

可持续餐饮 商户指南

SUSTAINABLE RESTAURANT GUIDE

美团 美团

前言

可持续发展日趋成为全球共同关注的话题。联合国提出，要实现可持续发展，需协调三大核心要素：经济增长、社会包容和环境保护。这些因素相互关联，对个人和社会的福祉都至关重要。联合国制定的17个可持续发展目标从这三个维度为实现全人类更美好和更可持续未来绘制了蓝图。

中国高度重视可持续发展。习近平总书记在多个场合强调可持续发展的重要性，作出“绿水青山就是金山银山”、“大家一起发展才是真发展，可持续发展才是好发展”、“地球是我们的共同家园。要秉持人类命运共同体理念，携手应对气候环境领域挑战，守护好这颗蓝色星球”等论断。

餐饮行业与可持续发展高度关联。餐饮可持续的内涵既包含对安全和健康的关注，也包含产业绿色转型的要求。例如，选购安全、健康和生态友好的食材既能提供营养均衡的菜品，也能减轻环境压力，保护生态多样性；减少食物浪费、塑料包装减量与替代、门店运营节能节水等行动则有助于减少碳排放和资源消耗，应对气候变化挑战。

餐饮商户践行可持续不仅为社会和环境带来积极影响，也是自身长期发展的需要。越来越多消费者愿意在有机食品、绿色生活方式上投入更多时间和金钱，以追求更高质量的生活品质。商户既可以通过可持续的行动实践，赢得消费者认可，更好地立足社区；也能以可持续的思路经营管理，优化运营成本结构，提升员工满意度，实现多方共赢。

秉承“帮大家吃得更好，生活更好”的企业使命，美团联合行业协会、公益组织、餐饮商户等共同推出《可持续餐饮商户指南》（下称《指南》），配合内容更为详尽的《可持续餐饮商户行动手册》，希望依托行业生态，探索餐饮可持续发展的路径。

本《指南》的编写是美团对于餐饮行业可持续发展全局性思考的初步尝试，未来将持续收集各方意见，适时进行更新和修订。



目录

1 指南范围	1
2 参考依据	1
3 术语和定义	1
3.1 常规术语	1
3.2 可持续包装相关术语	1
3.3 可持续食材相关术语	1
3.4 可持续门店相关术语	2
4 行动原则	2
5 行动方向	2
6 行动思路	3
7 行动内容	3
7.1 可持续包装	3
7.2 可持续食材	5
7.3 可持续门店	8
7.4 社区支持和公益行动	11
附录	13
附录1：报告及工具包	13
附录2：法律法规及政策性文件	14



1 指南范围

本《指南》适用于从事餐饮经营服务的各类商户，明确了餐饮商户开展可持续实践宜遵循的行动原则、行动方向、行动思路及行动内容。

2 参考依据

本《指南》在编制过程中参考了相关法律法规、政策意见、标准及各类研究机构提供的文献倡议、行业报告等。具体参考依据见附录1、附录2。

3 术语和定义

3.1 常规术语

可持续发展：指既能满足当代人的需要，又不对后代人满足其需要的能力构成危害的发展。

3.2 可持续包装相关术语

可降解塑料：在规定环境条件下，经过一段时间和包含一个或更多步骤，导致材料化学结构的显著变化而损失某些性能(如完整性、分子质量、结构或机械强度)和/或发生破碎的塑料。可降解塑料通常可分为光降解、氧降解和全生物降解塑料等。其中全生物降解塑料指在特定环境、温度、时间等条件下，可实现完全降解成二氧化碳或/和甲烷、水及其所含元素的矿化无机盐以及新的生物质的塑料。¹

过度包装：指超出适度的包装功能需求，其包装空隙率、包装层数、包装成本超过必要程度的包装。对于外卖包装，以下情况可能被认为是过度包装：1、空隙率超过30%；2、包装超过2层；3、包装成本超过总成本的20%。

回收再生：指将塑料或其他废弃物经合规渠道收集后，对其进行再次加工，可以产生价值的处理和利用途径。

重复使用：区别于回收再生，指不经过加工处理，同一制品在其生命周期内被多次利用。

3.3 可持续食材相关术语

可持续食物体系：指一个可以保障所有人的粮食安全和营养，并且不会使子孙后代的粮食安全和营养所依赖的经济、社会和环境基础受到损害的食物体系。²

食材可溯源：指通过建立从生产到流通全过程的追溯系统，实现食材源头可追溯、流向可跟踪、信息可查询、责任可追究。

生物多样性：生物多样性是生物、生物与环境形成的生态复合体以及与此相关的各种生态过程的总和，由遗传（基因）多样性，物种多样性和生态系统多样性三个层次组成。

1. 参考《GBT20197-2006 降解塑料的定义、分类、标志和降解性能要求》定义。

2. 参考联合国粮农组织定义。Nguyen, H. Sustainable Food Systems. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).

