

ICS 67.040

X00

T/CGDF

中国生物多样性保护与绿色发展基金会团体标准

T/CGDF 00007-2020

良食准则

Guidelines for Good Food

2020 - 7 - 21 发布

2020 - 7 - 28 实施

中国生物多样性保护与绿色发展基金会 发布

目 录

前 言.....	1
1 适用范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 基本原则.....	5
5 一般要求.....	7
5.1 气候和生物多样性.....	7
5.2 植物领先.....	8
5.3 动物福利.....	8
5.4 健康饮食.....	10
5.5 减少浪费.....	12
5.6 当地当季.....	12
5.7 循环永续.....	13
5.8 生物多样.....	13
5.9 食物教育.....	13
5.10 可持续生产产业链.....	14
6 战略路径.....	14
部分参考文献.....	17

前 言

生态环境是人类生存和发展的根基，保护生态环境是全球面临的共同挑战和共同责任。面对世界复杂形势和全球性问题，任何国家都不可能独善其身，生态文明建设也不再是单纯的一国问题。习近平总书记在党的十九大报告中将“坚持人与自然和谐共生”和“坚持推动构建人类命运共同体”列入新时代坚持和发展中国特色社会主义的基本方略。习近平同志说到，“人与自然是生命共同体，人类必须尊重自然、顺应自然、保护自然”，其中一大要点便是“推进绿色发展”、“形成绿色发展方式和生活方式”。而食物则是改善人类健康及地球环境可持续性的最强杠杆。

虽然食物是改善人类健康及地球环境可持续性的最强杠杆，但是它却正在威胁着人类和整个地球。人类所面临的一大挑战就是为不断增长的世界人口提供产自可持续食物系统的健康膳食。虽然以热量(卡路里)计算的全球食物产量总体跟上了人口增长，却仍有超过 8.2 亿人得不到充足的食物，并有更多的人在食用低质量膳食或过量的食物。不健康的膳食习惯造成的疾病、死亡方面的风险已经超过不安全性交、酗酒、吸烟、滥用药物的总和。全球食物产业威胁着气候稳定和生态修复能力，是构成环境恶化和越过地球生态红线的最大动因。现状令人心惊，对全球粮食系统的全力改造势不容缓，若不采取行动，这个世界势必无法达到联合国的可持续发展目标(SDGs)和《巴黎协定》，这一代的儿童将承载一个严重退化的地球，届时有大批人口将遭受营养不良和可预防疾病的折磨。

因此，制订系统推动健康、可持续和良善的饮食标准，指导、规范和提高人们对食品的认知，优化食品选择对人类、动物和地球的影响，迫在眉睫。

本准则按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本准则为首次发布。

本准则是《良食标准》系列之一。

本准则起草单位：中国生物多样性保护与绿色发展基金会良食基金、中国绿发会团体标准研发管理中心、中国生物多样性保护与绿色发展基金会。

本准则参编单位：中国石油大学（华东）、北京新素代科技有限公司

本准则主要起草人名单：周晋峰 简 艺 侯 兵 周 静 王 豁 张思远

翁维力 杨晓红 冯雯雯 唐 玲 张永飞 王 静

张 娜 王岩青

本准则主要审查人员：卢洪刚、张邵立璠、马 勇

全国团体标准信息平台

良食准则

1 适用范围

本准则旨在系统推动健康、可持续和良善的饮食方式；改变现有的饮食结构和生产方式，保护生物多样性以及保障公众健康，延缓全球气候变化，并且在人口增长情况下更好地保证粮食安全以及社会公平；促进公民了解食物来源以及如何影响自己及世界；在生态文明时代，每一个公民都有绿色消费权。

