



为了享受优惠，线上点餐“一点再点”

记者调查线上超量点餐导致浪费问题

依法整治餐饮浪费

本报记者 温远源

在外卖平台上点了肉末茄子煲、小炒肉和米饭，胡佳算了算，又加了西红柿炒蛋和手撕包菜。外卖送到公司，吃完中午饭，菜和米饭都剩了不少，考虑到晚上一般不吃饭，胡佳便把剩菜都扔进了垃圾桶。

这是上周在北京一家外贸公司上班的胡佳经历的一次外卖点餐。她向《法治日报》记者坦言，在点餐时就预料到肯定吃不完，但“满减优惠”让她不得不点这么多菜——肉末茄子煲、小炒肉和米饭一共47元，按照商家“满45减5”，需要支付42元，而加上西红柿炒蛋和手撕包菜一共70元，按照“满70减23”，需要支付47元，“相当于花5元多点2个菜”。

这样的规则让胡佳每次线上点餐都精打细算半天，但很少会想到点多少就足够了。“浪费确实不应该，但如果不是这种‘满减优惠’政策，每个菜商家直接便宜点，我也不至于点那么多。”胡佳说。

近年来，随着互联网的不断发展和人们生活方式的变化，外卖点餐等线上消费的规模越来越大，成为餐饮消费的重要形式。中国互联网络信息中心发布的《中国互联网络发展状况统计报告》显示，截至2022年12月，我国网上外卖用户规模达5.21亿。

线上点餐规模不断扩大的同时，因“满减优惠”、货不对板、包装破损等导致的粮食浪费现象也层出不穷。多位受访专家指出，外卖餐饮浪费问题不容小觑，餐饮经营者和外卖平台应以显著方式提示消费者适量点餐，比如在平台推出“菜品自动提醒”功能，或在平台页面上提供食品分量、规格或者建议消费人数等信息，最终通过监管部门、餐饮经营者、外卖平台和消费者的合力，让厉行节约、反对浪费成为时代新风尚。

为了享受满减优惠 很多顾客超量点餐

单人牛肉盖饭套餐30.2元(原价42元)、砂锅扁豆18.3元(原价38元)、包装费3元，折后共计50.5元……胡佳打开外卖平台上的商户，开始认真计算和对比。

满减折扣、神券、红包……各种优惠券，让胡佳点餐时小心翼翼，“有时候，多点一个菜或一瓶饮料，达到一定金额后使用这些优惠券，最后实际付的钱比少点个菜还便宜”。

胡佳的饭量并不大，但因为满减赠送、满减折扣等规则，她在线上超量点餐成了常态。胡佳告诉记者，据她观察，因各种原因，身边人叫外卖“吃一半扔一半”的现象较为普遍，浪费严重。

记者在北京市朝阳区十里桥附近随机采访了多位线上餐饮消费者。大家一致认为，一些外卖平台和商家推出的满减优惠和起送费，成为消费者超量点餐的幕后推手；在点得越多越便宜的引导下，很多人往往会不自觉地“超必要”点餐。

“还有一些商家推出的小份菜、半份菜，分量少了一半，价格却没降多少，性价比不高，不划算，还不如点大份菜，哪怕吃不完。”一位消费者如是说。

记者在多家外卖平台上看到，满减优惠几乎是平台和商家的“标配”，一些商家还推出满多少额度+0.5

元(或1元)送小吃、饮料等活动，让人看着很有诱惑力。多位消费者称，为“贪小便宜”多点了个菜，结果菜和小吃都没吃完。

对此，一外卖店家告诉记者，平台入驻商家多，竞争加剧，成本压力加大，商家必须想方设法增加销量，有时不得不参加一些免运费、打折活动，如满25减5、满52减18、满88减30等优惠活动。“满减活动自然是鼓励大家多点餐，至于会不会造成浪费没有考虑太多。大家都在搞，如果我们不搞，客流量很容易下降。”

在北京工作多年的田甜也经常点外卖，她告诉记者，线上点餐浪费不仅限于饭菜，还有大量自制或山寨饮料。一些商家点满一定额度免费送饮料，其中不少饮料的牌子从没见过，有的是“三无”产品，往往喝一两口就扔了。