人畜共患疾病：即人畜共通传染病，指任何可以经由动物传染给人或由人传染给动物的传染病。常见的人畜共患病包括疯牛病、猪流感、禽流感等。

可持续渔业：指使用科学合理的捕捞及养殖方式，实行技术变革和机制性改革，在不损害后代利益前提下满足当代人类对水产品需求的渔业系统。

植物性食品：指以植物的种子、果实或组织部分为原料，直接或加工以后为人类提供能量或物质来源的食品。

3.4 可持续门店相关术语

明厨亮灶：指餐饮服务提供者采用矮墙隔断、透明玻璃、视频展示等方式，向社会公众展示餐饮服务相关过程的一种形式。

废弃油脂：指在餐饮服务（含单位供餐）、食品生产加工以及食品现制现售等活动中产生的废弃食用动植物油脂和含食用动植物油脂的废水。

4 行动原则

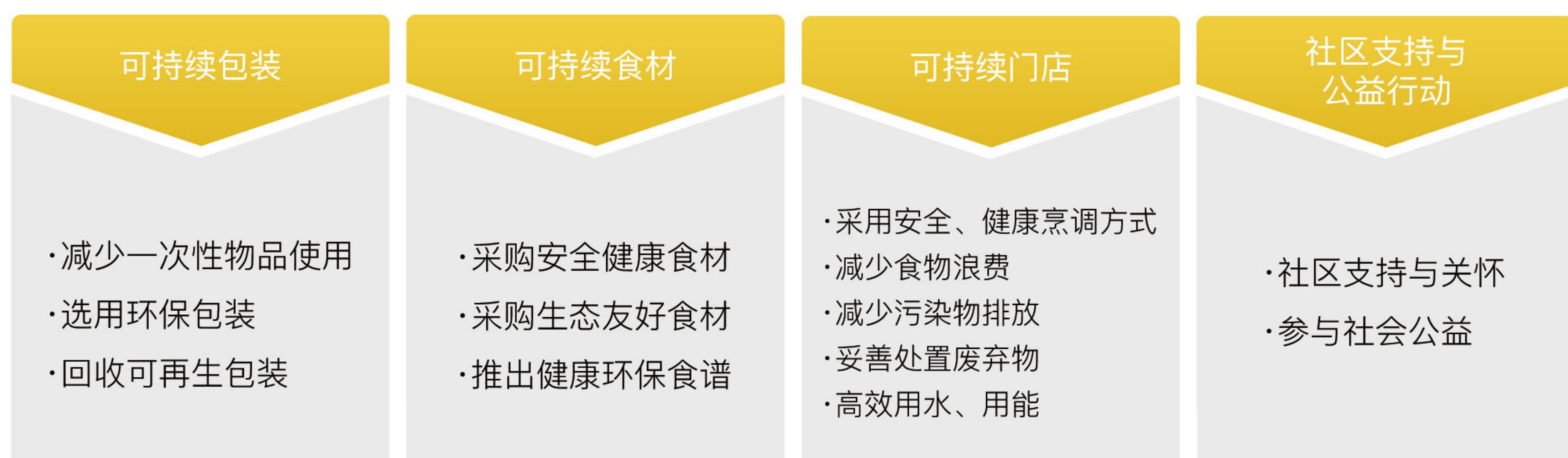
合规性原则：商户在行动过程中应牢守底线要求，包括国家法律法规和从事商业经营的基本道德准则。

平衡性原则：商户在经营过程中，应兼顾商业、社会和环境，实现商业目标、社会价值和环境效益三者的动态平衡。

开放性原则：商户在行动过程中应秉持开放态度，兼顾不同利益相关方的诉求与期待，寻求相关方间的合作共赢和共享式增长。

5 行动方向

为确保可持续行动实践与餐饮商户的关联紧密且切实可行，本《指南》在可持续发展理念及上述行动原则的指导下筛选出与餐饮商户业务相关性强、社会关注程度高、符合政策指引方向的议题，提出了四大行动方向及13项行动措施。



