

《团餐行业食品安全管理规范》（送审稿）

编制说明

一、项目背景

（一）背景资料

目前，深圳约有团餐企业 1500 家，产值上占深圳餐饮业整体比值的 45%，远超过了全国 30% 的平均水平。深圳团餐企业每年为深圳政府机构、学校、幼儿园、医院、写字楼、工地、工厂提供逾千万人次的集体供餐和配送服务。但是，由于对这一产业的技术管理服务标准尚不完善，使得深圳数量庞大的团餐服务单位产品质量参差不齐。为提高团餐企业管理水平，规范团餐企业行为规范，向消费者提供健康营养安全的餐饮食品，在深圳市市场监管局指导下，深圳市团餐行业协会于 2017 年主导编写了《团餐行业食品安全管理规范》团体标准并发布在业内实施；2021 年又重新修订并发布，为深圳团餐行业的发展提供技术保障。

近年来，团餐行业不断发展变化，食品行业新技术、新产品、新方法不断涌现，特别是近三年疫情防控形势下，疫情餐、外卖点餐火爆，团餐行业也受到了较大的影响。居民已从满足于“吃饱”上升到要求“吃得健康、吃得放心、吃的品质高”，为此，深圳先行先试“看得见摸得着”食品安全监管新模式，着力规范团餐行业运营，不断提升团餐质量安全，这也要求响应食品安全管理的标准要与时俱进，符合社会发展需求。此外，信息技术的迭代同时带来了团餐行业的革新，这也引领团餐企业管理走向透明化、智能化，信息管理走向电子化、自动化。

为适应新形势下社会对团餐行业的需求变化和影响，促进团餐企业健康、有序发展，团餐行业协会联合深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳职业技术学院食品药品学院等单位决定在原发布的团标基础上起草深圳市地方标准《深圳市团餐行业管理规范》，体现深圳市团餐行业发展速度和管理水平，引领深圳市团餐企业向更高的目标迈进。该标准以规范深圳市团餐行业市场经营为方针，明确团餐服务单位的管理细则，指导深圳团餐服务单位完善企业管理和服务标准，提高团餐行业供餐的食品安全水平，提升行业整体竞争力，实现以高标准引领团餐行业高质量发展，力争打造“深圳团餐，先行示范；中国团餐，深圳标准”的标杆。

（二）国内外现行相关法律、法规和标准情况

目前国外并无针对团餐行业食品安全管理规范相关的标准。国内标准 SB/T 10856—2012《团餐管理服务规范》中的标准要求与目前国内团餐行业食品安全管理要求有较大差距，标准中缺少近几年国家食品安全主管部门对餐饮行业食品安全监管所提出的新要求和新理念，企业在标准运用过程中也较为不便利。2021 年 10 月，深圳市发布了《团餐行业食品安全管理规范》团体标准，该标准适合现阶段我国团餐行业情况。同时，包括了深圳市许多先行先试的如智慧化、科学配餐、透明监控等内容，自执行以来得到了良好的推广，并为规范团餐行业提供了很大助力。这是本次编制的《团餐行业食品安全管理规范》深圳市地方标准的重要基础。本次地方标准的制定前期工作包括参照国家及各省市已出台的各种标准，反复分析研究，在充分查阅资料和实地调研的基础上，结合深圳本地的实际情况，多次开展团餐行业规范管理和质量提升项目会议讨论、组织团餐标准制定组成员赴鼎和盛等企业的现

场指导和经验交流会，始终遵循先进性、科学性、实用性的原则，形成本规范性文件。

（三）标准的必要性和意义

随着团餐行业不断发展变化，食品行业新技术、新产品、新方法不断涌现，对该行业安全监管的要求也日渐明晰，且随着行业发展体现出新的监管特点。标准制定组在总结前期工作经验和行业标准实施经验的基础上，拟将团餐行业食品安全管理工作具体化，以地方标准文件形式体现，为探索新形势下的团餐行业食品安全管理提供参考与指引。下面从三个方面阐述该标准编制的必要性：

一是符合保护社会公共健康要求。团餐服务涉及大量人群的饮食，食品安全问题一旦发生，将直接影响到公众的健康。制定安全管理规范标准可以帮助餐饮从业者确保食品的卫生和质量，减少食品相关疾病的传播，从而保护公众的健康。

二是统一工作标准。本标准将为深圳市全市团餐行业食品安全管理提供理论依据和技术指导，有助于统一工作标准，提升团餐行业服务质量，未来也可为全国其他地市开展相关工作提供经验和借鉴。