本准则规定了良食的术语和定义、基本原则、一般要求、战略路径等内容。

本准则适用个人、家庭、社区、机构、企业、行业等。

2 规范性引用文件

本准则内容引用了下列文件中的条款。凡是不注明日期的引用文件，其有效版本适用于本准则。

《可持续健康食品标准》（Harvard）

《可持续发展食品价值链-指导原则》联合国粮食及农业组织（FAO）

《动物福利标准》（OIE）

《世界粮食安全和营养状况》（UN）

《可持续性研究与自然植物学报》（FAO）

《2030年可持续发展议程》

《健康饮食五项原则》（OIE）

《气候变化与土地》（IPCC）

《良食倡议》（GFF）

《全球生物多样性与生态系统服务评估报告》（IPBES）

T/CSA 235-2014 《农场动物福利要求 猪》

T/CSA 235-2014 《农场动物福利要求 肉牛》

T/CGDF 00001—2019 《绿会指数》

T/CGDF 00002—2019 《绿色学校评价标准》

NY-T 391-2013 《绿色食品产地环境质量》

JIS Q 9005 《质量管理体系 可持续发展指南》

T/CGDF 00001—2018 《暗夜星空保护地项目标准》

T/CGDF 00001—2020 《生物多样性调查与监测标准》

T/CGDF 00002—2020 《生物多样性评估标准》

T/CGDF 00003—2020 《生物多样性修复标准》

T/CGDF 00005-2020 《生物多样性补偿标准》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本准则。

3.1 良食 Good Food

是指其选择、选种、生产、储存、加工、交易、运输、烹饪、食用及后续处理的全过程，以及整条价值链涉及的一切社会经济活动，应保护或恢复地球的生态和宜居气候；维护或有益于人和动物的身心健康；有益于食物生产者和消费者的生计与基本生活保障；有助于促进诚信、互助、崇尚文化的社会关系；有助于让所有人实现美好、因地制宜且可持续的生活。

本准则中提到的食物需要同时兼顾保障人类健康、保护生物多样性、应对气候变化，改善自然环境以及动物的生存状况等。

3.2 素食 Vegetarian

素食是一种不食肉、家禽、水产等动物产品的饮食方式，有时也戒食或不戒食奶制品和蜂蜜。不使用肉类、鱼高汤、骨高汤、水产品、昆虫和明胶。

3.3 纯素 Vegan

则不使用任何动物制品，包括上述所有动物制品，以及蛋类和乳制品。

3.4 素食者 Vegetarian

不含肉类、家禽或鱼类，但可能含或不含奶制品、鸡蛋或蜂蜜的菜肴或饮食模式，以及遵循这种饮食方式的个人。

3.5 纯素食者 Vegan

不含任何来自动物的成分的菜肴或饮食模式，以及遵循这种饮食方式的个人。不食用肉类，鱼类，禽类及其副产品的人。

3.6 弹性素食者 Flexitarian

饮食模式更注重植物性食物，更少依赖肉类，食物偶尔也会包括肉类、家禽、鱼类或奶制品。

3.3. 可持续发展 Sustainable Development

是既满足当代人的需要，又不对后代人满足其需要的能力构成危害的发展。它包括两个重要概念：需要的概念，尤其是世界各国人们的基本需要，应将此放在特别优先的地位来考虑；限制的概念，技术状况和社会组织对环境满足眼前和将来需要的能力施加的限制。

3.8 食物体系 Food System

包含源于农业、林业或渔业的食物生产、储存、加工、分配、消费和废弃处理这一整套过程中的所有行动者及其相互关联的行为，以及这些行动者身处的更广泛的经济、社会和自然环境的一部分。

3.9 可持续的食物体系 Sustainable Food System

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。

3.10 植物领先 Plant-Forward

是一种烹饪和饮食方式,强调但不限于植物性食品,包括水果和蔬菜(农产品)、全谷物、豆类以及豆制品、坚果和种子、植物油、以及香草和香料。植物领先倡导的烹调、饮食方式是以人体健康和环境可持续性为原则的。是一个饮食和食品系统转型的宏观概念,包括一系列更健康、更可持续的烹饪方法,烹饪对象包含禽类、鱼类、乳制品、少量肉类,也包括素食和纯素食产品。

3.11 基于植物 Plant-based

食物的成分和食物本身是植物性的,包括水果及蔬菜(农产品);全谷物、豆类、其他豆类和豆类食品、坚果和种子、植物油、香草和香料。与“植物领先”不同,“植物领先”更指的是烹饪和饮食的风格,强调植物性食物但并不局限于它们。

3.12 动物福利 Animal Welfare

世界动物卫生组织(OIE)指出,动物福利就是要让动物生活健康、舒适、安全、得到良好饲喂、能表达天性的行为,并免受痛苦和恐惧,这些要求涵盖科学管理、预防疾病、兽医治疗、人文关怀、人道屠宰等方面。其核心理念就是要从满足动物的基本需求的“人道”角度合理地饲养动物和利用动物,保障动物的健康,减少动物的痛苦,使动物和人类和谐共处。