6 行动思路

在可持续的行动方向下，商户可参考下列思路，因地制宜，在经营过程中融入可持续发展理念，在力所能及范围内开展实践：

 **计划和制度：**针对不同的议题，商户可分别设定明确的行动目标；并通过相应制度和管理措施，将责任落实到各层级或个人。

 **执行和评估：**针对各议题，配置所需资源，贯彻执行；并针对执行效果进行总结，为长期的对比和优化提供参照，督促改进和提升。

 **教育和倡导：**举办可持续主题培训或各类活动，使管理层、员工理解可持续发展，并将可持续的理念向消费者、供应商和合作伙伴传递，推动上下游共同参与。

 **连锁品牌商户**在遵循上述做法的基础上，还可以：

- 设定可持续的理念、文化和目标并向内外相关方传递，在门店间进行可持续实践成果的比较和互相学习；
- 发挥企业规模优势，影响上下游合作伙伴，建立从农田到餐桌的全链条可持续发展行动准则。

7 行动内容

7.1 可持续包装

包装使用量的增长所带来的环境影响近年来受到社会公众的广泛关注。商户可遵循“**源头减量-材质替换-循环再生**”的思路，以减少一次性包装废弃物为目标开展实践。

7.1.1 减少一次性物品使用

“用后即弃”的消费模式产生了大量的一次性废弃物。在保证食品安全的前提下，商户应尽可能减少一次性物品的使用，既有助于降低废弃处理对环境带来的压力，也能加强品牌辨识度提升顾客体验。

具体行动内容包括：

- » 减少向消费者提供一次性餐具，鼓励外卖用户自备餐具、选择“无需餐具”选项并有效执行。
- » 堂食场景尽可能提供可重复使用的餐饮具；鼓励外带消费者自备打包盒和饮料杯。
- » 选用减量化的包装设计，避免过度包装。
- » 尝试采用各类可重复使用包装如玻璃、陶瓷等材质的餐盒，并建立相应回收机制，实现重复使用。如商户上门回收外卖餐盒，或通过优惠券等激励机制鼓励消费者主动归还等。
- » 采购食材等物品时，尽可能选购大包装或者组合包装，减少独立包装或多层包装的使用。

7.1.2 选用环保包装

商户在选购一次性包装¹时，应在满足功能性和安全性要求的前提下，尽可能选用易回收、可降解的环保包装²。对商户而言，选用环保包装不仅能够减少一次性不可降解塑料的生产和使用，产生积极的环境效益，也逐渐成为合规性要求——国家发改委、生态环境部《关于进一步加强塑料污染治理的意见》已于2020年1月正式颁布，各地区已相继出台具体的实施方案。

具体行动内容包括：

在堂食及外带/外卖场景，商家可参照以下清单选用环保包装：

吸管类³：纸吸管、生物降解塑料吸管、秸秆吸管、玻璃吸管（推荐重复使用）、

不锈钢吸管（推荐重复使用）；

送餐袋类⁴：纸袋、生物降解塑料袋、无纺布袋（推荐重复使用）；

餐盒类⁵：

类别	材质/特点
可降解	纸浆模塑
	纸淋生物降解膜 ⁶
	生物降解塑料（PLA等）
易回收	聚丙烯（PP）、聚乙烯（PET）：单一材质、透明本色、无分离小部件



1. 本《指南》中主要指一次性外带/外卖包装，包括各类打包袋、餐盒、餐具。
2. 环保包装解读可参考北京工商大学·美团外卖2019年12月发布的《外卖包装常识科普报告》。

3. 2021年1月1日起，全国范围内禁止使用不可降解一次性塑料吸管。
4. 2021年1月1日起，全国范围内禁止使用发泡塑料餐盒、餐具。
5. 2021年1月1日起，直辖市、省会城市和计划单列城市建设区的商场、超市、药店、书店等场所以及餐饮打包外卖服务禁止使用不可降解塑料袋。
6. 生物降解塑料通常需在特定环境、温度、时间等条件下，实现完全降解。

7.1.3 倡导和参与包装回收

外卖餐盒的回收再生能有效减少塑料废弃物对环境的压力。随着公众认知度提升、垃圾分类体系和回收链路不断完善，外卖餐盒（以PP塑料餐盒为代表）的回收具有较广阔前景。以青山计划在全国开展的回收试点为例，塑料餐盒回收率最高达到74%。

商户作为包装的使用主体，可开展一次性塑料餐盒回收尝试。

具体行动内容包括：

- » 提倡、引导消费者在用餐后进行垃圾分类，剩饭剩菜属于厨余垃圾，洁净的外卖塑料餐盒属于可回收物。
- » 发起或参与塑料包装回收行动，如在门店设置回收设施、委托有资质的回收企业清运回收等。
- » 在保障安全合规的前提下，有条件的商户可逐渐提升再生塑料制品（目前主要指非食品接触类制品）的使用比例。

