



拒绝剩宴

的法律及特点
国外制止餐饮浪费

粮食、能源和淡水，是人类生存三大基本物质。居三大战略物资首位的粮食，是社会稳定的重要基础。全世界每年流失或浪费的粮食约13亿吨，占粮食总量的1/3。但是，世界上每7个人中就有1个人在挨饿，每6秒就有1名儿童因饥饿死亡。本期“域外之音”介绍的是为制止“舌尖上的浪费”，不少国家通过立法制止餐饮浪费，引导国民厉行节约。



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。英国的《食品安全法》、日本的《食品安全法》和《食品安全基本法》，欧盟的《食品安全白皮书》，美国的《食品、药品和化妆品法》等法律，都规定了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，引入食品标签新制让食品标签更简明易懂，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。英国早在1875年就制定了与清洁生产、环境保护相关的《公共健康法》，之后又颁布了《污染防治法》等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。在美国，联邦政府和州政府主要负责制定各项法规 and 标准，不直接参与管理餐饮行业的安全等，而且联邦政府制定的食品法典需经各州政府批准。如果酒店经营者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。日本的餐饮企业协会具有深入了解行业发展现状和预测行业发展趋势的责任和能力，能为政府的立法提供有效建议，同时也遵循政府对循环经济的立法，制定绿色餐饮的实施细则，为餐饮企业可行性指导意见。

消费节约制度

为禁止餐饮浪费行为各国加强立法，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”，免费分发给当地的各个餐厅，这种饭碗比普通饭碗小，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，消费者点餐要按照实际餐饮量来决定，吃多少点多少。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。在巴西，供应自助餐的餐馆常常因客流多寡而难以计量，常有剩菜剩饭，餐馆会将当天吃不完的饭菜让餐馆打工者打包带回家。

押金制。韩国的自助餐餐厅根据餐饮的种类、档次及价格，规定客人如有剩余食物，必须缴纳3000至5000韩元（约合人民币17至28元）的“环境负担金”。因此，很多自助餐陆续推出“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。在德国，如果在餐馆用餐时浪费食物，任何见证人都可以向城市秩序局等相关机构举报，执法人员会立即赶到现场，按规定罚款。瑞士的一些饭店还明文规定不许浪费，否则罚款。在新加坡，到饭店吃饭，服务员会劝客人不要点超过食量的饭菜，如果执意点了很多饭菜而吃不完，就会按照法律关于“在餐馆浪费食物，需加倍付费”的规定加倍收费。

节约意识养成制度

公民节约意识的培养，从时间上看，不是一朝一夕的事，可能要经过几十年、几代人的努力；从教育责任看，也不单是家庭的事或者是学校的事，全社会都要做出努力。

家庭和学校教育。在日本，父母会教育孩子不浪费粮食，吃尽盘子中的食物，父母平常要指导孩子写家计簿，引导他们管控自己的日常消费。在瑞典，孩子在幼儿园吃饭时，要自己拿着盘子排队打餐，吃多少拿多少，不够再拿，吃完后把盘子放到待清洗的餐车上，老师会在一旁提醒孩子们不要浪费。在新加坡，根据政府提倡“节约粮食是每个公民应尽的义务”的要求，学校积极倡导“勤俭节约”的美德。在法国，小学推行“怎么吃”课程，老师在课堂上教

导小学生怎么运用各种感官来品尝食物，让他们从小了解食物真正的原形原味，长大后懂得选择，老师要学生边吃边写下他们的想法，教学生选择辨识健康的食物。

社会教育。在日本，媒体会不时地向人们介绍一些节俭的具体方法，一些民间组织考虑人们有剩菜的可能性，开发了一系列剩菜食谱，深受家庭主妇的欢迎。新加坡经常举办各种大型国际会议，在安排宴席上既注重丰富，又体现节约，只有当一种菜肴被吃完后，才会进行补充。在德国，能吃光食物是最大的礼貌，德国人用餐时会把盘子里的食物吃得干干净净，将桌上的食品渣粒捡起来吃，也不会遭人耻笑。

（据中国法院网）

剩菜和垃圾制度

餐饮业的反对浪费行为，除了在生产 and 消费方面严把关口之外，还要在剩菜及最后形成的垃圾处理上下功夫。

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，美国亚利桑那州立大学的6位大学生为此设计了一款手机软件，帮助收集了宴请消费剩余物，通过手机短信将受捐赠人联系起来，随时可将剩余食物发放给受捐赠人。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，否则将面临3750欧元（约合人民币2.79万元）的罚款。

剩菜的加工。在意大利，民间有很

多利用边角料食材烹饪出既环保又美味的创意食品，如煎饼、面包、火腿、肉卷等。芬兰公益组织“从浪费到美味”开了一家“循环餐厅”。这个餐厅每天从商店或超市取来即将过期的食物，由大厨烹制出口味极佳的食物。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。

