



for a living planet

世界自然基金会(瑞士)北京代表处 WWF Beijing Office

北京市西城区百万庄大街 22 号院 2 号楼 Baiwanzhuang Road, Court 22, Building 2, Floor 3, Area B, Xicheng District

3 层 B 区域

Beijing, China, 100037

邮编: 100037

Tel: (86) (10) 6809 3666

电话: (86) (10) 6809 3666

Fax: (86) (10) 6809 3777

传真: (86) (10) 6809 3777

电子邮件: wwfchina@wwfchina.org

Email: wwfchina@wwfchina.org

WWF 关于《中华人民共和国反食品浪费法（草案）》的意见与建议

2020 年 8 月，中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平近日对制止餐饮浪费行为作出重要指示。他指出，餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”尽管我国粮食生产连年丰收，对粮食安全还是始终要有危机意识，今年全球新冠肺炎疫情所带来的影响更是给我们敲响了警钟。面对国内的粮食浪费问题，中国政府展现了快速、高效的执行力。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。2020 年 12 月 22 日，《中华人民共和国反食品浪费法（草案）》提请十三届全国人大常委会初次审议。

WWF 世界自然基金会是全球最大的环保机构之一，是 2017 年在北京市公安局正式注册的境外非政府组织代表机构，业务主管部门为国家林业和草原局。我们在可持续食物及绿色供应链领域多年来展开诸多项目，尤其在减少食物浪费的基础研究、商业转型、公众宣传等方面具有丰富经验。WWF 认为《中华人民共和国反食品浪费法（草案）》为食品浪费的核心转型领域进行了良好梳理，并明确了行业改进的方式方法，为进一步确立减少食品浪费的方向、路线等奠定了良好的基础。

经过内部多方意见征求及讨论，产出以下 WWF 关于《中华人民共和国反食品浪费法（草案）》的意见与建议，WWF 欢迎与社会各界共同讨论，为法案的积极推进做出贡献。

附件 1 WWF 关于《中华人民共和国反食品浪费法（草案）》的意见与建议

附件 2 世界自然基金会简介

世界自然基金会（瑞士）北京代表处

2021 年 1 月 25 号

联系人：

于鑫 女士

项目主任 可持续食物消费与绿色供应链

手机：138 1021 4387

邮箱：xyu@wwfchina.org



for a living planet

世界自然基金会(瑞士)北京代表处 WWF Beijing Office
北京市西城区百万庄大街 22 号院 2 号楼 Baiwanzhuang Road, Court 22, Building
3 层 B 区域 2, Floor 3, Area B, Xicheng District
邮编: 100037 Beijing, China, 100037
电话: (86) (10) 6809 3666 Tel: (86) (10) 6809 3666
传真: (86) (10) 6809 3777 Fax: (86) (10) 6809 3777
电子邮件: wwfcchina@wwfcchina.org Email: wwfcchina@wwfcchina.org

附件 1

WWF 关于《中华人民共和国反食品浪费法（草案）》的意见与建议

1. 《中华人民共和国反食品浪费法（草案）》应强调食物系统与国家自主贡献值的关联

建立一个可持续的食物系统将在温室气体减排方面起到积极作用。2020 年 9 月初，由世界自然基金会(WWF)、联合国环境规划署(UNEP)、环境行动组织 (EAT) 和气候焦点组织 (Climate Focus) 联合发布的《增强粮食系统的国家自主贡献》报告显示，全球粮食系统产生的温室气体排放，占据了所有排放的 37%。虽然 89%的国家已将农业生产纳入国家减少温室气体排放的目标中，但其更多的只是在土地使用方面进行管控。相比之下，粮食系统中的其他减排行动则被广泛忽视，如减少食物损失和浪费，或转向更可持续的饮食。据联合国粮农组织估计，全球约有三分之一的粮食遭到损失或是浪费。每年浪费量高达 16 亿吨，其中可食用部分达到 13 亿吨。如果我们采取行动减少食物的损失和浪费，每年可以减排 45 亿吨二氧化碳当量，相当于全球温室气体总排放量的 8%。