3.13 食物教育 Food Education

是指良好饮食习惯的培养教育。是从幼儿期起,给予食物、食品相关知识的教育,并将这种饮食教育,延伸到艺术想像力和人格培养上。积极落实“健康中国”战略和食品安全“四个最严”要求,将食育落到实处;其次,通过弘扬中国传统美食文化来推动食育的开展,树立正确的美食观、饮食观。

3.14 生物多样性 Biodiversity

生物多样性是生物及其环境形成的生态复合体以及与此相关的各种生态过程的综合，包括动物、植物、微生物和它们所拥有的基因以及它们与其生存环境形成的复杂的生态系统。

3.15 生物多样性足迹 Biodiversity Footprint

企业机构、活动、产品或个人通过交通运输、食品生产和消费以及各类生产过程等引起的生物多样性损失的集合。测度可由 LUCC（土地利用与土地覆盖变化）、自然资源开采及外来物种入侵等过程引发的生物多样性损失，通常用受胁迫物种数量表征，也有的用受影响的土地面积或生物形态来表征。与化学足迹一样，生物多样性足迹研究在国内也尚属空白领域。

3.16 生态足迹 Ecological Footprint

全球足迹网络(GFN)：生态足迹被定义为在现有技术和资源管理水平下，人类活动对生物圈需求的度量。

3.17 可再生农业 Renewable Agriculture

可再生农业是改善其所使用的资源，采用整体、系统的方式进行农业生产，鼓励持续革新，以促进气候、社会、经济与自然的良性发展

4 基本原则

4.1 公共健康原则

食物的生产和消费过程中，应保证所有环节中的人群，如生产者、加工者、消费者等，都身心健康，而不因为生产、加工、食用食品出现健康问题。同时，本准则也要求食物的生产和消费过程中，也要避免对公共环境健康产生影响。以养殖业为例，大规模养殖场中，成百上千只动物高度密集，为疫病提供了温床。病菌、病毒不仅极易污染食物、造成食物中毒，也可能通过养殖工人传播给其他养殖场甚至社会大众，导致传染病的暴发（如禽流感、猪流感等）。养殖过程中，大量抗生素被用于预防感染、促进动物生长，加快了超级细菌的进化，使得多种

医用抗生素面临失效。据估算，到 2050 年，抗生素无法治愈的耐药菌感染将导致全球每年一千万患者死亡，高于癌症导致的死亡人数。

4.2 食物与粮食安全原则

食物安全是指食物产生的种植、养殖、加工、包装、储藏、运输、销售、消费等活动应符合国家强制标准和要求，不存在可能损害或威胁人体健康的有毒有害物质以导致消费者病亡或者危及消费者及其后代的隐患。

联合国粮农组织对粮食安全的定义为：粮食安全是指确保所有的人在任何时候既能买得到又能买得起所需要的基本食品。

4.3 生物多样性原则

生物多样性是粮食安全和营养的根本保障，它确保营养丰富和充足食物的可持续生产，并使农业、林业和渔业适应如气候变化和人口增长等全球性挑战。食物的生产过程中应鼓励农业多样化。粮食系统，包括粮食生产、加工和流通各环节，应具备持续性、灵活性和效率，提供更多样化的食品，并充分关注对环境和健康的影响评估。

消费过程中，选择丰富多样的食物来源，保证食物的多样性。同时注意选择不破坏生态环境、生物多样性，造成气温升高等不利因素的食物来源。

4.4 可持续原则

既满足当代人营养和健康需求，同时也要符合人类社会发展阶段特征和自然规律，对自然资源、生态环境及社会环境的负外部性降低至最低水平的食物消费模式。首先，食物适度消费要求人类消费需求水平不应超出地球的承载能力范围。其次，人类食物消费效用应遵循规模报酬递减规律。再者，食物消费过程中带来的包装材料等废弃物，不应超过环境的自净能力。

4.5 公平原则

在一定时期和范围内，食物资源具有相对有限性及时空分布不均衡性。本原则要求人类食物消费过程中应避免某一群体的食物消费对其他群体正常的食物

消费需求构成威胁。

4.6 人人参与原则

要求每个人重新审视自己的生活方式、饮食习惯，从自身出发改变。良食的推动需要每一个人的参与、改变，努力在每个人、每一天的生活中降低对环境产生不利的影响，从而推动全社会、全球在 2020 后时代的生活习惯朝着绿色和可持续发展的方向转变。可持续饮食需要消费者、食品生产企业、生产者、零售商和服务等所有人的参与。