“给顾客送饮料可以减少店铺差评。”一位业内人士告诉记者，原本很多外卖的套餐都赠送例汤，但外卖配送例汤时容易洒出，影响顾客用餐体验，甚至招来差评。为此，一些商家用饮料代替例汤，但大牌的饮料价格太贵，所以一些商家用廉价的饮料甚至小作坊生产的饮料。反正是免费送的，消费者直接扔掉也不觉得吃亏。

标识不清货不对板 导致食物白白浪费

记者了解到，外卖菜单标识不够明确，缺乏必要提醒也是造成超量点餐的重要因素之一。

多位消费者反映，线下点餐时，服务员往往会根据人数给出菜量提示，消费者也可以向服务员详细询问分量、口味等细节，从而做到适量点餐。而在点外卖时，消费者看不到实物，单从商家给出的餐品图片上难以估计分量，常有吃不完、剩很多的现象。

“虽然内心并不希望浪费食物，但为了保险起见，防止不够吃，还是会倾向于宁多勿少，从而造成超量点餐。”田甜说。

记者在一家外卖平台上随机选取15家中式餐厅统计发现，其中12家在菜品说明中没有标识原料、分量或标识不全；大部分“一人食”“两人份”套餐中，都没有标注菜品具体分量。

田甜说，在她经常光顾的一家米粉店里，无论是经典鸡肉炒米粉还是泡菜鸡肉炒米粉，原料表中都只有米粉、鸡肉，其他配料都没有标明，也未标明整体分量。“虽然里面标明了鸡肉，但实际上用的是鸡肉汁，因此通常额外加一份鸡肉，吃到一半基本就饱了。”

记者搜索外卖平台发现，不少商家已经在菜品详情页面提供了诸如“小份”“一人食”等选择，但是米饭、馒头等主食几乎都无法选择分量。

此外，一些消费者对外卖的原料、口味、制作工艺等不甚了解，收到外卖后才发现自己不符合自己的消费习惯和口味，或货不对板、食材质量不过关，商家没看备注等情况，同样会导致浪费现象。

北京一高校大学生孙迪向记者吐槽道，有的外卖商家挂羊头卖狗肉，她在点餐时看到的图片非常精美，收到外卖后却大失所望。尤其是有的食材一吃就觉得不新鲜，油的质量也可能有问题，味道特别差，没吃两口就扔了。

“我不喜欢吃葱姜蒜，每次点外卖时都会在订单上备注‘不吃葱姜蒜’，但有的商家根本没注意，收到

的外卖里还是放了很多葱姜蒜，根本没法吃。”孙迪说。

胡佳对此同样深有体会。她举例说，前几天她点了一份网红烤鸭，评论区里好评如潮，收货后却发现，烤鸭早就凉了，而且卖相很难看，与图片上的相差很远，吃起来还有一股腥味，“严重怀疑好评是刷出来的”。

及时发布提醒信息 有效避免超量点餐

“厉行节约，反对浪费是餐饮经营者的法定义务。”益清(北京)律师事务所律师刘思瑶说，外卖餐饮浪费问题不容小觑，只有有效遏制外卖浪费，才能形成反食品浪费的责任闭环。

根据反食品浪费法，餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐；餐饮外卖平台应当以显著方式提示消费者适量点餐；餐饮服务经营者通过餐饮外卖平台提供服务的，应当在平台页面上向消费者提供食品分量、规格或者建议消费人数等信息。否则，市场监管部门可以责令改正，给予警告。

“餐饮经营者和外卖平台应积极履行提升餐饮供给质量、公示外卖食品信息，以显著方式提示消费者适量点餐等法律义务，充分满足消费者的知情权、自主选择权和消费规避权，引导消费者适量点餐、理性消费，让厉行节约、反对浪费成为时代新风尚。”刘思瑶说。