今年 9 月 22 日，国家主席习近平在第七十五届联合国大会一般性辩论上发表重要讲话，提出中国将提高国家自主贡献力度，采取更加有力的政策和措施，二氧化碳排放力争于 2030 年前达到峰值，努力争取 2060 年前实现碳中和。

在此背景下，WWF 认为《中华人民共和国反食品浪费法（草案）》应当进一步探讨食物损失与浪费所对应的碳足迹的相关措施，进一步落实与明确粮食系统与国家自主贡献值之间的关联，并将反食物浪费作为减少消费碳排放的内容，纳入碳达峰与减排的规划与目标制定、监督、评估与披露之中，并鼓励相关企业与机构开发可量化的食物浪费追踪与计算工具。

2. 对快速发展的线上外卖及旅游平台赋以更多的责任

互联网的飞速发展推动着中国各个产业的不断创新与进步，国务院总理李克强在发布的 2020 年国务院政府工作报告中提出，全面推进“互联网+”，打造数字经济新优势。《中华人民共和国反食品浪费法（草案）》很好地顺应行业发展动向，将外卖平台加入了减少食物浪费的主要管理角色之一，但应更加细化线上平台在减少食物浪费方面的责任。

WWF 在过去几年的项目执行中，与线上外卖平台、旅游平台进行了深入的沟通，并意识到他们在行

业中所处的领军角色。平台对大数据、商家资源、行业动向极强的整合能力，可以为整个餐饮业的转型做出巨大的贡献。因此，WWF 认为线上外卖行业以及线上旅游平台在协助整个餐饮行业可持续转型减少食品浪费方面，应肩负更多的责任，并在行业标准制定、浪费的测量与监管等方面，发挥互联网企业的优势，用数字化的手段协助相关协会与政府部门，赋能平台商家，更加高效的进行减少食品浪费的管理。

3. 应强调食品在流通环节的损失，尤其是冷链物流中的损失问题

食品在储存、运输、配送等环节面临着食物损耗的考验。尤其是容易产生腐损的食品如：果蔬、肉禽蛋、水产品等，对冷链物流系统有着极高的要求。例如，2018 年，我国水产品流通腐损率为 10%，冷链流通率为 41%，冷藏运输率为 69%。所以，冷链物流以及包含最后一公里的配送也应作为重点行业，纳入应同样强调流通环节的物流服务商，尤其是冷链物流服务商在减少食品损耗方面的重要性。

4. 推动减少浪费纳入餐饮业、零售业、线上外卖及旅行平台等行业的绿色评定或认证框架中

应在餐饮业如旅游饭店、餐饮服务，零售业以及线上外卖及旅行平台等行业，广泛推行相关的减少食物浪费榜单、评定及认证。这些榜单、评定及认证应遵从其行业运行规范、卫生、安全等内容。WWF 建议将反浪费内容包含在其评定标准中，定期进行相应榜单、认证及评定的披露和传播，提高行业的重视程度和行动力，并起到对行业最佳实践的鼓励，便于更大范围内的推广。

5. 应加可持续饮食结构与生物多样性的相关研究与教育

《中华人民共和国反食品浪费法(草案)》中提到了对国家营养情况的监测与相关营养知识普及。WWF 认为可以在此基础上，增加对国家饮食结构的监测以及饮食对气候变化及生物多样性的影响的教育。根据 WWF2020 年发布的《扭转自然下降曲线：地球友好型饮食，悦动自然生命力》，不同类型的饮食结构，对生物多样性、食物碳排放、现有耕地利用率、农作物产量等方面的影响。明确合理饮食结构也是反浪费的另外一种体现，实现了粮食安全基础上的资源最佳配置。