5 一般要求

5.1 气候和生物多样性

5.1.1 政府行为

5.1.1.1 促进政府在生物多样性的可持续利用和管理，特别是在景观和农业生态系统之中。

5.1.1.2 促进政府保护、加强和恢复生物多样性，确保粮食系统可持续提供服务。

5.1.1.3 建议政府通过投资提高营养敏感型农业生产率和多样化程度。减少粮食损失相关政策和投资。

5.1.1.4 保护作为生物多样性保管人的小规模生产者、当地人民和地方社区的生计，并强调作为生物多样性保管人的所有相关利益攸关方的作用。

5.1.1.6 政府应避免对营养食物征税。

5.1.1.7 政府应多投资于营养食物的科研、创新和推广。

5.1.1.8 制定法规，来治理这种有害肉类生产体系带来的空气污染、水污染和健康危害。

5.1.2 企业行动

5.1.2.1 推动城市和城郊农业。

5.1.2.2 加快工业化养殖模式的转型，摒弃现有的高密度、品种单一的生产模式。

5.1.2.3 加强农业中堆肥，土地利用和消化。

5.1.2.4 对待动物粪便应当和对待人类粪便一样，将它妥善处理、安全排放，来尽量降低或消除有害影响。

5.1.3 个人行为

5.1.3.1 选择碳足迹少、资源节约型的食品，从而减少对气候的不良影响。

5.1.3.2 提倡购买传统食材、时令食材，或就地取材。

5.2 植物领先

5.2.1 优先考虑购买植物性产品。

5.2.2 食物以植物菜品为主。

5.2.3 可选择生蔬菜、未添加盐的坚果和新鲜水果作为正餐之间的零食。

5.2.4 依据《中国居民膳食指南》指引，减少肉类、鱼类、家禽、动物副产品、蛋或蛋制品、牛奶或奶制品、蜂蜜或蜜蜂制品、昆虫或昆虫制品等物品的摄入量。

5.3 动物福利

5.3.1 政府行为

5.3.1.1 政府立法完善动物福利体系

(1) 以欧盟动物福利草案为借鉴，系统、全面地展开对动物福利保护问题的研究，在已有的动物食品安全法规条文中渗入动物福利内容；

(2) 制定符合动物福利要求的生产标准，加大在畜禽生长、运输和屠宰过程中不符合动物福利规范要求行为的惩戒力度，公开违背动物福利行为，公示处罚决定；

(3) 动物福利法规的制定将为我国生态文明建设和动物性食品安全提供强有力的保障，政府应根据我国经济实力与社会现状，适时制定切实可行的动物福利法律体系。

5.3.1.2 加大动物福利资金扶持力度，提高动物福利意识

(1) 各级政府要加强动物福利意识建设，完善职业兽医动物福利建设体系，加大力度宣传和相关政策奖励。对思想较为先进的养殖经营者和个人进行奖励，给予动物屠宰以福利补偿，政府应协调好可能存在的负作用，减轻纳税人负担；

(2) 提供资金以改善动物福利，统筹奖励措施的差异，灵活把握奖励力度；

5.3.1.3 加强畜禽生长环境优化监督

执法部门应加强饲养环境、运输环境和屠宰过程监督，制定饲养、运输、屠宰标准，明确动物福利具体标准和要求，制止不符合动物福利的行为。例如加强监督减少滥饲乱喂，禁止恐吓动物，运输过程中适时休息，提供足够的饮水，就近建立屠宰场以缩短运输路程，减少活体运输等。