为有效制止餐饮浪费行为，中国消费者协会近日联合7家行业协会、学会、商会共同发出“厉行节约经营者有义务，反对浪费消费者有责任”倡议，呼吁提升外卖场景餐饮品质，减少食物浪费。鼓励有条件的平台和餐饮经营者在线上点餐环节推出“菜品自动提醒”功能，在消费者设置用餐人数后根据不同就餐情况给出菜量提示，帮助消费者进行选择，鼓励餐饮外卖平台结合动态点餐数据信息，在消费者点餐下单全流程发布提醒信息，倡导适量点餐、绿色消费。

在刘思瑶看来，线上点餐推出“菜品自动提醒”功能，是对相关法律法规的进一步细化，有助于外卖平台和餐饮经营者提示义务的落地落实，减少消费者的信息不对称，有效避免超量点餐。

广东国鼎律师事务所律师代园星同样认为，餐饮经营者和外卖平台应当多承担信息公开和提示责任，与消费者高效沟通，补足消费者在外卖消费信息方面的短板。

“除了菜品提醒外，还要进一步完善精细服务，重视和满足不同年龄、不同口味消费者的个性化需求，防止菜品不合口味造成浪费。”代园星说。

代园星建议，市场监管部门应针对外卖餐饮浪费问题加强监管，积极查处外卖平台或餐饮商家未履行防止食品浪费提醒义务以及诱导、误导消费者超量点餐等问题，夯实法律红线，倒逼相关责任主体增强反



《浪费隐患》漫画/李晓军

浪费意识，规范营销行为。

采访中，有消费者提出，商家应该更加科学合理地进行“满减优惠”等促销机制，避免不合理促销竞争导致不合理点餐，进而产生浪费。

反对浪费，经营者有义务，消费者同样也有责任。倡议强调，广大消费者在受到法律保护的同时，也有责任牢固树立节约粮食的意识，把“光盘行动”作为一种时尚，从自身做起，做制止餐饮浪费的“先行者”；外出就餐，外卖按需点餐，剩余饭菜打包带走，杜绝“舌尖上的浪费”，做制止餐饮浪费的“践行者”；对违背法律规范和公序良俗的餐饮浪费行为要积极举报反映，做制止餐饮浪费的“监督者”。

“避免浪费人人有责，只有监管部门、餐饮经营者、外卖平台和消费者积极参与，才能实现反食品浪费机制的全覆盖。”代园星说，无论社会倡导还是商家宣传，最终都离不开消费者的自觉行为，消费者应该自觉树立理性消费、绿色消费的观念，根据自身需求点餐，切实做到珍惜每一粒粮食，实现“线上光盘行动”。

(文中田甜、胡佳、孙迪均为化名)

各地多措并举抵制「舌尖上的浪费」

“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”。厉行节约用餐，制止餐饮浪费对于倡导社会文明、保障国家粮食安全都具有重要意义。《法治日报》记者梳理发现，近段时间，各地多措并举密集开展制止餐饮浪费行动。

——福州市市场监管系统响应国家反食品浪费的号召，迅速开展制止餐饮浪费专项执法行动，做好反食品浪费宣传，监管商家严格遵守反食品浪费相关法律，为消费者供应适量饭菜。

——厦门市市场监管部门积极推广“小份菜”“半份菜”“网络点餐明示食品重量”等做法，以醒目方式提示消费者适量点餐，主动提供打包服务，倡导使用可降解打包、外卖餐盒餐具；围绕压实平台责任，规范外卖行为；治理诱导过度消费行为，规范平台佣金抽成；引导平台建立健全外卖餐品描述、外卖点餐消费提示、消费教育引导、优化商家管理服务等制度机制；倡导平台探索建立对商家的正向激励制度。

——拉萨市市场监管局发布《关于推行制止餐饮浪费“红黑榜”制度的通告》，明确对拉萨市餐饮服务经营者实施制止餐饮浪费“红黑榜”制度管理。该制度适用范围包括拉萨市区内经营的各类餐饮服务经营单位(含企事业单位食堂)。拉萨市市场监管局结合“随机查餐厅”行动，联合各县(区)市场监管局每月组织执法人员对各类餐饮服务经营单位开展随机抽查、检查结果纳入“红黑榜”评比范围。拉萨市市场监管局、自治区烹饪餐饮业协会根据每月检查情况评定“红黑榜”名单并定期公示曝光。