7.2 可持续食材

商户可以在食材采购环节中考虑兼顾安全健康和环境影响，优化菜单的膳食结构，并促进“可持续食物体系”理念的认知与推广。

7.2.1 采购安全健康食材

安全和健康是消费者用餐时首要考虑的因素，也是餐饮行业的基本要求。对商户而言，保障食材的安全健康需要落实到多个方面，包括确保采购的货物来自合法、安全的渠道，尽可能选择安全与质量可追溯的原材料，以及采购符合科学健康养殖要求的动物性食材等。

具体行动内容包括：

- » 采购时索证索票，做好查验进货记录，确保食品和食用农产品流通所需的各类证明材料齐全。
- » 采购可溯源食材，向消费者公开食材进货渠道或产地等信息，构建从产地到市场到餐桌的全程可追溯体系。可采购“国家重要产品追溯体系”或“国家农产品质量安全追溯体系”内的食材、向具有溯源系统或自检农产品的供货商采购、充分考察食材原产地、自行建立食材生产基地等。
- » 采购科学健康养殖的动物性食材¹。可参考农业农村部农产品质量安全中心名特优新动物福利产品名录或识别动物福利国际合作委员会（ICCAW）发行动物福利标签，详见附录1工具包。有条件的商户可走访农场，查看动物生活环境条件、生理健康情况与精神状态，或询问供应商相关问题，采购保障动物健康的食材。

¹. 近几年来，动物养殖中抗生素滥用、人畜共患疾病频发对食品安全的影响正在逐渐引起社会及行业重视。顺应动物天性、科学预防疾病的养殖方式能够有效减少抗生素的使用、保障动物健康，减少人畜共患病传播风险。

7.2.2 采购生态友好食材

生态友好的食材应尽可能降低在生产、运输过程中对生态系统的负面影响，这些负面影响包括但不限于农药化肥的使用损害土壤肥力、不可持续的渔业捕捞和养殖方式造成水生物种濒危和水体污染、农业用地扩张破坏动物栖息地、远距离运输食物产生大量碳排等。综合而言降低食物体系对生态环境的负面影响，有助于保护生物多样性、制约人畜共患病的传播、减缓气候变化、规避长期的粮食安全风险。尊重自然规律、生态友好的食材往往也是健康、安全的食材。

商户在有条件的情况下，可采购各类生态友好食材，促进食材供应链上游的绿色转型。

具体行动内容包括：

- » 杜绝任何以食用为目的加工生产、繁育、经营买卖陆生野生动物及国家重点保护水生野生动物及其制品的活动，杜绝以食用为目的加工生产、经营买卖国家和地方保护的野生动植物。¹
- » 采购在合理范围内捕捞或使用环保设备技术进行养殖的可持续水产品、抵制非法捕鱼行为。采购渠道和方式可参考附录1工具包。
- » 采购在生产过程中避免对森林和自然生态系统造成破坏、供应链公开透明的“零毁林”产品。就全球范围而言，大豆、棕榈油、牛肉的生产具有较高的毁林风险，采购这几类食材及其制品时可参考以下认证：负责任大豆圆桌会议（RTRS）、可持续棕榈油圆桌倡议组织（RSPO）、全球可持续牛肉圆桌会议。²
- » 采购生态农业产品。识别有机产品、有机转换期产品、绿色食品等认证标识；在缺乏标识的情况下，可参照第三方平台评价（附录1工具包）或通过实地考察识别生态农场；与农场建立稳定合作关系，支持生态种植。
- » 向本地农户采购当地当季食材。一方面有利于减少食物运输过程中产生的碳排放，另一方面购买本地的农业品种有利于保护粮食和农业生物多样性，减少种植过程中的自然资源消耗。³



1. 2020年2月24日，全国人大颁布《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》，全面禁止食用或以食用为目的猎捕、交易、运输在野外环境自然生长繁殖的陆生野生动物；水生动物和植物应参考《中华人民共和国野生动物保护法》和《中华人民共和国野生植物保护条例》规定，禁止猎捕、杀害国家重点保护野生动物，禁止出售、收购国家一级保护野生植物，出售、收购国家二级保护野生植物的应经过有关部门批准，详见法规条文。

