

黑龙江省卫生健康委员会

黑龙江省卫生健康委关于开展餐饮行业和集体食堂减盐、减油、减糖试点的通知

各市（行署）卫生健康委，省疾病预防控制中心：

为推动落实《国民营养计划 2017-2030 年》实施，按照《2019 年国民营养重点工作》有关工作要求，经征求省教育厅、省商务厅、省文旅厅、省市场监管局等部门意见，在全省开展餐饮行业和集体食堂“三减”（即减盐、减油、减糖）试点工作，请各地积极组织，抓好落实。

各市地要认真做好餐饮行业和集体食堂“三减”试点工作总结与推广，每半年把工作推进情况报送我委。

附件：开展餐饮行业和集体食堂减盐、减油、减糖试点工作实施方案

黑龙江省卫生健康委员会

2019 年 5 月 23 日

联系人：张春火

电 话：0451-87258469

（公开形式：主动公开）

抄送：省教育厅、省商务厅、省文旅厅、省市场监管局

附件

开展餐饮行业和集体食堂 减盐、减油、减糖试点工作实施方案

为引导餐饮行业和集体食堂逐步转向营养导向型供餐模式，引导社会大众提高食物营养与合理膳食水平，倡导树立科学的健康观，普及营养知识，全面提高我省城乡居民营养健康水平，根据《黑龙江省国民营养计划（2017—2030年）》，结合我省营养与健康状况，制定本实施方案。

一、总体要求

坚持“政府主导、部门协作、社会动员、全民参与”的机制原则，采取因地制宜、试点先行、鼓励督促、重点突破的方法，逐步推进“三减”工作，全面落实《“健康龙江2030”规划》和《黑龙江省国民营养计划（2017-2030年）》。引导城乡居民掌握相关营养知识，建立科学、文明、健康的生活行为方式。加强综合协调，与教育、商务、文旅、市场监管等行业主管部门密切配合。加强社会动员，充分发挥行业协会、社会团体、新闻媒体作用。加强试点调研与评估，推进餐饮行业和集体食堂“三减”工作平衡发展，努力提高全省人民营养健康水平，增强群众获得感、幸福感。

二、创建目标

通过餐饮行业和集体食堂的“三减”试点活动，达到以下主要目标：

1. 促进健康龙江行动向纵深开展，推动国民营养计划有序开展。

2. 引导大众关注食物营养与合理膳食，普及营养健康知识，倡导树立科学的健康观，促进健康生活行为方式养成，全面提高我省城乡居民健康素养水平。

3. 引导餐饮行业和集体食堂逐步转向营养导向型供餐模式，改变不合理的烹调方式方法，保障群众饮食健康，提高市场竞争能力和餐饮服务水平。

4. 规范餐饮行业和集体食堂营养健康管理，不断增加试点覆盖面，普惠广大群众和优秀餐饮企业集体食堂。2019年各市地至少选择餐饮企业和集体食堂各1家试点，每年根据实际调整递增，2030年达到各不少于10家的目标。

三、主要活动

（一）大力开展“三减”宣传推广

通过报刊、杂志、电视、广播、网站、微博、微信等各类传播媒介和公共场所，宣传普及“三减”知识。结合食品安全宣传周、全民营养周、高血压日、全民健康生活方式日、“5.20”学生营养日等，以“三减”为主题，开展多种形式的健康教育与科普宣传活动，强化公众营养健康意识。

通过电子屏滚动播放、印制低（减）盐、控油、少糖膳食宣传折页（手册或提示牌），摆放在餐饮单位大堂、餐厅、餐桌等显要位置，引导消费者“三减”膳食。有条件的餐饮单位设置简易健康小屋（身高体重秤、血压计），让消费者及时了解自身体质状况，以达到自觉管理自身营养健康的目的。

（二）开展“三减”健康知识培训

联合教育、商务、文旅、市场监管等部门发起餐饮单位“三减”行动。对餐饮服务单位进行“三减”知识、预包装食品营养标签等培训，增强从业人员低盐、控油、少糖膳食意识，提高厨师烹饪的“三减”技巧，主动落实“三减”措施。

