或有其他差池，责任怎么界定？

不妨看看他山之石。法国通过了反浪费食物法，取得卓有成效的成绩，离不开三方面因素的配合。

首先，商家有减税回报。政府给予商家税收激励，税收减免数额相当于法国食品库存价值的60%。

其次，超市不直接面对受赠者，而是把临期食品交给食品银行、慈善组织等“中间人”机构，再由这些机构分发给有需要的人。

最后，食品回收企业查漏补缺。企业收取服务费，帮助寻找捐赠对象并与食品援助组织配对，同时优化后勤资源，收集和重新分配哪怕是少量的新鲜食品和熟食。这样，即便是身处偏远地区、很难接触到慈善机构的小型商店，也能及时得到帮助。

三者加总，共同降低了捐赠主体即超市、商店的捐赠成本，并且提升了食物的流通效率。

说到底，面包扔不扔，不仅事关节俭，更考验全社会能否通过制度构建来最大程度盘活食品资源的能力。反食品浪费法出台后，仍需构建完整的反浪费链条，通过制度设计，打通上下游供需，做好成本分摊，更多地用市场方法解决问题。（原标题：反食品浪费需要更精细设计（养生杂谈））

来源：人民日报海外版 2021-05-14

## 中学食堂丢弃有虫眼菜叶被罚引争议

广西桂林一所中学食堂因丢弃有虫眼菜叶被罚，这是《反食品浪费法》实施以来，广西向浪费食物的商家发出的首张“罚单”。不过，这个“首例”，毫无意外地引发了争议。

面对食品浪费，反浪费法的执行对象，自然包括社会所有主体，学校也不容例外。看到新闻报道，甚至有网友戏称桂林这所中学食堂是“良心食堂”。而且，有虫眼或稍微泛黄的菜叶到底能不能吃，这个问题现实中也缺乏且难以

制定精准的标准，执法在这方面过于“较真儿”，不仅有吹毛求疵之嫌，也很容易让学校陷入左右为难的困境之中——反浪费与学校食品安全到底如何平衡？

相比之下，放着有的星级饭店剩菜严重、有的机关食堂过量备餐等这样食品浪费突出的问题不去查，却把第一张反食品浪费“罚单”开给一家中学食堂，如此“一叶障目”式执法，浪费了第一张“罚单”的教化功能。

更有争议的是，执法部门还对学校给出了建议，比如，对于“不太好看但还能吃”的食材，可以员工内部消化，或者定向捐给福利院、养老院等机构，尽量做到物尽其用、不浪费。这或许说明执法者也清楚学校对于食品安全的严格要求，但是，这个“方子”同样值得商榷。

一方面，若“不太好看但还能吃”的食材不适合给学生吃，恐怕内部员工、福利院、养老院等机构同样不适合食用。另一方面，即便可以送给其他单位，也得考虑处理成本。

反食品浪费法正式实施以来，不少地方的执法部门开始行动起来，这种积极执法、普法的姿态值得肯定。但与此同时，我们也看到了不少争议性的执法现象。对此，正如此次执法事件中执法人员指出的，法律刚刚开始施行，“相关的配套文件、细则尚未完善”，这应该是一个重要原因。但这应该警示执法机构，既然一些细则尚未完善，执法是否可以先从一些不容易引发争议，执法边界清晰且具备高度社会共识的领域开始呢？

法律颁布意味着有了规则，但规则如何落实是法律制定初衷能否得到实现的关键。执法环节做得好，立法的效果得到充分体现并经受检验，才能推动立法不断完善；执法消极或过度，很可能适得其反，出现好经被念歪，甚至成为好法的“高级黑”。

综合自新华每日电讯、长城网相关报道

### 法国：世界上第一个就浪费食物进行立法的国家。

2016年，全球首个《反食物浪费法》在法国问世。

2016年2月，法国国民议会和参议院正式通过了《反食物浪费法案》。不同于意大利的“鼓励”路线，法国的法案赏罚分明。

法律强制规定食物供给方将剩下的食物产品通过合作协议捐给慈善机构或食物银行。超市和慈善机构签订协议后，能获得捐赠食物价值60%的税收减免。而任何自行销毁剩余食品的做法都将被立即处以3750欧的罚款。此外，该法案还要求学校开设“抗击食物浪费”课程，大小企业必须承担一部分社会责任并鼓励餐馆提供打包盒。

