

## 附件 3-2

# 《营养健康餐厅建设指南》问答

### 1、实施《营养健康餐厅建设指南》的目的和意义是什么？

《营养健康餐厅建设指南》（以下简称《指南》）的制定将促进健康的理念融入公共政策制定实施的全过程，其目的和意义在于：一是以餐饮服务经营者为对象，通过示范建设和推广，引导餐饮业不断增强营养健康意识，提升营养健康服务水平；二是鼓励、引导餐饮服务经营者实现以“三减”、合理膳食、杜绝浪费为目标的营养转型升级；三是通过营养健康餐厅这一示范窗口，向广大消费者，尤其是众多的外出就餐者提供营养健康的菜品、传递正确的营养知识和行为，从而加快全社会形成有利于健康的生活方式。

### 2、《指南》制定依据是什么？

《指南》制定依据为《健康中国行动（2019-2030年）》、《国民营养计划（2017-2030年）》相关要求。《健康中国行动（2019-2030年）》之合理膳食行动提出要“制定实施集体供餐单位营养操作规范，开展示范健康食堂和健康餐厅创建活动”，《国民营养计划（2017-2030年）》提出要“创建国家食物营养教育示范基地，开展示范健康食堂和健康餐厅建设，推广健康烹饪模式与营养均衡配餐”。

### 3、《指南》制定原则是什么？

《指南》的制定遵循以下三个原则：

一是科学性原则。《指南》参考国内外法规、指南、标准和有关文献资料，结合行业实际情况和专家意见，确定指南体系框架，并逐一对条款内容进行反复的专家论证，以保证科学性。二是协调一致性原则。《指南》与我国现行食品法律、法规协调一致。三是前瞻性与可行性相结合的原则。

《指南》制定既考虑了营养健康餐厅建设的发展，又考虑了我国目前营养健康餐厅建设的现状，是当前国情、社情下前瞻性与可行性相结合的产物。

#### 4、《指南》是强制性执行文件吗？

《指南》是指导餐厅开展相关建设工作的技术性文件，不是所有餐厅均需强制性执行的文件，但建设营养健康餐厅应依据本《指南》。

#### 5、其他国家是否有开展营养健康餐厅建设类似的活动？

《指南》制定参考了国外健康餐厅建设模式。1999年，加拿大安大略实施健康餐厅项目，要求对餐厅工作人员进行营养健康培训，营造健康食物消费环境。2009年，美国纽约推出在公共餐厅实施减盐计划的强制政府令。2014年，美国印发的《行业指南：餐馆和类似零售食品店中标准菜单项的营养标签》、《餐饮标示：行业补充指南》规定了餐厅的营养标签。2015-2016年，新加坡卫生健康署在“健康选择”公共项目中推出“健康餐厅标准”，对餐饮业实施减少盐、油、糖的引导。

## 6、《指南》的主要内容是什么？

《指南》规定了建设营养健康餐厅在基本要求、组织管理、人员培训和考核、营造营养健康环境、配餐和烹饪、供餐服务六个方面应满足的要求。

## 7、《指南》发布后将如何使用？

《指南》由国家卫生健康委发布并负责解释，鼓励餐厅自愿参与。《指南》的发布旨在面向大众普及营养健康知识，为推进餐厅营养健康转型提供技术支撑，起到的是引导作用；营养健康餐厅建设工作由地方各部门结合当地实际情况开展，各省卫生健康部门会同相关部门可采取多种形式推动营养健康餐厅建设。

## 8、《指南》与《营养健康食堂建设指南》和《餐饮服务食品营养标识指南》三者之间的关系如何？

《指南》与《营养健康食堂建设指南》和《餐饮服务食品营养标识指南》三个指南均由国家卫生健康委组织制定，三个指南是相辅相成的关系；同时三个指南在适用对象、基本内容方面又存在着不同。

在适用对象方面：《指南》适用于食品经营主体业态中的餐饮服务经营者；《营养健康食堂建设指南》适用于主体业态为单位食堂（职工食堂）的食品经营者；而《餐饮服务食品营养标识指南》适用于各类餐饮服务经营者和单位食堂制作并提供给消费者的食品。

在基本内容方面：《指南》主要围绕合理膳食和“三减”，规定了建设营养健康餐厅应满足的要求；与《营养健康食堂

建设指南》相比，《指南》在面向顾客的服务上鼓励菜品创新，侧重于营造营养健康环境以及对顾客用餐过程中的营养建议与引导。按照《餐饮服务食品营养标识指南》对餐厅提供的菜品进行营养标示，是《指南》对营养健康餐厅建设规定的基本要求之一。

#### 9、《指南》中“低油”和“低脂”的表述有什么区别？

《指南》中的“低油”是指烹饪过程中减少油的使用；“低脂”是指在菜品制作和改良中优先选择油脂含量较低的食材。