

附录 F  
(资料性附录)  
标准编制说明

## 安徽省地方标准编制说明

标准名称	《团餐配送服务规范》				
任务来源 (项目计划号)	安徽省市场监督管理局《安徽省市场监督管理局关于下达 2019 年第一批 安徽省地方标准制修订计划的函》(皖市监函〔2019〕510 号)。安徽省巅峰餐饮管理有限公司申报的《团餐配送服务规范》等 2 项省地方标准获批。计划项目号分别为 2019-1-120, 2019-1-121。				
负责起草单位	安徽省巅峰餐饮管理有限公司				
单位地址	合肥经开区芙蓉路与玉屏路交叉口				
参与起草单位	安徽省产品监督检验研究院、安徽名道商务管理有限公司(颍阳美食城)、安徽八里河旅游发展集团有限公司				
表 1 标准起草人 (全部起草人, 应于标准文本前言中起草人排序一致)					
序号	姓名	单位	职务	职称	电话
1	王高峰	安徽省巅峰餐饮管理有限公司			
2	娄鹏祥	安徽省产品监督检验研究院			
3	刘超	安徽名道商务管理有限公司 (颍阳美食城)			
4	张震	安徽八里河旅游发展集团有限公司			
5	唐颖	安徽省巅峰餐饮管理有限公司			
6	张奋生	安徽省巅峰餐饮管理有限公司			
7					
8					
<b>编制情况</b>					
1、编制情况简介					
<p>安徽省市场监督管理局《安徽省市场监督管理局关于下达 2019 年第一批 安徽省地方标准制修订计划的函》(皖市监函〔2019〕510 号)。安徽省巅峰餐饮管理有限公司申报的《团餐配送服务规范》等 2 项省地方标准获批。计划项目号分别为 2019-1-120, 2019-1-121。</p> <p>该标准编制说明为《团餐配送服务规范》(计划项目号 2019-1-120)。</p> <p><b>标准起草过程:</b></p> <p>2019 年 10 月 8 日,《团餐配送服务规范》主要起草人首次召开工作会议,确定该地方标准的起草方向为团餐配送服务。因团餐配送服务涉及资质、技术要求、加工制作、食品留样、送餐与配送要求、检验检测、废弃物管理、从业人员要求、记录管理等环节。经过交流和多次讨论,初步形成包括范围;规范性引用文件;术语及定义;技术要求;加工制作;食品留样;送餐与配送;检验检测;餐厨废弃物管理;从业人员管理;合同管理;记录管理的</p>					

工作组讨论稿。

2019年10月11日召开标准编写工作研讨会，对于标准的讨论稿进行沟通交流，提出修改及完善意见，同时将部分文字表述表格化处理。在修订期间，标准编制小组参照《餐饮服务食品安全操作规范》以及SB/T 10856 团餐管理服务规范，将法律法规及相关标准要求进行了吸收和协调，后续对该标准又进行了多次修改和完善。

2019年11月1日发布征求标准修改意见的通知，12月31日完成标准征求意见稿及其相关附件材料。

工作组将根据审查意见对标准送审稿进行修改和完善，形成标准报批稿报归口单位评审。

## 2、制定标准的必要性和意义

### 必要性：

近年来，伴随生活水平的提高和食品安全意识的增强，人们对食品的质量安全和保鲜程度越来越重视。团餐即团体膳食，是一种为群体消费者提供集体就餐服务的餐饮。从2013年出现了35年以来的首次负增长，全国各地的一些高档餐厅营业额急剧下滑，团餐作为后起之秀突飞猛进，迅速占领部分市场份额。团餐为政府、企业、学校、医院、会展、写字楼、赛事等提供餐饮服务，现以三分之一的市场份额占据整个餐饮市场，已被视作是人民生活的基础行业，与国民健康与国民安乐息息相关。然而，就团餐领域的研究和标准化规范而言，国内关于团餐的学术研究较少。

### 意义：

团餐已成为大众化餐饮的主力军，推动开展团餐领域标准化工作，可增强消费者对供餐品质和食品安全的信心；随着团餐市场的扩大和升级，推动开展团餐领域标准化工作，可规范团餐服务市场，促进团餐行业健康持续发展；而且，考虑到团餐不仅具有行业特点，还具有地方特点，所以需要结合安徽省团餐的基本情况和特点，制定相应的标准。提高行业的规范化、标准化推动经济发展，满足社会需求。

## 3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系。

本标准本着科学、规范、统一和实用的原则，按照《中华人民共和国标准化法》和《安徽省地方标准管理办法》等有关法律、法规，结合了《中华人民共和国食品安全法》中有关内容，规范了我省团餐配送服务的技术要求、加工制作、食品留样、供餐与配送、餐厨废弃物管理以及合同管理。与现行法律、标准无冲突。

### 3.1 本标准制定的依据：

本标准制定的依据：

3.1.1 《中华人民共和国标准化法》

3.1.2 相关文件

《安徽省食品安全条例》（2017年发布）

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局（2018第12号））

### 3.2 相关标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

SB/T 10856 团餐管理服务规范

4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述（详细说明）
<p><b>4.1 主要条款：</b> 本标准规定了团餐配送服务规范的相关术语和定义；技术要求；加工制作；食品留样；供餐与配送；检验检测；餐厨废弃物管理；从业人员管理；合同管理；记录管理。</p> <p><b>4.2 主要技术指标、参数：</b></p> <p><b>4.2.1 术语和定义、</b> 本标准规范了“热链工艺、冷链工艺”的定义，以及引用 SB/T 10856 界定的相关术语和定义。</p> <p><b>4.2.2 技术要求</b> 本标准规定餐具、设备器具与包装材料要求、餐食感官要求、餐食中心温度要求、食品冷却、食品再加热的技术要求</p> <p><b>4.2.3 加工制作</b> 本标准规定餐食加工中技术要求。</p> <p><b>4.2.4 食品留样</b> 本标准规定食品留样的要求规范。</p> <p><b>4.2.5 供餐与配送</b> 本标准规定供餐、团餐配送的要求规范。</p> <p><b>4.2.6 检验检测</b> 本标准规定团餐供应单位检验检测的要求规范。</p> <p><b>4.2.7 餐厨废弃物管理</b> 本标准规定餐厨废弃物规整、清洗、处置记录的要求规范。</p> <p><b>4.2.8 从业人员管理</b> 本标准规定从业人员的工作要求规范。</p> <p><b>4.2.10 合同管理</b> 本标准规定合同管理的要求规范。</p> <p><b>4.2.11 记录管理</b> 本标准规定记录内容、记录保存时限的要求规范。</p>
5、标准中涉及专利，应有明确的知识产权说明
<p>本标准不涉及任何专利。</p>
6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程，以及国内外同类标准水平的对比情况
<p>无。</p>
7、重大分歧意见的处理经过和依据
<p>标准在编制过程中没有重大意见分歧。</p>
8、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）
<p>本标准依据《安徽省地方标准管理办法》（皖发〔2013〕61号）等相关管理办法，开展标准的编写工作。在本省各地团餐生产经营、配送服务过程中，建议依据本标准规范进行规范管理。</p>
9、废止现行相关标准的建议
<p>无</p>
10、其它应予说明的事项

无

注：没有的请填写“无”。