5.3.2 农户或企业

农户、养殖户、运输企业和加工屠宰企业，在养殖、运输和加工等过程中应保证动物有：

5.3.2.1 享受不受饥渴的自由，保证提供动物保持良好健康和精力所需要的食物和饮水。

5.3.2.2 享有生活舒适的自由，提供适当的房舍或栖息场所，让动物能够得到舒适的睡眠和休息；

5.3.2.3 享有不受痛苦、伤害和疾病的自由，保证动物不受额外的疼痛，预防疾病并对患病动物进行及时的治疗。

5.3.2.4 享有生活无恐惧和无悲伤的自由，保证避免动物遭受精神痛苦的各种条件和处置。

5.3.2.5 享有表达天性的自由，被提供足够的空间、适当的设施以及与同类伙伴在一起。

5.3.2.6 享有人道屠宰的自由，采用减少或降低动物压力、恐惧和痛苦的宰前处置和屠宰方式。

5.3.3 个人消费

5.3.3.1 消费时不购买让动物受虐待的产品，比如笼养鸡鸡蛋。或从获得第三方动物福利认证的，采用更人道措施的供应商处购买产品。

5.3.3.2 食品或食品装饰等尽量不含有或来自皮革、毛皮、丝绸、羽毛、绒毛、骨头、角、壳、羊毛、羊绒、安哥拉山羊、动物皮、麂皮或马海毛。

5.3.3.3 跟踪动物产品中抗生素使用情况。避免购买使用了非治疗性抗生素或定期使用抗生素以预防疾病的肉制品。尽量选用无抗产品。

5.3.3.4 减少其他可能加重动物福利损害的行为。

5.4 健康饮食

5.4.1 生物多样性

5.4.1 每日应该吃大量新鲜水果和蔬菜，适当摄入肉、鱼、蛋、奶。

5.4.2 尽可能选择全谷物，例如未加工的玉米、小米、燕麦、小麦和糙米。因其富含膳食纤维，饱腹感更强。

5.4.3 选择生蔬菜、未添加盐的坚果和新鲜水果作为正餐之间的零食。

5.4.4 尽量不吃高糖、高脂、高盐食品。

5.4.2 减盐

5.4.2.1 做饭时少放盐，少用酱油等含盐调味品。

5.4.2.2 不吃含盐零食，选择新鲜食品，而不是加工食品。

5.4.2.3 可以选择罐头或脱水蔬菜、坚果和水果，但不选择含盐和含糖食品。

5.4.2.4 餐桌上不摆盐罐。

5.4.2.5 看食物标签，选钠含量较低的食品。

5.4.3 减油

5.4.3.1 减少使用黄油、猪油等动物油，用豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油等植物油替代。

5.4.3.2 减少红肉（猪、牛、羊肉），更多选择禽肉、鱼肉等白肉。白肉的脂肪含量一般低于红肉。

5.4.3.3 尽量不吃香肠、火腿等加工肉类。

5.4.3.4 尽量使用蒸或煮的方法，避免油炸。

5.4.3.5 看食物的营养标签，不吃含反式脂肪酸的加工食品，谨慎选择包装零食、快餐、烘焙糕点和油炸食品。

5.4.4 减糖

5.4.4.1 限制甜食和含糖饮料的摄入，如汽水、果汁、果汁饮料、果汁浓缩液或粉、加味水、功能运动饮料、即饮茶和咖啡、加味乳饮料等。

5.4.4.2 选择健康新鲜的零食，摒弃加工食品。

5.4.4.3 避免给儿童喂食含糖食品。6个月到2岁儿童的辅食中不应添加糖和盐，2岁以上儿童的食物中也应限制糖和盐。

5.4.5 其它

5.4.5.1 不过分追求食品的新颖、奇特与怪异。

5.4.5.2 选择公勺公筷。

5.4.5.3 结合《“健康中国2030”规划纲要》、《中国居民膳食指南》与营养金字塔，注重饮食的营养平衡。

5.4.5.4 识别食品相关环节（环境影响因素、包装、运输、食品原料）中有风险的化学物质，并尽量减少、去除这些物质在食品中的应用。

5.4.5.5 使用良食标签指导健康的食品选择。

5.4.5.6 标记餐饮中的主要过敏原。将所有成分告知消费者，并确保食品行业服务人员接受了过敏原意识培训。

5.5 减少浪费

5.5.1 从源头减少食品浪费。节制点餐，实施光盘。

5.5.2 减少餐余垃圾排放。

5.5.3 避免剩食进入垃圾填埋场或被焚烧。优先考虑根据垃圾回收处理剩食。

5.5.4 政府建立支持可持续食物消费和减少粮食浪费的政策。

5.5.5 减少一次性用品，尤其是一次性塑料制品的使用。

5.5.6 实行垃圾分类。

5.5.7 提倡生物降解处理。

5.6 当地当季

5.6.1 尽可能选择当地当季食材，而非当以大棚栽培为主的食材，大棚栽培的食材中叶绿素、维生素C、矿物质等含量偏低，特别是抗氧化物质等保健成分会大大下降，难以达到最佳品质。