三是促进先进技术与传统行业的结合发展。本标准制定可为团餐企业提供一个基础性的框架，实施标准化的管理和操作流程，企业在此基础上进行改进和创新，提高餐饮服务的品质和效率，满足消费者的需求，推动行业的可持续发展。

四是帮助提升企业良好形象。制定安全管理规范标准有助于团餐企业建立良好的企业形象。规范的食品安全管理措施显示了企业对食品安全问题的高度重视和责任心，能够赢得消费者和社会的信任和认可，提升企业的声誉和竞争力。

综上所述，本标准将以规范深圳市团餐行业市场经营为方针，明确团餐服务单位的管理细则，指导深圳团餐服务单位完善企业管理和服务标准，提高团餐行业供餐的食品安全水平，起到弥补相关领域标准空白的作用，具有广泛推广价值和实践应用价值。

二、工作简况

（一）任务来源

根据深市监通告【2022】52号《深圳市市场监督管理局关于公示2022年深圳市地方标准立项项目的通告》，由深圳市团餐行业协会组织深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳职业技术大学组成标准协作组负责起草制定《团餐行业食品安全管理规范》（深圳市地方标准）。

（二）主要起草过程

规划阶段：2022年4月获得地方标准立项通知，2022年因受疫情影响，项目启动会于2022年9月召开。

起草阶段：2023年4月起在前期大量企业调研、文献检索和调研、会议研讨以及日常检测工作经验的基础上，确定了标准的框架和主要技术内容，并起草了标准草案初稿。

调研阶段：2022年10月—2023年7月，对标准内容进行调研。

编制阶段：2023年8月完成标准征求意见稿的编制。

征求意见阶段：2023年9月—11月，标准起草工作组向行业内相关单位征求意见，共收到意见及建议13条，采纳7条，部分采纳2条，不采纳5条，随后工作

组针对意见进一步完善了标准文本和编制说明。

送审阶段：2023 年 11 月形成标准文本、编制说明送审稿。

三、编制原则和依据

（一）确定标准的原则和依据

标准编制过程中，编制组对深圳市团餐行业安全管理相关工作展开了深入的调研，在充分了解目前国内团餐行业管理状况的基础上，按照编写规则起草。本标准起草的主要原则为：

1、规范性原则

本标准的编制是在 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、T/SZGCA 001—2021《团餐行业食品安全管理规范》的基础上，结合深圳市团餐行业的发展趋势制定。本标准参照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》、GB/T 20001.4—2015《标准编写规则 第 4 部分：试验方法标准》以及按照《食品安全国家标准制（修）订项目管理规定》的规定要求进行编写。标准内容符合相关要求。标准结构合理，条理清晰，内容完整，语言表达准确、精炼，无语法、逻辑和文字错误。

2、科学性原则

本标准作为深圳市团餐行业食品安全规范管理的使用指南文件，本着科学性原则、指导性原则、实用性原则和通用性原则进行标准编制。编制过程中采取专家研讨、用户探讨、多方征求意见、公开征求意见等多种形式尽可能全面征求各相关方意见，并综合原则性问题和共性问题进行解决。遵循行业发展客观规律，在标准规定中加入建议性条款，起到良好指导性作用。

（二）标准与国内外标准的对标情况

深圳市团餐行业协会于 2017 年主导编写了《团餐行业食品安全管理规范》团体标准并发布在业内实施；2021 年又重新修订并发布（T/SZGCA 001—2021），该行业标准是本次制定地方标准的重要基础。其他与本标准有关的标准包括：GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 2760《食品添加剂使用标准》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB 7718《预包装食品标签通则》、GB 8978《污水综合排放标准》、GB 14934《食（饮）具消毒卫生标准》、GB 14930.1《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》、GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》、GB 18483《饮食业油烟排放标准》、GB/T 19538《危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南》、GB/T 22000《食品安全管理体系 适用于食品链中各类组织的要求》、GB/T 27306《食品安全体系 餐饮业要求》、GB/T 25070《信息安全技术 网络安全等级保护安全设计技术要求》、GB 37300《公共安全重点区域视频图像信息采集规范》、CJ 94《饮用净水水质标准》、SB/T 10474《餐饮业营养配餐技术要求》、DBS 44/006《非预包装即食食品微生物限量》、SZDB/Z 256《餐饮业食品安全管理规范》、HJ 554《饮食业环境保护技术规范》等。本标准在起草过程中借鉴了上述标准中的部分内容。