——三亚市市场监管局对基层市场监管所负责人、美团平台、部分食品经营主体及外卖骑手等从业人员进行集中培训，要求各单位严格按照食品安全创城考核标准落实各项工作，运用国家标准规范外卖和餐饮供应管理，将珍惜粮食、反对浪费纳入从业人员培训和考核内容。

——玉林市市场监管局组织学校、幼儿园、餐饮业代表作制止餐饮浪费承诺宣誓，培训餐饮从业人员2516名，引导广大餐饮经营者和消费者自觉养成珍惜粮食的好习惯，培育文明新风尚。全市市场监管部门还通过开展“光盘行动”进社区、进校园、进企业、进农贸市场等活动，通过微信平台、科普微视频、主题宣讲等群众喜闻乐见的方式，引导群众形成科学、理性、文明的消费理念，以“小餐桌”带动“大文明”，营造“厉行勤俭节约、抵制餐饮浪费”的社会共识和良好风尚。

(本报记者 张守坤 整理)

国家发改委就防止和减少餐饮浪费征求意见 专家建议

用信用评价机制压实餐饮企业责任

本报记者 张守坤

近日，国家发展改革委公布《关于防止和减少餐饮浪费的公告(征求意见稿)》(以下简称《征求意见稿》)，从八方面提出一系列举措推进反餐饮浪费工作落实落地，包括严格明码标价、推行明码标价、减少宴会餐饮浪费、完善用餐评价体系、加强行业自律、倡导节俭风尚、持续宣传引导、加强督促指导等。

多位接受《法治日报》记者采访的专家认为，国家发展改革委专门就防止和减少餐饮浪费发布公告，向社会公开征求意见，对于深入推动我国餐饮行业多元治理、有效防止和减少餐饮浪费行为、倡导文明健康节约的食品消费方式具有重大现实意义，有利于积极营造厉行节约、反对浪费的社会道德风尚，切实维护和保障国家粮食安全。

行为规范更加明确 法规激励效果更好

记者通过“天眼查”查询到，目前我国餐饮企业近1400万家，其中2022年新增注册企业超过200万家。对于如此庞大的商家主体，又该如何落实主体责任？

“《征求意见稿》要求餐饮企业严格落实明码标价规定，禁止设置最低消费，推行明码标价，减少餐饮浪费，这些要求均具有较强的现实针对性和法律依据，是对餐饮企业积极履行法定义务的一种提醒、警示与划线。对不履行法定义务的餐饮企业，有关部门可以依据反食品浪费法追究其法律责任，即责令改正、给予警告、罚款等。”中国社会科学院法学研究所经济法室主任席月民说。

在中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员孙娟娟看来，餐饮企业是反餐饮浪费的重要主体，在防止食品浪费方面需要积极履行法定义务。根据反食品浪费法规定，餐饮服务经营者有义务采取一

系列措施来防止食品浪费，包括主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，提供团体用餐服务时将防止食品浪费理念纳入菜单设计等。此次《征求意见稿》实则针对规模用餐及其餐饮服务经营者进一步重申并细化了相关举措，这使得相关餐饮服务经营者在履行反食品浪费法时有了更为明确的行为规范。例如，法律规定的“合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择”在《征求意见稿》中体现为宴会菜品允许消费者选择不同规格、分量。

“对于商家来说，反食品浪费已从社会责任上升至法定义务。这意味着商家需要将反食品浪费的举措要求纳入其合规管理。除了违规处罚，合规激励更有助于提升商家积极性。这既包括政府在制度配套时考虑反食品浪费的执行情况，如信用监管；也包括发挥市场力量，如政府的公务接待和消费者的宴会选择，优先考虑在反食品浪费方面卓有成效的餐饮企业。”孙娟娟说。

席月民提出，《征求意见稿》重点呼应了反食品浪费法、消费者权益保护法和价格法的执法实践需求，这些内容对餐饮企业、餐饮行业协会、消费者、媒体以及相关政府部门等主体提出了一系列反食品浪费要求，做到重点突出、正面引导与反面划线相结合。