2. 参考世界自然基金会（WWF）2020年发布的《森林友好消费者指南》。

3. 保护粮食和农业生物多样性，能提升农业生态抗风险能力，保障粮食安全。

7.2.3 推出健康环保食谱

一份健康环保的食谱需要注重膳食营养均衡及食材的生态友好性。平衡植物性食品与动物性食品的比例，能够帮助消费者预防过量摄入动物蛋白相关的慢性疾病¹，一定程度上也减轻食物生产对环境和资源造成的负担。²

商户在设计菜单时可关注食材的合理搭配，并向消费者传递食材的营养、过敏原及环境影响相关信息。

具体行动内容包括：

- » 平衡各类食材的比例。参考《中国居民膳食指南（2016）》的建议，尤其关注全谷物、坚果、水果、蔬菜的提供，或选用植物性食品等替代动物性食品；可借助附录1工具包中碳排放计算工具计算食材环境影响。
- » 披露菜品的营养成分及过敏原信息。营养成分中重点关注盐、糖、油脂及反式脂肪酸含量；提示坚果、鱼虾、牛奶等常见过敏原，制作过敏原标签。
- » 在菜单中标示健康、生态食材，包括但不限于科学健康养殖的动物性食材、可持续水产品、有机种植食材等。



1. GBD 2017 Diet Collaborators. (2019). Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *The Lancet*. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(19\)30041-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(19)30041-8)

2. 权威医学杂志柳叶刀2020年发布的报告《Diets for a better future》从环境和健康影响对食物作出不同等级的推荐意见。其中，坚果、全谷物、水果、蔬菜等植物性食品对环境和人体健康的影响都低于动物性食品。

7.3 可持续门店¹

优化门店运营环节，包括加工烹饪、废弃物及污染物管理、能耗水耗管理等，能够有效降低门店经营过程对社会和环境的负面影响。

7.3.1 采用安全、健康的烹调方式

烹调工艺影响着食材营养的留存，餐饮商户在保障合规操作的前提下，尽可能采取恰当的烹调方式，能够减少营养流失，避免因化学反应产生反式脂肪酸或各类致癌物质，更好满足和适应消费者对健康饮食、生活品质的追求。

具体行动内容包括：

- » 确保烹饪加工过程符合《餐饮服务食品安全操作规范》。
- » 实施明厨亮灶，公开烹饪过程，接受消费者监督。
- » 关注食物制作过程中与食物发生接触的装备、容器和器具材料，选用合格、安全无毒的餐厨具，并参照器具的相关使用要求进行操作。²
- » 选择蒸、煮、炖、焖、凉拌等少油烹调方式，合理使用调味品，减盐、减油、减糖。



1. 本章节更多关注门店运营相关行动，商户在新建或装修门店时可参考第三方绿色建筑认证体系1选址、选材、设计建筑、施工管理、构建能源管理系统等，在此不做详述。可参考的绿色建筑认证LEED认证（详见微信公众号“LEED能源与环境设计先锋”）、BREEAM认证（详见<http://www.breeam.com/>）。

2. 器具操作规范示例：慎用密胺餐具（仿瓷餐具），如需使用密胺餐具，应避免盛装温度大于70℃的食物；不锈钢餐厨具应选用食品级430、304和316这几种不锈钢材料，避免使用200系不锈钢（锰≥10%）。

7.3.2 减少食物浪费

食物浪费包括采购（包括包装及运输）、储藏管理、烹饪中各环节的食物损耗以及消费环节中的食物浪费。餐饮商户是减少食物浪费的重要责任主体之一，而减少食物浪费也有助于商户节省成本。¹

商户可以将厉行节约落实到各环节中，通过优化管理、消费者倡导等措施，减少食物浪费。

具体行动内容包括：

- » 制定优化目标和管理计划，进行周期性的测量统计以总结、回顾、优化实践成果，有条件的商户亦可在不同门店间进行对比制定计划；7.3.4、7.3.5板块在行动过程中亦可参考本举措。
- » 避免食材损耗。包括：合理采购食材，如购买品相欠佳但不影响食用的水果蔬菜等食材、预估恰当的食材使用量；采用“先入先出”原则，注意每种食材的最佳储存环境和期限，菜品食材用量标准化、定量化，减少储藏管理的损耗；在烹饪加工环节充分利用食材“边角料”，提升食材利用率等。
- » 优化菜单与菜品规格，设置可选规格菜品、小份菜品等。
- » 通过张贴标语、服务员主动提醒等方式引导消费者适量点餐，采取多种形式鼓励光盘行动。