其中，“场所和设施”“备餐、供餐与配送”及“餐用具清洗消毒”等根据《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》，对相关条目进行了简化和修改，“原料控制”参考 GB 31654—2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》；“加工制作过程管理”参考 SZDB/Z 256《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求；“营养食谱及

标识”参考 GB 7718《预包装食品标签通则》，“数字化管理系统应用”为原创内容，参考 GB/T 25070—201《信息安全技术信息系统等级保护安全设计技术要求》及 GB 37300—2018《公共安全重点区域视频图像信息采集规范》，对团餐系统数字化管理内容、原则等进行规范和指导；“环保和节约”参考 HJ 554《饮食业环境保护技术规范》，并着重添加“不使用一次性餐具”“反对浪费”“提供小份菜、半份菜”等相关内容响应节约号召。

四、主要条款的说明

《团餐行业食品安全管理规范》主要包括范围、规范性引用文件、术语和定义、资质要求、场所和设施、原料控制、加工制作过程管理、供餐与配送、餐用具清洗消毒、营养标签及标识、人员管理、食品安全管理、数字化管理系统应用、环保和节约、食育。

（一）范围

本文件规定了团餐行业食品安全管理规范的术语和定义、资质要求、场所和设施、原料控制、加工制作过程管理、供餐与配送、餐用具清洗消毒、营养标签及标识、人员管理、食品安全管理、数字化管理系统应用、环保和节约、食育等基本要求。

本文件适用于团餐服务单位，包括中央厨房、集体用餐配送单位、单位食堂、现场批量制作供餐服务单位等。

（二）规范性引用文件

本文件的规范性引用文献包括：GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》、GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB/T 25070《信息安全技术 网络安全等级保护安全设计技术要求》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 37300《公共安全重点区域视频图像信息采集规范》及 HJ 554《饮食业环境保护技术规范》。

（三）术语和定义

本章对文中使用到的团餐、团餐服务单位、交叉污染、原料、半成品、成品、食品处理区、专间、专用操作区、易腐食品、餐用具、明厨亮灶进行定义。

（四）资质要求

本章规定了团餐单位需要具有营业执照及合法有效的《食品经营许可证》，需要实行安全量化分级管理及建立相应安全管理体系。

（五）场所和设施

本章规定团餐单位需具备的场所、设备设施要求，并明确餐厨废弃物管理规范。

（六）原料控制

本章规定了供应商选择管理制度及原料的采购、查验、贮存、使用等规范。并提供特殊原料参考清单。

（七）加工制作过程管理

本章规范了加工制作过程的基本要求，明确了包括粗加工与切配、烹饪加工、专间及专用操作区、食品留样、食品添加剂管理中设定的具体执行规范。

（八）供餐与配送

本章中对供餐和配送过程中涉及的食物存放、包装、使用容器、环境控制等进行了明确规定。

（九）餐用具清洗消毒

本章规定了餐用具清洗及消毒过程中应符合的操作规范。

（十）营养标签及标识

本章中规定了对营养标签、致敏原成分、转基因成分需进行标识，并给出参考标识样式。

（十一）人员管理

本章中对人员管理进行规范，包括应分级配备相应等级食品安全管理人员，人员上岗资质、健康要求、工作过程管理及食品安全培训制度制定等。

（十二）食品安全管理

本章中规定了食品安全管理制度，并给出参考附录，对相应管理内容、管理机制、自查整改措施、监督管理措施、可追溯制度的相关内容进行了规范。

（十三）数字化管理系统

本章中对集体用餐配送单位的数字化管理原则、系统安全要求、数据采集要求、系统涉及内容等进行了规定。

（十四）环保和节约

本章中提出了对团餐加工场所的环保要求，明确了餐具选用、反餐饮浪费相关培训及措施的相关内容。

（十五）食育

本章中倡导安全、营养、健康的科学饮食理念，鼓励开展食品安全与营养健康知识科普等多种形式的食育活动。

五、是否涉及专利等知识产权问题

无。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

七、实施标准的措施建议

《团餐行业食品安全管理规范》的发布和推广将为深圳市团餐行业食品安全管理提供理论依据和技术支持，本标准行业主管部门应向相关单位及时通报标准发布信息，标准颁布后计划对深圳市团餐行业责任单位及团餐客户单位分批进行宣贯培训，使企业明确各自的责任义务，明确各自的工作范围，确保标准全面落实，实现以高标准引领团餐行业高质量发展，力争打造“深圳团餐，先行示范；中国团餐，深圳标准”的标杆。