鼓励餐厅和食堂配备专职或兼职营养工作人员（注册营养师、健康管理师、营养指导员等），负责营养配餐和管理，科学指导餐厅采购、配料和加工，帮助顾客正确选餐。营养配餐人员应熟练掌握健康生活方式基本知识和技能，能胜任解答顾客关于健康生活方式的有关问题，营养相关人员定期为餐厅服务人员开展健康生活方式宣传与指导活动。支持参与创建集体食堂、健康餐厅建设，增加市场竞争力和顾客满意度。

（三）提供“三减”套餐（菜品），标示盐、油、糖含量

鼓励餐饮企业遵循《中国居民膳食指南 2016》的基本原则，鼓励餐饮单位开发和提供低（减）盐、油、糖菜品和营养套餐，供就餐者选择。定期开发低（减）盐、油、糖菜品（盐用量较正常菜品至少降低 10%），针对不同人群开发健康菜谱，提供可供消费者选择的低（减）盐、油、糖食谱，引导消费者选择健康套餐（菜品）等。实施菜品标准化，标示主要菜品的能量和盐、油、糖含量。

支持有条件的地区联合烹饪协会等，针对当地含盐、油、糖量较高的小吃，开展干预措施，减少盐、油、糖用量。可组织餐饮单位厨师低（减）盐、油、糖菜品烹饪比赛，提高餐饮单位的积极性和餐厨技能。

（四）监测盐、油、糖使用量

集体食堂开展盐、油、糖使用量登记，定期记录每餐的就餐人数，监测人均盐摄入量，为科学配餐、制定食谱、改善营养提供科学依据。

（五）开展试点单位授牌活动

结合当地实际，为试点单位统一制作授予“餐饮行业和集体食堂三减试点单位”。调动餐饮行业和集体食堂积极性，增强单位荣誉感，引导群众参与评价，并关注食物营养与合理膳食。

四、加强组织实施

（一）提高认识，明确分工

开展餐饮行业和集体食堂“三减”活动，对营造健康生活方式行动的氛围，普及健康相关知识，提供健康行为指导，培养居民健康意识和健康行为能力，努力提高全民健康水平具有十分重要的意义。各地要高度重视，周密部署，强化责任，积极探索，有序推进，不断完善措施，引导餐饮单位依法经营、规范经营、诚信经营，使“三减”活动深入人心。要采取因地制宜、试点先行、鼓励督促、重点突破的方法，逐步推进“三减”工作；要结合地区实际，组织制定实施方案，细化工作计划；建立完善工作保障机制，要明确卫生健康行政部门、疾控机构等参与单位职责分工，为活动开展提供保障与支持。各级疾控机构要做好调研指导、培训工作。

（二）结合实际，试点先行

各地要根据本地居民营养与健康现状，结合本地既有工作基础和实际情况，把“三减”工作作为国民营养的重点工作，要把

高校园区、商业街区、旅游景区等作为重点地区，将学校食堂、旅游团队接待单位、重大活动接待单位和大型餐馆等作为重点单位，先行先试，逐步扩大餐饮行业和集体食堂“三减”工作覆盖面。工作成绩突出、成效显著的地方可以申请餐饮行业和集体食堂“三减”建设省级试点。

（三）统筹协作，注重结合

加强与教育、市场监管、旅游、商务等行业主管部门的配合，实施“将健康融入所有政策”策略，将餐饮行业和集体食堂“三减”工作与学校及托幼机构食堂建设改造、旅游景区建设和餐饮业发展规划等紧密结合，实现部门间工作的有效衔接、相互促进。可将餐饮行业和集体食堂“三减”工作融入到卫生城市、卫生镇村、卫生单位等创建工作之中，同部署同评估，借势助推工作的开展。要调动行业协会、社会团体、新闻媒体共同参与，通过多种途径，广泛宣传“三减”的意义、内容和要求，引导公众消费，积极营造营养健康社会共治氛围。

（四）总结经验，适时推广

各地要结合健康龙江行动和国民营养计划实施，持续深入推进餐饮行业和集体食堂“三减”活动开展，注重总结推广可复制经验，适时扩大覆盖面，对实施中做出突出贡献的集体和个人通报表扬，给予适当奖励。