7.3.3 减少污染排放

餐饮商户的污染主要包括烹饪过程中产生的油烟和噪音污染。油烟包含颗粒物和气态污染物，餐饮商户排放的大气污染物不仅影响烹饪人员的身体健康²，对周围环境也有一定影响；噪音的常见来源则包括空调、冷冻设备通风系统、餐厨设备使用和喧哗等，长时间在噪音环境中工作将对员工健康造成不利影响，也会对顾客和周围行人居民产生干扰。

商户应按照相关规定控制污染，为员工营造良好的工作环境，提高周边居民居住环境满意度、持续改善城市空气质量。

具体行动内容包括：

- » 根据《饮食业油烟排放标准》或相关地方规定，控制污染油烟污染排放总量、正确设置排放口监控位置等。油烟控制方法包括：合理设置或改善排风口位置，选用合适的除油烟设备³，定期维护、改善抽风系统等。
- » 参照《声环境质量标准（GB3096-2008）》或相关地方规定，根据时间、地段控制音量分贝。音量控制方式包括：定期检查和维护设备（如空调），避免因磨损、摩擦等原因产生的噪音；使用隔音墙、吸音棉、消声器、避震装置等消音设备限制、控制噪音源；调整音源位置，隔离噪音源头等。

1. 安德鲁·斯蒂尔（世界资源研究所主席兼首席执行官），《减少食物损失和浪费意义重大》（国际论坛），刊于《人民日报》，2020年08月27日第03版。

2. 廖雷，钱公望. 烹调油烟的危害及其污染治理. 刊于桂林工学院学报2003年10月第23卷第4期。

3. 常见除油烟设备类型包括：油网烟罩、运水烟罩、紫外线烟罩和静电油烟净化器等。

7.3.4 妥善处置废弃物

餐饮商户产生的常见废弃物包括厨余垃圾、废弃油脂、可回收物和其他垃圾。商户需要重点关注厨余垃圾和废弃油脂的处置。厨余垃圾若与其他垃圾一同收运进入填埋场，将造成大量渗滤液、污染土壤，如进入焚烧厂则会因水分过多而影响焚烧效率。废弃油脂如不经处理进入排水管道，易导致凝结堵塞，滋生蚊蝇，诱发传染疾病。

商户需要正确执行垃圾分类，妥善进行废弃物末端处置。

具体行动内容包括：

- » 开展垃圾分类工作，在门店配备相应设施，引导顾客参与。
- » 妥善进行废弃物收集和处置。厨余垃圾和废弃油脂应与其他废弃物分离后，依法交由有资质的单位收运；商户可联系相关企业收集可回收物，开展厨余垃圾堆肥还田等资源化利用的尝试。
- » 建立废弃物处置台账，详细记录废弃物的处置时间、种类、数量和收运者等信息。

7.3.5 开展能效、水效管理

节能、节水对于应对气候变化和生态环境改善具有重要意义，对于降低商户自身的经营成本也有显著效果。

商户可通过选用节能节水设备、优化门店运营管理等方式提升水资源与能源的使用效率。

具体行动内容包括：

- » 梳理用能、用水的主要源头和用量占比，针对性地制定优化措施。可使用物联网管理系统、能耗管理平台等工具实现全面精准的用量分析。
- » 制定管理制度，包括员工操作行为规范、奖惩制度以及损益考核要求等。
- » 选用照明设备、厨房设备、排风设备、制冷设备或其他设备时，参考中国能源效率标识，优先选用高能源效率的设备¹；减少使用带有HFCs²的相关制冷设备（如冰箱、冷柜或商家自有冷库中的冷机），或使用带有低GWP值³制冷剂的相关设备。
- » 选用节水设备，包括：安装节流器、节水阀、肢体控制水龙头等。
- » 采用其他具有节能、节水效果的措施，如对照明系统、空调系统实行分区管理和使用、使用高压水枪进行清洁、使用雨水收集系统等。

1. 门店常见节能设备类型包括：LED灯、冰箱排风罩、厨房排风与餐厅新风智能变频系统、具有余热回收功能的热水设备、全电厨房等。

2. HFCs，指氢氟碳化物，具有较高的GWP值。

3. GWP值：Global Warming Potential的缩写，全球变暖潜能值，GWP值越高，对全球变暖的影响越大。

7.4 社区支持和公益行动

餐饮商户在优化业务链条之外，还应发挥自身资源优势，扎根融入社区，参与社会公益，贡献社会价值，提升自身形象。

7.4.1 社区支持与关怀

商户通过深入社区、开展社区支持行动，能够助力解决本地的社会问题、还能更好地建立和睦邻里关系，获得社区和消费者的认可，有助于商户自身的持续经营与获客。

具体行动内容包括：

- » 主动发掘门店所在社区存在的各类问题和需求，通过定期开展社区志愿服务等方式助力社区问题解决。
- » 主动维护弱势群体和边缘群体的权益，包括但不限于在门店设置无障碍设施、提供就业机会等。