**有人肯定了该法案的积极作用。**

首先，是捐赠数量和质量的提升。

其次，是促进了商家与慈善机构的合作。法国出现了越来越多的食品回收初创企业，不仅致力于为商家寻找受赠者，并且不断优化物流资源，帮助收集、重新分配和再加工食物。这对无法联系到当地慈善机构的农村地区商店来说很有帮助。

最重要的是，法案提高了法国人的“反浪费”意识。

**虽然新变化在悄然发生，但对法案“唱反调”的也大有人在。**

国家食物浪费政策协调员马林·欧日将其视为“仅在措辞上具有强制性”的法案。原因有两个。其一是法案推行以来至今尚未出现一例罚款，制裁效力有待考量；其二是协议中并未对捐赠最低数量和频率作出规定，这就导致即便超市只对剩余食物的1%进行再分配也是合法的。

他还认为，即便推出了法案，但一些根源性的问题尚未得到解决。比如生产过剩。再比如传统习惯。

**其实，法国人也意识到了法案的不完善和局限性，他们为此仍在不断推出新举措。**

2018年，法国通过了《农业和食品法》修正案，对“餐厅必须提供打包盒”做了硬性规定：从2021年7月1日起，全法所有餐厅必须向顾客提供可回收或可重复利用的打包盒，让顾客将吃不完的食物打包带回家。

2019 年，法国又推出针对平衡农食领域商业关系的法律，将食物捐赠范围拓宽到公共餐饮部门及农业食品领域；该法还进一步加大处罚力度：如果销毁仍可食用的未售出食物，餐馆将面临最高可达上一财年营业额的 0.1% 的罚款。

2020 年，法国通过发展循环经济的反对浪费法，该法明确提出关于“反浪费的”两个阶段目标：2025 年前，在食物配送和集体餐厅方面将食物浪费降低到 2015 年水平的一半；2030 年前，将食物的消费、生产和加工环节浪费降低到 2015 年的一半。

该法强化了“反浪费”措施，如提出政府要对捐赠食品质量进行监管并加大处罚力度，还要求商家区分“最佳食用期限”与“最长食用期限”，并注明在标签上。

法国的“经历”告诉我们：法律不是万能的，它只是解决社会问题的一个选项。“反浪费”需要社会上下齐心协力。（摘自：告别“舌尖上的浪费” | 全球第一个立法“反浪费”国家的亲身经历说明了一件事……）

来源：新民晚报 2020-9-26

## 意大利出台法律杜绝食品浪费

2016 年，意大利参众两议院先后通过的《反食品浪费法》，让意大利成为继法国之后第二个立法限制食品浪费的欧洲国家。

与法国的以“罚”为主不同，意大利《反食品浪费法》更加注重“鼓励”原则，将通过减免税收等手段鼓励企业或农场，通过慈善组织捐赠仍可以食用且符合卫生标准的过期食物。新的法案还规定了食品在过期后的捐赠期限，同时还通过大幅简化食品捐赠程序，为食品捐赠提供更多便利条件。此外，该法律还鼓励餐厅向消费者提供打包袋，让意大利人养成打包带走的习惯，减少人们在消费阶段造成食品浪费。

意大利食品浪费调查研究的主导者、博洛尼亚大学教授萨格雷表示研究者食品浪费问题是发达国家最为人所忽视的隐疾，消费者往往无法正确规划自己购买的食物，同时并不认为丢弃食品是不可接受的，但解决食品浪费问题不仅仅是消费者的责任，政府、企业和社会都应当把它放在优先位置。而以“鼓励”代替“惩罚”的《反食品浪费法》获得议会通过生效，也可以看作是意大利为改变食品浪费陋习所作出的一次“创新性”尝试。

来源：人民网-人民日报 2016-08-09



## 德国汇集多方力量应对食物浪费 出台国家战略应对食品浪费

2019年德国联邦政府出台《减少食品浪费国家战略》，以唤起民众节约意识，从根本上解决食品浪费问题。德国政商界认识到，减少或避免食物浪费是节约资源和加强可持续经济活动的一项国家任务。