WWF 建议在《中国居民膳食指南》中，将减少食物浪费纳入合理膳食消费行为之一，同时在相关的教育和推广活动中予以明确。同时建议国家加强对中国饮食结构的研究，并结合自身营养需求，及相关农产品所对应的环境影响，合理开发环境友好的饮食结构建议，并将更多的与气候变化、生物多样性相关的环境影响，纳入行业培训与学校教育当中。同时鼓励相关的科研机构进行更深入的研究。

WWF 对有关条款具体修改意见如下：

条款原文	修改建议	理由
第五条 国务院发展改革部门应当加强对全国节约粮食、反粮食浪费工作的组织协调；会同国务院有关部门每年分析评估食品浪费情况，整体部署反食品浪费工作，相关工作措施和意见建议，由各有关部门落实。 国务院商务主管部门应当加强对餐饮行业的管理，建立健全餐饮业服务规范、行业标准；会同国务院市场监督管理部门等建立餐饮行业反食品浪费制度规范，采取措施鼓励餐饮服务提供者提供分餐服务，向社会公开本企业反食品浪费情况。 国务院市场监督管理部门应当加强对食品生产经营者反食品浪费情况的监督，推动食品生产经营者加大反食品浪费工作力度。 国家粮食和物资储备部门应当加强粮食仓储管理，会同国务院有关部门组织实施粮食储存、运输、加工标准。 国务院其他有关部门依照本法和国务院规定的职责，采取措施开展反食品浪费工作。	第五条 国务院发展改革部门应当加强对全国节约粮食、反粮食浪费工作的组织协调；会同国务院有关部门每年分析评估食品浪费情况，整体部署反食品浪费工作，相关工作措施和意见建议，由各有关部门落实。 国务院商务主管部门应当加强对餐饮行业的管理，建立健全餐饮业服务规范、行业标准；会同国务院市场监督管理部门等建立餐饮行业反食品浪费制度规范，采取措施鼓励餐饮服务提供者提供分餐服务，向社会公开本企业反食品浪费情况。 国务院市场监督管理部门应当加强对食品生产经营者反食品浪费情况的监督，推动食品生产经营者加大反食品浪费工作力度。 国家粮食和物资储备部门应当加强粮食仓储管理，会同国务院有关部门组织实施粮食储存、运输、加工标准。 国家生态环境部门应当加强反食物浪费在各级应对气候变化行动中的体现与实施。在相关规划与行动目标中，纳入反食物浪费内容和实施与监督汇报的安排。	WWF与中国科学院地理科学与资源研究所发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》中分析了食物浪费产生的原因。从成因来看，食物损失可分为食物损耗和食物浪费。食物损耗是指食物（或原料）在储运、加工、流通环节中，因为技术、设备等非主观行为因素造成的食物（或原料）的损失；食物浪费是由于人们不合理的消费目的和行为，以及由于缺乏节约精神等主观意识，造成的在现有的条件下本可以避免的一类食物损失。同时，食物损失与浪费也是温室气体排放的重要来源之一。据联合国粮农组织估计，全球约有三分之一的粮食遭到损失或是浪费。每年浪费量高达16亿吨，其中可食用部分达到13亿吨。如果我们采取行动减少食物的损失和浪费，每年可以减排45亿吨二氧化碳当量，相当于全球温室气体总排放量的8%。 因此，建议本条加入明确将反食物浪费纳入应对气候变化的响应行动中。并且，除了直接面对消费者的餐饮业，食物损失在仓储配送（如果蔬、肉类、水产品冷链储存与配送）中也较为常见。本条中可进一步明确食品浪费所对应的环节，可将管理领域扩大至更多的业态。