7.4.2 参与社会公益

社会公益的形式多种多样，对餐饮商户而言，除了捐赠和志愿服务，还可以结合自身的产业链条，探索创新可持续的社会公益模式。

具体行动内容包括：

- » 制定公益计划，定期组织或参与各类社会公益活动。
 - » 开展力所能及的公益捐赠，如加入青山公益商家，助力环保公益发展。
- 结合自身业务，探索创新公益模式，如以“农产扶贫”等方式支持乡村发展等。





附录

附录1：报告及工具包

报告

可持续包装

《外卖包装常识科普手册》

<https://tinyurl.com/y2tpmfbg>

《外卖行业环保洞察暨青山计划三周年进展报告》

<https://tinyurl.com/y35rw948>

可持续食材

良食基金《良食议题入门指南》

在微信公众号“何以为食”菜单栏“阅读材料”一栏中点击

“良食议题入门精选”即可下载

柳叶刀EAT委员会《粮食，地球，健康：产自可持续粮食系统的健康膳食》

[\[mission_Summary_Report_Chinese.pdf\]\(mission_Summary_Report_Chinese.pdf\)](https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Com-</p>
</div>
<div data-bbox=)

柳叶刀《柳叶刀：全球食物体系的转变已迫在眉睫》

https://mp.weixin.qq.com/s/WUm3FE_iJD-Md4iEer24qNQ

良食基金《世界为什么需要〈EAT-柳叶刀〉报告？专访哈佛大学营养学系前主任Walter Willett》

<https://mp.weixin.qq.com/s/ApY-gO9fTk7dfgRmlz-PhVA>

工具包（包含名录等）

可持续食材

- ◆ 采购生态农业产品

第三方平台参见良食基金2019年发布的《食物领先论坛食用锦囊》P84。在微信公众号“何以为食”菜单栏“阅读材料”一栏中点击“大厨工具包”可下载

- ◆ 采购可持续水产品

① ASC认证，详情见：<https://www.asc-aqua.org/>

② 青岛海洋生态研究会“海鲜明鉴”水产品名录，²可搜索同名微信公众号

③ 《WWF海鲜消费指南（2018）》见：WWF中国官网（<http://www.wwfchina.org/>）-新闻中心-出版下载-市场转型倡议栏目

④ iFish可持续水产品数据库见：<http://www.ifishonline.org/>；微信搜索“吃鱼有范”小程序获得动态更新鱼类小知识

⑤ 关于水产养殖提升项目见：<https://www.sustainablefish.org/Programs/Aquaculture/Aqua%20culture-Improvement-Projects>

⑥ 关于渔业提升项目见：<https://fisheryprogress.org/>

- ◆ 采购科学健康养殖的动物食材

① 参考农业农村部农产品质量安全中心名特优选动物福利产品名录，见：<http://mtyx.aqsc.org/Home/Minglu/index.html>，在“省份”栏选择“动物福利协会”即可获取更新名录

② 更多动物福利企业信息及相关知识见动物福利国际合作委员会官网：<http://iccaaw.org.cn/>

- ◆ 制定健康环保食谱

可参考碳排放计算工具，如WWF食谱碳排放计算器：

<https://planetbaseddiets.panda.org/impacts-action-calculator>

可持续门店

- ◆ 减少食物浪费

可借助食物浪费测量工具，如Leanpath：www.leanpath.com

附录2：法律法规及政策性文件

综合性文件

《商务部等9部门关于推动绿色餐饮发展的若干意见》
(商服贸发〔2018〕177号)
《绿色餐饮主体建设指南》(商服贸发〔2018〕177号附件)