依据《减少食品浪费国家战略》，至2030年，德国计划在零售和消费层面把食物浪费减半，并降低整个生产和供应链的废弃食品数量。其主要措施包括：依靠数字技术建立一个所有利益相关者的网络平台，提高消费者的意识，改变消费行为；所涉及部门将制定防止食物浪费的具体措施，分享经验；将营养教育纳入学校教育范畴；与一些社会救济项目紧密结合等。

依据联邦食品和农业部的数据分析，造成食品浪费的因素很多。以普通家庭为例，产生浪费的首要环节在于购买。由于时间紧张，不少人购买的食物过多，有些实际并不需要。其次是不当存储。所有食品被一股脑放入冰箱，但并不是所有食品都适合冷藏，满冰箱食物常会让人忘记一些保质期较短的食品，造成浪费。此外，烹饪环节无法控制用量，容易造成剩菜剩饭，最终导致浪费。

早有反对食物浪费的活动家指出，在德国这类高度发达而人力资源短缺的工业国，片面追求商业利益是造成食物浪费的重要原因。例如，为了追求好卖相，丢弃卖相不好或者运输中的受到小磕碰果蔬；超市蔬果需要工业化预处理导致那些无法满足流水线自动化处理标准要求的蔬果被丢弃。

追求商业利益最大化也体现在食物企业对食物保质期的设定上。为了避免可能出现的责任以及多销售产品，加工食物标注的保质期往往有很大余地。柏林“共享食物”运动发起者拉斐尔·费尔默在接受柏林-勃兰登堡电视台采访时说，市售加工食物的保质期其实都有“缓冲区”，食物往往在保质期过后的数周、数月乃至数年后仍能正常食用。

综合自新华网、经济参考报相关报道

## 国外应对餐饮浪费的做法和经验借鉴

### 粮食安全制度——

国际社会高度重视粮食安全，从总体战略、生产管理、贸易、厉行节约等多方面制定法律加强管理。

粮食出口国美国、加拿大、澳大利亚以及粮食进口国日本和韩国，都制定了完备的粮食安全法律制度。调节市场的供求关系、保护农民种粮的积极性，避免谷贱伤农。

### **绿色餐饮制度——**

各国政府通过立法，对餐饮企业的原料采购、清洁生产和餐饮垃圾处理等各个环节都作了明确规定，督促企业提供绿色餐饮。

**原料采购。**英国、欧盟、美国都制定相关法律，规定餐饮行业的采购标准，形成了安全的供应机制。

**加强管理。**在意大利，政府支持餐饮企业改善食品包装技术以让保质期更长，鼓励零售商对即将过期的食品减价销售，同时设立了公共冰箱和专门的食物回收机构。英国就制定了 10 多种法律，其中对餐饮行业生产的噪声、废气和节约用水等均作了具体要求。

**加强监督。**美国酒店经营者如果积极采取环保的相关措施，节约能源达到 10%，政府会提供约 2% 的税收优惠。

**行业自律。**在日本，企业协会在绿色餐饮的促进与发展工作中发挥积极作用，一方面搭建政府与餐饮企业间良好的沟通渠道，另一方面增进企业之间的协调。

### **消费节约制度——**

为禁止餐饮浪费行为各国加强立法，强化监管，并制定具体措施加以控制。

**半碗制。**2001 年，韩国金浦市政府制作了 1.13 万个“半型碗”，所盛的饭也比普通的碗少 45 克到 160 克。英国在火锅店行业中实行“饭盒”制度。如果剩下的菜品超过一个饭盒所承载的量，就会受到经营者的现金处罚。

**打包制。**法国根据《反食物浪费法》颁布了一项新规定，自 2021 年 7 月起，餐厅必须使用“餐饮袋”，鼓励顾客打包带走。

**押金制。**韩国很多自助餐厅推出“吃自助，缴押金”办法，要求客人就餐前先缴纳押金，如果出现食物浪费现象，餐厅不返还押金。

**罚款制。**德国、瑞士、新加坡等国对餐馆就餐出现浪费行为，会对相关人员进行罚款或加倍收取就餐费用。

### **剩菜和垃圾制度——**

**剩菜控制和处理。**美国于 1996 年颁布《爱默生见义勇为食品捐赠法案》，鼓励食品餐饮企业捐赠食品剩余物。在英国伦敦，共有 95 家餐厅与一家网络销

售商签订了合作协议，推销剩饭剩菜。在法国，严禁超市丢弃或销毁未卖掉的食物，凡是超市面积超过 400 平方米的商户，必须与推销剩饭剩菜的网络销售商签订合作协议，否则会面临 3750 欧元（约合人民币 2.79 万元）的罚款。