	国务院其他有关部门依照本法和国务院规定的职责，对食品在储存、加工、流通及消费等环节，采取措施开展反食品浪费工作。	
第七条 餐饮服务提供者应当采取下列措施，防止和减少食品浪费： (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、份量，提供小份餐等不同规格选择； (四)提供团体用餐服务，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数科学合理配置菜品、主食； (五)提供自助餐服务，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。 餐饮服务提供者不得诱导、误导消费者超量点餐。 餐饮服务提供者应当充实菜单信息，可以通过在菜单	第七条 餐饮服务提供者应当采取下列措施，防止和减少食品浪费： (一)建立健全食品采购、储存、加工、销售的管理制度，，加强浪费量测量、记录等精益化管理措施；加强服务人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费理念，减少食品浪费实操技能纳入培训内容，并将减少浪费加入相关人员绩效指标； (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、份量，提供小份餐等不同规格选择； (四)提供团体用餐服务，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数科学合理配置菜品、主食； (五)提供自助餐服务，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。 餐饮服务提供者不得诱导、误导消费者超量点餐。	从餐饮服务者的运营角度，对浪费的食品重量、种类等进行常态化的记录与测量，是食品浪费的标准化管理的核心。WWF 认为《中华人民共和国反食品浪费法（草案）》中所有涉及到食品浪费的运营节点，都应将浪费的食品归类与测量等精益化管理手段，纳入相关的管理与标准制定。同时在有条件的基础上，尽可能地对其进行数字化管理。

上标注食品份量、规格、建议消费人数等内容，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。 餐饮服务提供者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。 餐饮服务提供者可以运用大数据等技术分析研判消费者用餐需求，通过建设或者共享中央厨房、配送中心等措施，对食品采购、运输、储存等进行科学管理，防止和减少浪费。	餐饮服务提供者应当充实菜单信息，可以通过在菜单上标注食品份量、规格、建议消费人数等内容，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。 餐饮服务提供者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。 餐饮服务提供者可以运用大数据等技术分析研判消费者用餐需求，通过建设或者共享中央厨房、配送中心等措施，对食品采购、运输、储存等进行科学管理，防止和减少浪费。	
第八条 设有食堂的单位应当建立健全食堂用餐管理制度，制定、实施防止食品浪费措施，加强宣传教育，增强反食品浪费意识。 单位食堂应当加强食品采购、储存、加工动态管理，根据用餐人数采购、做餐、配餐，提高原材料利用率和烹饪水平，按照健康、经济、规范的原则提供饮食，注重饮食平衡。 单位食堂应当改进供餐方式，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，引导用餐人员适量取餐、用餐；加强用餐期间巡查，对有浪费行为的，及时予以纠正。	第八条 设有食堂的单位应当建立健全食堂用餐管理制度，制定、实施防止食品浪费措施，加强宣传教育，增强反食品浪费意识。 单位食堂应当加强食品采购、储存、加工、浪费测量动态管理，根据用餐人数采购、做餐、配餐，提高原材料利用率和烹饪水平，按照健康、经济、规范的原则提供饮食，注重饮食平衡。 单位食堂应当改进供餐方式，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，引导用餐人员适量取餐、用餐；加强用餐期间巡查，对有浪费行为的，及时予以纠正。	修改理由同第七条