5.6.2 如是个人，提倡自己动手种植简单食材。

5.6.3 支持生态种植，支持小农。

5.7 循环永续

5.7.1 在城市周边适当地方发展可再生农业。城市可以使用循环城市农业系统，比如将室内养殖与当地循环水培蔬菜生产相结合的系统。

5.7.2 充分利用食物，城市可以让部分食物副产品得到最高价值的利用，将它们转化为新产品，如有机肥料、生物材料、医药和生物能源。同时，城市还可以成为食品副产品转化为各种有价值材料的中心，在蓬勃发展的生物经济中推动新的收入流。

5.7.3 设计和销售更健康的食品

鼓励食品品牌、零售商、餐馆、学校、医院和其他供应商设计和销售更健康的食品。如食品设计师创新选择新的植物蛋白，作为肉类和奶制品的替代品，并鼓励消费者他们。设计师还可以开发使用食品副产品作为原料的产品和配方，并且可以，例如通过避免某些添加剂，在更广泛的生物经济中安全地返回土壤或使其稳定。通过这种方式，食品设计师可以在食物浪费方面发挥自己的作用。市场营销可以将这些美味健康的产品定位为人们日常生活中更容易获得的选择。

5.8 生物多样性

5.8.1 拒食野生动物。

5.8.2 选择可持续水产。

5.8.3 支持可持续的多样食材。

5.9 食物教育

5.9.1 推动食物教育。通过食品健康、安全宣传，鼓舞社会都来关心、关注和重视食物教育，发挥各方面的积极作用。

5.9.2 政府建立支持营养教育的政策。

5.9.2 培育儿童、青少年的食品可持续观念，带领其参与食物教育课程。

5.9.3 开展食物教育有关的活动。

5.9.4 推动食物可持续发展进入教育体系。

5.10 可持续生产产业链

5.10.1 简单加工，安全制作，不提倡奢侈消费。

5.10.2 通过提高透明度、加强协作和第三方核查等建立制度保障，提高整个价值链中工人和社区的健康状况。

5.10.3 继续确保食品服务业工人的安全工作条件与环境健康与安全办公室的职业安全计划相一致，尤其是在过热、重复的压力损伤、割伤、烧伤和空气质量这些方面。

6 战略路径

6.1 调整农业优先取向，从追求粮食高产转向生产健康食材

农业和渔业不仅要生产具有足够热量的食物来喂养不断增长的全球人口，还必须注重产品的多样性以维护人类健康、支持环境可持续性。

6.2 促进养殖产业转型，发展小型、生态农业

工业化养殖是造成森林和生物多样性减少以及气候变化的主要因素，并且对全球小规模食物生产者构成威胁，导致难以让每个人获得健康又营养的食物。养殖业转型是当务之急，因为牧场和饲料作物已经占用了全球大部分的农业用地。替代方案已经存在，包括生态农业、混农林业、有助森林保育的传统畜牧方式、恢复传统牧场生态，以及养殖本地品种等。这意味着我们可以迅速实现转型，生产并消费健康多样的食物。这对家庭和社群均有益处，既能维持生计，又能创造就业，更能与环境和谐相处。

6.3 可持续地强化粮食生产，以增加高品质输出

当前全球食物系统需要一次新的农业革命，并使之建立在可持续性强化的基础上，并以可持续性和系统革新加以驱动。要完成这一创举，必须把现有农地的产量缺口缩小至少 75%，大幅改进肥料与水的使用效率，回收农用磷，重新分配全球范围的氮、磷使用，采取气候缓和措施(如改变作物和饲料管理)，以及促进农业系统内的生物多样性。

6.4 有力而协调地管理土地和海洋

停止向自然生态系统和物种丰富的森林内安插新的农地；并使管理政策指向退化土地的恢复与重新造林，建立国际土地使用管理机制，以及采用“半个地球”策略来保护生物多样性(即通过捍卫剩余 50%地球的完整生态系统来保住至少 80%的前工业时代物种丰富性)。此外，还有必要改进对世界海洋的管理，以确保渔业不会对生态系统产生负面影响，水产资源得到可靠的利用，而全球水产养殖业以可持续方式增长。

6.5 减低至少一半食物损耗和浪费，向联合国可持续发展目标看齐

以可持续方式在食品生产端减少损失、消费端减少浪费，是全球食物系统停留在安全运作空间内的必要条件。要依照可持续发展目标把全球食物损耗与浪费总量降低一半，既需要在食品供应链上采用技术性解决方案，也离不开公共政策的实施。应改进的方面包括采收后所需的基础设施、食品运输、加工与包装工艺、供应链各环节的协作、生产商培训与装备、消费者教育等。