**剩菜的加工。**在意大利，人们利用边角料食材烹饪出既环保又美味的创意食品。芬兰公益组织“从浪费到美味”开了一家“循环餐厅”。商店和超市通过提供剩余食物节省了后续处理的费用，“循环餐厅”只需要利用 10%的剩余食物，其余都捐给社会福利机构。

**厨房垃圾处理。**日本《食品循环利用法》要求餐饮企业把食品废弃物的再资源化比例提高到 20%；餐饮企业食品废弃物排放量每年在 100 吨以上的企业必受相应的处罚。在韩国，特制垃圾桶会记录食物垃圾的重量并计入居民的对应账户，每月精确结算并随物业费扣除。此外，这种垃圾桶还搭载通信系统，可将相关数据实时传输回管理终端，供政府监测统计和决策参考。

**“食品垃圾再利用”**主要针对已经产生的且人类不可食用的食物垃圾。日本政府主要从三个方面将食物垃圾再资源化：一是对于人不可食用但是动物可以食用的，用于喂养家畜和其他动物，以促进餐饮垃圾向饲料资源转变；二是人和动物均不可食用的，用于有氧自堆肥或集中堆肥，以促进餐饮垃圾向农业肥料资源转变；三是将再生利用较为困难的餐饮垃圾用于产生热量，以促进餐饮垃圾向工业资源转变。

#### **制定行动计划，减少餐饮浪费——**

国外为了减少餐饮浪费，制定了各种社会行动计划，其中取得良好效果的措施有“食品垃圾计量制”“食品银行”“食品垃圾回收再利用”等。

韩国的**“食品垃圾计量制”**。原理是垃圾箱会对各食品垃圾进行自动称重，然后信息自动传达至中央服务器，服务器根据信息向投放主体发放缴费通知书，以征收相应费用。

**“食品银行”**指的是将剩余的可继续食用的食品统一送至中介机构，通过中介机构再将此类食品分发给其他需要的人。

#### **将数字科技引入节约领域——**

德国将数字科技引入节约领域以减少食物浪费：一是将数字科技用于应对复杂的物流配送任务；二是借助数字技术改善交付系统，以识别各类主体，将食物传递给有需要的人；三是借助数字科技推动适合人类食用和食品安全的智

能包装研究；四是利用数字科技运用于各类食物的需求预测，从而使生产水平能够根据需求进行定制，减少食物退货的数量。

### **加强宣传教育 培养树立节俭意识——**

一是家庭和学校教育(将餐饮节约等内容写入各类教材)。引导孩子从小知道节约食物，按需拿取，合理饮食，培养勤俭意识。

二是强化人们的法律意识。在新加坡，政府大力宣传餐饮节约方面的法律法规，同时对于餐饮浪费予以重罚。

三是利用大众媒体和相关活动，强化社会教育。在全社会开展广泛持久宣传活动，使人们意识到餐饮节约的长期性和紧迫性。

四是广泛进行监督，提倡餐饮节约。浪费行为特别是公务浪费，只要被媒体曝光或者被公众举报，在承受强大社会舆论压力同时，还会受到法律和行政制裁。(综合自：① 域外制止餐饮浪费的法律及特点。人民法院报, 2020-08-28 ②来源：关于餐饮浪费，国外的这些做法和经验值得我们借鉴。南方日报，2021-02-01)

## **国外的“消费期限” “赏味期限”**

“消费期限”（保质期）是指食品能够安全食用的期限。通常在生鲜食品包装上标注。

“赏味期限”（最佳食用期）则是指食品保持新鲜口感的最佳时间。过了“赏味期限”食品口感虽然不是最佳了，但是还可以食用。

食品开封后，忌保存到保质期前食用。食品保质期是在正常贮存条件下可贮存的期限。

### **有效期英文表达：**

Sell by date / Use by date——保质期，消费期限。

Best Before date——最佳食用日期；赏味期限。

Shelf life——货架期，保存期，保质期。

Expired Date（EXP）——到期日，失效日期。

### **生产日期一般表达：**

Date of Manufacture……

Date of Production……

Manufacturing Date……

Production Date……

综合自网络相关内容