第九条 学校应当对用餐人员数量、结构进行监测、分析和评估,择优选择校内餐饮服务提供者或者校外供餐单位,建立健全引进和退出机制,加强餐饮服务管理。 学校食堂、校外供餐单位应当加强精细化管理,按需供餐,改进供餐方式,科学营养配餐,丰富不同规格配餐选择,保证菜品、主食质量,不断改进和提升口味,提高用餐人员满意度。	第九条 学校应当对用餐人员数量、结构进行监测、分析和评估,择优选择校内餐饮服务提供者或者校外供餐单位,建立健全引进和退出机制,加强餐饮服务管理。 学校食堂、校外供餐单位应当加强精细化管理, 加强食品采购、储存、加工、浪费测量动态管理,按需供餐,改进供餐方式,科学营养配餐,丰富不同规格配餐选择,保证菜品、主食质量,不断改进和提升口味,提高用餐人员满意度。	修改理由同第七、八条
第十条 餐饮外卖平台应当以显著方式提示消费者适量点餐。餐饮服务提供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份量、规格、建议消费人数等信息。	第十条 餐饮外卖平台应当以显著方式提示消费者适量点餐。 餐饮服务提供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份量、规格、建议消费人数等信息。 餐饮外卖平台应加强对其平台上的餐饮服务者减少食物浪费的相关教育培训、技术交流及经验分享。并通过自身探索,运用平台管控及监督机制,协助提高餐饮服务者自身食品浪费的减量效果。 餐饮外卖平台应合理运用其大数据等资源优势,配合相关行业协会,推动针对餐饮服务者减少食物浪费的测量、标准、规范等相关工作的落地。	根据艾瑞咨询调查数据显示,2019 年中国餐饮外卖产业规模为 6536 亿元,相比 2018 年增长 39.3%,与此同时,外卖产业的渗透率也继续提升。2019 年全年外卖产业渗透率达到 14.0%,相比 2018 年的 11.0%提升了 3 个百分点。 截至 2019 年年底,中国外卖消费者规模约 4.6 亿人,相比 2018 年年底增长 12.7%,在 9 亿网民中的占比约为 50.7%,外卖消费者占我国城镇常住人口数量的 53.9%。 外卖行业产业规模逐年递增,整合了大部分的餐饮服务者在同一个消费平台上,拥有大量地商家资源及业务体量。 在“互联网+”的势头下,外卖平台在餐饮行业常常起到领军作用。WWF 认为外卖平台本身作为餐

		饮服务者的资源整合平台，不仅应在其平台上直接通过信息及参数提示去规范餐饮服务者及公众教育，更应发挥其日益增长的行业地位及大数据的优势，通过自身平台管控作引领更多的餐饮服务者。
第十一条 旅游经营者应当引导旅游者文明、健康用餐。旅行社及导游在安排团队用餐时，应当提醒旅游者适量点餐、取餐。有关行业应当将旅游经营者反食品浪费工作情况纳入相关质量标准等级评定指标。	第十一条 旅游经营者应当引导旅游者文明、健康用餐。旅行社及导游在安排团队用餐时，应当提醒旅游者适量点餐、取餐。 旅游平台应在相关渠道进行游客文明健康用餐教育，同时借助平台优势，推动旅游场景下的餐饮服务提供者对游客的联合教育，以及支持相关行业减少食物浪费的测量、标准、培训等工作。 有关行业应当将旅游经营者反食品浪费工作情况纳入相关质量标准等级评定指标。	根据智研咨询发布的《2019-2025 年中国在线旅游行业市场运营模式分析及发展趋势预测报告》及艾瑞咨询发布的《2018 年中国在线旅游行业研究报告》，2013 至 2017 年 OTA 行业规模 CAGR 近 39.89%，旅游市场的在线渗透率也从 10.6%快速上升至 31.5%，2018 年再次提升至 36.9%。作为线上旅游业务主力之一的住宿，目前，机票（83.1%）、火车票（75.9%）市场的在线化程度已达到较高水平，而住宿（35.7%）和度假（暂未披露）市场仍有较大的发展空间。 在此背景下，线上旅游平台同外卖平台一样，对游客减少食物浪费教育、酒店及餐厅减少食物浪费相关企业培训、技术指导交流、行业资源整合及大数据支持等方面起到重要角色。因此，WWF 建议在本条款中加入旅游平台相关职责。
第十二条 超市、商场等食品经营者应当对其经营的食物加强日常检查，对临近保质期的食品分类管理、集中陈列出售。 食品经营者在保证食品安全的前提下，可以将临近保质期的食品打折销售或者予以捐赠。	第十二条 超市、商场等食品经营者应当对其经营的食物加强日常检查，对临近保质期的食品分类管理、集中陈列出售。不应因陈列美观等需求，特地摒弃同等质量而仅形态欠佳的食材，避免浪费。 食品经营者在保证食品安全的前提下，可以将临近保质	超市、商场中为了陈列美观，常常挑选卖相美观的水果蔬菜等食品上架。食品经营者不应因推广该种理念而导致浪费。

