

《中央厨房 运营管理规范》
国家标准编制说明

二零二三年六月

一、工作简况

（一）任务来源

2022年7月19日，国家标准化管理委员会下达《2022年第二批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划》通知（国标委发[2022]22号），其中，《中央厨房 运营管理规范》（项目编号：20220576-T-601）由中国饭店协会等牵头起草，全国饮食服务业标准化技术委员会归口。

（二）制定背景

中央厨房又称加工配送中心，主要给连锁餐饮企业提供半成品或成品，是现代餐饮行业标准化、规模化的运行方式，在大型餐饮企业规范化经营中发挥着重要作用。近年来，各企事业单位、医院、学校、养老院等单位供餐模式发生了变化，即从食堂自制转变为外购快餐盒饭。在疫情防控与餐饮行业发展并存的同时，中央厨房集中供餐并配送给单位的方式已成为高校、企事业单位供餐的新型模式。

中央厨房的提出及建立在美国、日本等国家已有几十年的历史，并具有较成熟的运营模式。近些年，国内的中央厨房正处在快速建设和发展阶段，一些大型餐饮连锁企业，如南方航空食品公司、小肥羊、真功夫和肯德基等，其配餐的半成品及成品由中央厨房统一配送，其标准化生产、规模化管理及安全性质检受到大众青睐。2012年，中国连锁经营协会在“第八届食品安全年会”

上给出了一份调查数据，该数据来自 97 家连锁餐饮企业的问卷，数据显示有 74% 的受访企业已经自建或准备建立中央厨房。目前国内百强餐饮企业中，超过 7 成企业有中央厨房或应用中央厨房的产品，超过 5 成的餐饮企业自建中央厨房。可见，中央厨房的好处“统一标准、降低成本、方便管理、便于规模化经营”是被餐饮连锁企业所认可，餐饮企业唯有转型升级、扩大规模、提升实力，以应对我国餐饮业眼下正面临日益加剧的内部经营成本压力和外部竞争态势，建立中央厨房是必由之路。

中央厨房具有食品制作量大、涉及范围广、食用人群多的特点，因而潜伏着复杂的食物安全隐患。目前，我国中央厨房产业存在的问题较多：**首先**，从**监管角度**来看，中央厨房需要取得食品经营许可证，符合《食品经营许可证管理办法》《食品经营许可证审查细则》等相关要求，但经过大量调研显示，目前的中央厨房生产加工过程都已接近工业化和规模化生产，且因产品流通需要，取得生产许可，即也符合《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查细则》等相关文件的要求，只是在产品业态和经营者上与食品生产企业有区别，因此，就目前的现状来看，中央厨房是介于食品经营和食品生产之间，无法彻底将其划分在任意一方，因此，对其定位尚缺乏顶层的指导和规范；**其次**，从**产品品质**来看，因为中央厨房的产品多数倾向于餐饮菜品，尤其是新兴的预制菜，其生产过程比食品生产复杂的多，因此整个生产过程操作

的规范化、技术的现代化及产品的标准化均处于较低水平。**第三，企业定位问题。**通过调研发现，中央厨房的初级版本是餐饮门店建立用来方便、快捷、节省成本等孕育而来的，而后期一大部分的中央厨房都是基于学校、医院、铁路、航空公司及赛事等特殊需求定制式建设，出现了一批盲目建设、重复建设的中央厨房，但因地方政策等的差异，导致中央厨房产品供大于需，促使其不得不转型到市场流通。**第四，中央厨房标准缺失。**目前，有关中央厨房的标准建设滞后，导致企业在生产过程中比较混乱，市场和行业、产业和产品结构不合理等问题严重。综上，为引导中央厨房规范化发展，制定《中央厨房 运营管理规范》，将以标准化建设引领和促进中央厨房高质量发展。

（三）起草过程

1. 成立标准起草小组

2022年8月，中国饭店协会联合四川旅游学院成立了标准起草小组，确定人员及分工，并明确标准内容和标准框架等相关事宜，制定工作进度计划，对标准编制工作进行总体部署。

2. 标准起草

2022年9-10月，标准起草工作小组通过资料查阅、内部会议、远程专家会议等形式，收集意见、整理分析，并按照 GB/T 1.1—2020 的要求形成标准起草稿。

3. 实地调研

2023年4月，标准起草工作组根据前期标准编制过程中的疑点、难点、问题，实地走访了成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、成都天投中央厨房供应链管理有限公司、四川商投集团启禾公司、东方航空食品有限公司，针对企业经营资质、生产过程、管理过程、产品质量、包装、运输等核心问题进行了实际考察和了解，对标准内容进行完善和修改。