“在反食品浪费法中，如何认定是否构成餐饮浪费行为，商家如何举证证明，如何解决有关争议等，这些问题都是执法实践中的常见问题。现行法律体系和法律制度已经作出细致规定，《征求意见稿》没必要进行重复规定。”席月民说，如何从根本上转变餐饮企业和消费者不良的思想观念、消费方式、消费习惯，积极开展经营者和消费者教育，帮助经营者和消费者真正养成勤俭节约、保护环境的美德与习惯，真正制止餐饮浪费行为，是未来需要重点注意解决的问题。

在他看来，必须依法建立健全反餐饮浪费综合治

理体系和工作机制，其难点在于正确处理政府与市场、政府与餐饮企业的关系，把政府引导、部门监督与企业内控、行业自律、社会监督有机结合，做到单位负责、人人有责。

建立信用评价机制 完善社会监督体系

记者注意到，《征求意见稿》提出，浪费将被纳入全国信用信息共享平台。那么该如何建立奖惩机制和信用等级评价机制，又该如何建立和完善社会监督体系呢？

对此，孙娟娟提出，从现有的消费情况来看，餐饮环节的食品浪费现象依旧存在，如违规设置最低消费屡禁不止。鉴于此，《征求意见稿》试图通过更为明确的举措来督促包括餐饮服务经营者在内的各类商家加大执行力度。宴会套餐、单桌1500元以上(不含酒水)的场景细化也为商家的合规管理和政府的监督检查提供了更为明确的基准。

“诚然，这增加了商家的合规管理成本，但与可能出现的1499元套餐的规避行为相比，提供多元菜品选择、注重菜品质量提升，更迎合当前日益多元化、个性化、品质化的消费需求。”孙娟娟说。

席月民则认为，建立和完善奖惩机制和信用等级评价机制，对依法预防和减少餐饮浪费行为具有重要激励、约束和保障作用。其中，奖励需要在奖项设定、评奖程序、评奖标准、评奖决定以及颁奖等方面出台具体细则；惩罚则需要有责任认定、处罚程序、处罚标准、处罚决定、处罚救济等方面给出明确依据。奖惩机制可以是一体的，也可以是分开的，其关键在于奖励是否具有吸引力，惩罚是否具有威慑力。

“反食品浪费的监管体制是多头型监管，国务院发展改革部门、商务主管部门、市场监督管理部门、国家粮食和物资储备部门等都具有一定监管权力，在北

京、河北、山东等地出台的地方性法规中，对教育部门、卫生健康部门以及文化和旅游、城市管理、国有资产管理、机关事务管理等其他部门的监管职责也作出了相应规定，因此实践中避免多头重复的奖励和处罚至关重要。在信用等级评价机制中，为保证评价结果的客观性、中立性和权威性，引入第三方主体评价机制更为重要。在社会监督体系方面，把反食品浪费法第二十七条规定的举报制度落到实处是关键。在这一方面，应积极鼓励和保护实名举报。”席月民说。

宣传普及营养知识 树立绿色消费理念

反对食品浪费，除了商家外，其他主体也应该积极作为。

孙娟娟说：“消费者的选择对商家的行为影响具有市场指向性，即所谓的用脚投票。因此，反食品浪费法规定了个人应当树立文明、健康、理性、绿色的消费理念。理念影响行为选择，但理念的形成并非一蹴而就。因此，法律提及的防止食品浪费知识、营养知识的宣传普及、勤俭节约的习惯养成以及科学的饮食习惯，都可以通过食育的系统化来助力个体自下而上形成文明、健康、理性和绿色的消费理念。”

席月民也认同消费者在反食品浪费中的重要作用。“消费者要牢固树立节约光荣、浪费可耻的观念，在日常饮食消费中爱惜粮食、按需取餐，避免舌尖上的浪费。在公务接待用餐中，接待单位要严格执行中央八项规定及其实施细则标准，坚决摒弃奢靡之风，自觉执行预算标准并接受社会监督，杜绝公款吃喝浪费现象。”席月民说。

中科院地理科学与资源研究所研究员成升魁补充道，反对餐饮浪费必形成社会氛围，学校要培养学生勤俭节约的习惯，各个行业也要制定与之相关的措施来抑制餐饮浪费。