	期的食品打折销售或者予以捐赠。	
第十五条 国家完善粮食储存、运输、加工标准，推广使用粮食加工新技术、新工艺、新设备，引导粮食适度加工和副产品综合利用，降低粮食损耗。 食品生产经营者应当采取措施，改善食品储存、运输、加工条件，降低储存、运输中的损耗，提高食品加工利用率，避免过度加工和过量使用原材料，防止和减少食品浪费。	第十五条 国家完善粮食储存、运输、加工标准，推广使用粮食加工新技术、新工艺、新设备，引导粮食适度加工和副产品综合利用，降低粮食损耗。 食品生产经营者应当采取措施，改善食品储存、运输、加工、陈列等设施设备及运营方案，定期校验保温设施及冷藏、冷冻设施，降低储存、运输中的损耗，提高食品加工利用率，避免过度加工和过量使用原材料，防止和减少食品浪费。 非食品生产经营者从事食品储存、运输和装卸的，如冷链物流，应合理优化管理制度、设备、操作流程，最大化减少食品的损耗及浪费。	食品在储存、运输中的损耗比例可观，需要加强食品生产经营者自身的食品储存与运输设备、条件与管理措施。 同时需要将非食品生产经营者，及物流行业，尤其是冷链物流的食品损耗问题加强管理，督促行业形成相关损耗减少标准，并鼓励技术创新，最大化降低将冷链食品损耗。
第十六条 制定和修改有关国家标准、行业标准和地方标准，应当将防止食品浪费作为重要考虑因素，在保证食品安全的前提下，最大程度防止和减少浪费。 食品保质期应当合理设置、依法标注。	第十六条 制定和修改有关国家标准、行业标准和地方标准，应当将防止食品浪费作为重要考虑因素，在保证食品安全的前提下，最大程度防止和减少浪费。 餐饮业、零售业及线上外卖及旅行平台等行业，广泛推行相关的榜单、评定及认证的设定。定期进行相应榜单、认证及评定的披露和传播。 食品保质期应当合理设置、依法标注。	餐饮业如旅游饭店、餐饮服务，零售业及线上外卖及旅行平台等行业，广泛推行的相关减少食物浪费榜单、评定及认证应遵循其行业运行规范、卫生、安全等内容。建议将反浪费内容包含在其评定标准中，定期进行相应榜单、认证及评定的披露和传播，提高行业的重视程度和行动力，并起到对行业最佳实践的鼓励，便于更大范围内的推广。

第十九条 食品、餐饮行业协会应当加强行业自律，依法制定、实施反食品浪费等相关团体标准和行业自律规范，推广先进典型，引导会员自觉开展反食品浪费活动，对有浪费行为的会员采取必要的自律措施，大力开展宣传、普及防止食品浪费知识活动。 食品、餐饮行业协会应当开展食品浪费监测，加强分析评估，每年向社会公布有关反食品浪费工作情况及监测评估结果，为国家机关制定法律、法规、政策、标准和开展有关问题研究提供支持，接受社会监督。 消费者协会和其他消费者组织应当对消费者加强饮食消费教育，引导形成自觉抵制浪费的消费习惯。	第十九条 食品、餐饮行业协会应当加强行业自律，依法制定、实施反食品浪费等相关团体标准和行业自律规范，推广先进典型，引导会员自觉开展反食品浪费活动，对有浪费行为的会员采取必要的自律措施，大力开展宣传、普及防止食品浪费知识活动。 食品、餐饮行业协会应当开展食品浪费监测，加强分析评估，每年向社会公布有关反食品浪费工作情况及监测评估结果，为国家机关制定法律、法规、政策、标准和开展有关问题研究提供支持，接受社会监督。 消费者协会和其他消费者组织应当对消费者加强饮食消费教育，引导形成自觉抵制浪费的消费习惯。 金融机构和平台发展创新型的工具和手段，鼓励消费者和企业减少食物浪费。	金融机构及相关金融手段可有效鼓励和刺激消费者、餐饮服务者、食品生产经营设在其角色下的食品浪费的减少，有关机构和部门应鼓励相关措施的建立。
第二十一条 教育行政部门、学校应当开展国情教育，将厉行节约、反对浪费纳入教育、教学内容，通过学习实践、体验劳动等形式，开展反食品浪费专题教育活动。学校应当建立防止食品浪费的监督检查机制，制定、实施相应的奖惩措施。	第二十一条 教育行政部门、学校应当开展国情教育，将厉行节约、反对浪费、食物系统及膳食结构的环境影响纳入教育、教学内容，通过学习实践、体验劳动等形式，开展反食品浪费专题教育活动。学校应当建立防止食品浪费的监督检查机制，制定、实施相应的奖惩措施。	WWF 于 2020 年出版的《扭转自然下降曲线：地球友好型饮食，悦动自然生命力》，指出不同类型的饮食结构，对生物多样性、食物碳排放、现有耕地利用率、农作物产量等方面的影响。同时，在减少食物浪费方面采取措施，可以对全球 8% 的碳排放进行缓解。 WWF 认为将膳食结构、饮食健康及其环境影响纳入教育内容，与科学课及道德法制课程相结合，有利于加强新一代对食物及环境关系的认知，从而为国家 2060 年达到碳中和目标，提供食物体系减排方面的未来人才知识储备。