4. 征求意见会

2022年10月至2023年6月，积极邀请全国知名餐饮企业、中央厨房及食品企业以线上线下同步方式召开了4次国家标准编制研讨会，明确了标准编制的核心方向，针对标准框架、内容进行了详细探讨。有力有效推进国家标准研制进程。根据研讨会意见，项目组对标准进行了深入研究和反复修改，形成了标准征求意见稿。

二、编制原则、主要内容及其确定依据

（一）编制原则

1. 适用性原则

在确定标准项目时首先要注意标准的适用范围，既不要让标准所涵盖的领域过宽，使编制的标准没有实际技术内容；也不要让标准所涵盖的领域过窄，造成对标准的肢解。制定标准时首先要注意标准所涉及的技术内容是否满足既定的需求。

2. 先进性原则

编写标准草案时要在充分调查研究的基础上，认真分析国内外同类技术标准的技术水平，在预期可达到的条件下，积极地把先进技术纳入标准，提高产品技术水平。

3. 协调性原则

编制过程中要注意符合法律法规的规定以及与相关标准协调，避免与法律法规、相关标准之间出现矛盾，给标准的实施造成困难。

4. 经济性原则

制定标准时以满足实际需要出发，不要一味地追求高指标，避免造成经济浪费。

5. 积极采用国际标准和国外先进标准原则

要结合标准现状和使用对象积极采用国际标准和国外先进标准，加快和国际接轨的步伐，提高产品的竞争能力。

(二) 规范的主要内容的依据

1. 范围

本文件适用于指导餐饮企业中央厨房运营管理。

2. 规范性引用文件

本文件撰写过程中主要参考 GB/T 191、GB 2760、GB 14881、GB 31654、GB/T 33497、GB/T 40040 等规范性文件。

3. 术语和定义

对中央厨房、原料、半成品、成品进行了定义。

4. 组织机构和人员

中央厨房在经营管理过程中核心的人物角色和岗位设置。

5. 总则

在中央厨房运营管理过程中，牢牢把握节约环保、过程控制、高效集约和安全追溯等原则，是未来中央厨房发展的趋势。

6. 设施设备管理

对中央厨房运行过程中可能涉及的设施设备的使用要求进行简单描述。

7. 生产加工管理

此部分是运营过程的重点，按照生产流程，从原料采收与验收、生产加工包括初加工、热加工和冷却等环节、包装及信息标示、检验与留样、仓储、配送等 6 大环节进行了详细描述。

8. 质量控制

针对中央厨房产品，对其质量控制环节进行了详细阐述，包括系列制度要求、生产过程的安全控制、产品的应急与召回、废弃物处理及产品研发等 5 个方面内容，为央厨产品的质量保驾护航。

9. 人员管理

人员作为生产环节的重要因素之一，加强对其健康的管理和培训要求，有利于产品安全及产品质量的提升等。

10. 档案管理

食品在加工生产过程中，系统完整的文件记录是食品安全建设的重要内容之一，对食品安全追溯具有重要的价值。

11. 持续改进

央厨在食品加工过程中，只有不断的发现问题、解决问题，才会逐步走向良性循环，因此，持续改进具有明显的引领指导作用。

三、预期社会效益

标准从原辅料采购、加工过程卫生控制、食品质量安全控制等方面对中央厨房运营和管理作出相应要求，可以有效的减少食物浪费、提升食品质量安全，对餐饮行业的发展具有引领和促进作用。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况

本标准制定过程中未检索到国际标准，达到国内先进水平。

五、合规引用或者采用国际国外标准

本标准制定过程中未引用国际标准。

六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准服从现行法律法规，是在上级标准的构架下进行编写的，是对上级标准与中央厨房运用和管理实际情况的有机结合，具有普适性，其它要求亦参照相应国家标准、行业标准制定。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

标准征求意见稿广泛征求了市场监管部门、全国中央厨房经

营和管理相关企业、标准化研究机构等单位专家的意见，无重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明

本标准制定过程不涉及专利引用。

九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

本标准一经发布，在中国饭店协会、四川旅游学院等单位的协调推进下，有针对性地开展《中央厨房 运营管理规范》的宣传和集中培训，增强实施标准的自觉性；标准的事实和运用将逐渐促进中央厨房行业的规范化发展。

十、其他应当说明的事项

无

标准起草组

2023年6月