6.6 引导大厨成为‘餐饮革新’引领者

大厨承接着生产者也引领着消费者，因此他们将成为‘餐饮革新’的引领者。通过对厨师进行培养、评价、管理等措施，鼓励技术创新，推动厨师成为食物变革的主要引领者。培养方案遵从 8 部分：食材的生产方式要尊重土地和海洋；保护生物多样性，改善动物福利；投入资源改善生计；珍惜自然资源，减少浪费；

崇尚当地当季的食物；注重植物性食材的运用；推动关于食品安全和健康饮食的教育；让所有人都能获得且负担得起有营养的食物。

全国团体标准信息平台

部分参考文献

- [1] The Lancet: Food Planet Health.
- [2] 聂振邦, 任正晓. 中国粮食发展报告[M]. 经济管理出版社, 2004.
- [3] 聂振邦. 中国粮食年鉴[M]. 经济管理出版社, 2006.
- [4] 没有动物福利, 就没有食品安全——良食标准制订·第一次会议纪要(动物福利篇). <https://mp.weixin.qq.com/s/Bgvc8euXK0A0cpgkKJrq9-Q>
- [5] UN:2020年《全球粮食危机报告》.
- [6] 王灵恩, 侯鹏, 刘晓洁, 等. 中国食物可持续消费内涵及其实现路径[J]. 资源科学, 2018, 040(008):1550-1559.
- [7] FAO 建议将生物多样性纳入工作重点以确保粮食安全和营养[J]. 世界农业, 2017(2):203-203.
- [8] FAO: 面对气候危机, 增强食物多样性——植物遗传物质保障未来粮食安全. <http://www.fao.org/fao-stories/article/zh/c/12656660/>.
- [9] FAO Strategy on Mainstreaming Biodiversity across Agricultural Sectors. <http://www.fao.org/3/ca7175en/ca7175en.pdf>.
- [10] FAO:2020 世界粮食安全和营养状况. <https://tech.sina.com.cn/roll/2020-07-19/doc-iivhuipn3814223.shtml>
- [11] Kany. A. 食物消费模式及其对气候变化的影响[J]. 人类环境杂志, 1998, 027(007):528-533.
- [12] 方恺. 足迹家族: 概念、类型、理论框架与整合模式[J]. 生态学报, 2015(06):1647-1659.
- [13] 简艺. 食宜有道[J]. 中国民航, 2019(11).

- [14] 丁声俊. 多条措施并举 减少食物损失浪费——从厉行节约、反对浪费说开去[J]. 齐鲁粮食, 2013(7):7-11.
- [15] 周晋峰. 行动起来, 保护生物多样性[J]. 可持续发展经济导刊, 2019(Z2):53-54.
- [16] 王豁, 王静, 唐玲, 周晋峰. 顺应生态文明建设需要“绿会指数”团体标准发布[J]. 大众标准化, 2019(09):19-22.
- [17] 周晋峰, 王豁, 王静. “全面禁野”下的野生动物养殖产业如何转型[J]. 中国民商, 2020年05期.
- [18] 周晋峰. 遵循与自然相处之道[N]. 人民日报海外版. 2020-05-12.
- [19] 周晋峰, 王豁. “生态灭杀”要不得保护生物多样性才安全[N]. 光明日报, 2020年04月11日05版.
- [20] 周晋峰. 维护“生命共同体”从严格保护野生动物开始[J]. 可持续发展经济导刊, 2020(03):34-37.
- [21] 周克己, 周晋峰. 网络有了“野保特工”[N]. 人民日报海外版. 2020-03-10.
- [22] 周晋峰. “减塑限塑”从我做起[N]. 人民日报海外版. 2020-01-14.
- [23] 王静, 周晋峰, 张思远. 从塑料危机看生态文明建设与“人本的解决方案”[J]. 世界环境, 2019(06):29-31.
- [24] 杨锐熙, 王静, 王豁, 周晋峰. 从“百美饿”等垃圾案列看新时代生态文明建设[J]. 新型城镇化, 2019(9).
- [25] 王豁, 周晋峰. 推动消费者的绿色消费权[J]. 中国民商, 2018. 3.