可持续门店

《关于厉行节约反对食品浪费的意见》(中办发〔2014〕22号)
《“健康中国2030”规划纲要》
《健康中国行动（2019—2030年）》
《中华人民共和国节约能源法》(2018年修订)
《中华人民共和国大气污染防治法》(2018年修订)
《中华人民共和国环境噪声污染防治法》(2018年修订)
《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》(2020年修订)
《能源效率标识管理办法》(2016年修订)
《中华人民共和国实行能源效率标识的产品目录（第十五批）》(发改环资规〔2020〕640号附件)
《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》(市监食经〔2019〕65号)
《餐饮服务食品安全操作规范》市场监管总局〔2018〕12号附件
《GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准》
《GB 22337-2008 社会生活环境噪声排放标准》
《GB 3096-2008 声环境质量标准》
《GB 28050-2011 食品安国家标准预包装食品营养标签通则》
《GB/T 50378-2019 绿色建筑评价标准》
《CJ/T 295-2015 餐饮废水隔油器》

可持续食材

《关于加快推进农产品质量安全追溯体系建设的意见》
(农质发〔2016〕8号)
《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》
《全国试行食用农产品合格证制度实施方案》(农质发〔2019〕6号)
《中华人民共和国食品安全法》(2018年修订)
《中华人民共和国野生动物保护法》(2018年修订)
《中华人民共和国动物防疫法》(2015年修订)
《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》(2020年2月24日第十三届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过)
《水生野生动物保护实施条例》(2013年修订)
《中华人民共和国野生植物保护条例》(2017年修订)
《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》(国家食品药品监督管理总局令第36号)
《动物检疫管理办法》(农业部令2010年第6号)

可持续包装

《关于进一步加强塑料污染治理的意见》(发改环资〔2020〕80号)
《GB/T 20197-2006 降解塑料的定义、分类、标识和降解性能要求》
《GB 4806.1-2016 食品安国家标准食品接触材料及制品通用安全要求》
《GB/T 18006.1-2009 塑料一次性餐饮具通用技术要求》
《GB/T 27589-2011 纸餐盒》
《GB/T 21661-2008 塑料购物袋》
《GB/T 36787-2018 纸浆模塑餐具》
《GB/T 37422-2019 绿色包装评价方法与准则》

指导单位

中国饭店协会

牵头发起方

美团外卖青山计划

美团行业服务中心

全民健康生活促进研究院

美团外卖学院

大众点评必吃榜

行业联合发起方

MSC 咨询

世界自然基金会

一个地球自然基金会

良食基金

商户联合发起方

肯德基

满记甜品

海底捞

觅唐新粤菜有机茶

喜茶

胖哥俩肉蟹煲

西贝莜面村

赛百味

Costa Coffee咖啡

Seesaw

DQ

Shake Shack

船歌鱼水饺

四季椰林

大娘水饺

四四慢食

付小姐在成都

太平洋咖啡

谷田稻香

五芳斋

和合谷

新元素

吉祥馄饨

异口良食

吉野家

鱼酷活鱼现烤

叫板披萨

悦衡食集

绿茶餐厅

云海肴

美团感谢联合发起方、联合传播方及特别鸣谢组织或个人对本指南及其内容所提供的极富价值的贡献（包括但不限于提供的任何建议或意见等）。任何贡献的提供行为不代表贡献者与美团之间形成任何形式的法律关系，也不代表上述贡献者为针对本指南所提出的任何结论或建议提供背书。

特别鸣谢

在本《指南》撰写过程中，得到了行业专家、个人及机构的宝贵指导与建议。

在此特别鸣谢下列专家及个人（按照姓氏拼音排序）：

阿永玺 陈秋昊 程 越 付晓天 郭沛源 何计国 何 丽 黄 浩 姜 慧
李远杰 李岳光 李 喆 毛 宁 齐维天 王虹月 王立功 王 利 王柳枫
王 奕 韦 璐 杨松颖 于承迎 于 鑫 云无心 詹瑞臣 张璐瑶 张文静

以及除相关合作方外下述行业机构：

动物福利国际合作委员会

IVL瑞典环境科学研究院

零废弃联盟

SAVE12.3减少食物浪费行动中国平台

深圳市零废弃环保公益事业发展中心

联合传播方



B Corps China



CYCAN



GoalBlue为蓝



imPACKED Travel



Impact Hub Shanghai



健住社



MKTforGOOD实验室



内里百货



青岛市海洋生态研究会



维根咨询PBC



小象君AnimalDialogue



星期零STARFIELD



智渔



刺猬CIWEI

免责声明

本《指南》包含特定经营建议，对任何企业或其他组织的投资或经营行为的获利，美团将不会提供任何保证。

本《指南》在编写过程中依赖其认为可靠的信息和数据来源，因此《指南》的全部内容仅代表美团的单方意见，仅可作为参考，美团或其员工均不对任何因使用或依赖本《指南》所载信息而产生的任何性质的索赔或损失负责。

Eat Better, Live Better