第二十五条 国家组织开展营养状况监测，营养知识普及，引导公民形成科学的饮食习惯，减少不健康饮食引起的疾病风险。	第二十五条 国家组织开展营养状况、饮食结构监测，营养知识、食物与气候变化、生物多样性的相关知识普及，引导公民形成科学的、环境友好的饮食习惯，减少不健康饮食引起的疾病风险。	修改理由同第二十一条
---	---	------------



for a living planet

世界自然基金会(瑞士)北京代表处 WWF Beijing Office
北京市西城区百万庄大街 22 号院 2 号楼 Baiwanzhuang Road, Court 22, Building
3 层 B 区域 2, Floor 3, Area B, Xicheng District
邮编: 100037 Beijing, China, 100037
电话: (86) (10) 6809 3666 Tel: (86) (10) 6809 3666
传真: (86) (10) 6809 3777 Fax: (86) (10) 6809 3777
电子邮件: wwfcchina@wwfchina.org Email: wwfcchina@wwfchina.org

附件 2:

世界自然基金会简介

世界自然基金会 (WWF) 是在全球享有盛誉的、最大的独立性非政府环境保护组织之一。自 1961 年成立以来, WWF 一直致力于环保事业, 在全世界拥有将近 520 万支持者和一个在 100 多个国家活跃着的网络。WWF 的使命是遏止地球自然环境的恶化, 创造人类与自然和谐相处的美好未来。为此我们致力于: 保护世界生物多样性; 确保可再生自然资源的可持续利用; 推动降低污染和减少浪费性消费的行动。

WWF 在中国的工作始于 1980 年的大熊猫保护, 是第一个受中国政府邀请来华开展保护工作, 且于 2017 年在北京市公安局正式注册的境外非政府组织代表机构, 业务主管部门为国家林业和草原局。随着发展与变革, WWF 在中国的项目领域由最初的大熊猫保护及其栖息地的保护扩大到物种、淡水、气候与能源、森林、湿地、海洋、食物、政策研究、绿色金融和市场转型等多个领域。目前 WWF 在中国共设有 7 个地方办公室, 包括北京、上海、深圳、长春、武汉、长沙、成都, 拥有员工超过 130 人。

WWF 北京代表处可持续食物与绿色供应链项目在减少食物浪费领域展开了诸多项目, 与中国科学院地理科学与资源研究所与 2018 年发布了《中国城市餐饮食物浪费报告》, 并与相关行业展开了减少食物浪费的培训、试点、公众宣传等活动, 在未来几年, 将逐步扩大合作领域, 加强为中国中小微餐饮行业企业赋能, 推动行业的可持续饮食转型。

了解更多信息, 请访问世界自然基金会中国官方网站: www.wwfchina.org。