

《中央厨房 建设要求》 国家标准编制说明

二零二三年六月

一、工作简况

1. 任务来源

根据国家标准化委员会印发的《关于下达 2022 年第二批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发[2022]22 号），本标准由全国饮食服务业标准化技术委员会（TC214）归口并执行，项目编号为 202220578-T-601，项目名称为《中央厨房建设要求》。主要起草单位：由中国饭店协会、中国农业大学等。

2. 制定背景

近年来我国餐饮企业中央厨房的占比在不断提升。根据中国饭店协会调查的近 200 家大型餐饮企业中，截止 2021 年，一半受调查企业已自建中央厨房。同时，河南、武汉等各地政府也大力建设中央厨房产业园，吸引相关餐饮企业入住，产生产业集群。随着连锁餐饮业的发展，中央厨房也正以较快的速度向二三线城市扩散。

但目前中央厨房仍处于发展的初级阶段，餐饮企业对中央厨房认识和管理经验不足，在建设中央厨房时出现盲目建设、重复建设等问题，导致出现部分中央厨房布局不合理、产能不匹配、设施设备配置不合理、经营管理尚需进一步规范等问题。因此本标准将以合理规范、标准化、节约环保、高效集约为通用方针，对中央厨房提出建设要求。

3. 起草过程

3.1 成立起草小组

标准计划下达后，主要起草单位成立了标准起草小组，确定人员及分工，并明确了标准内容及框架等事宜，制定工作进度并进行总体部署。

3.2 标准起草

起草组统筹梳理双方现有背景材料及有关技术资料、数据，系统收集和整理国内外有关标准及规范、规程、文献等资料，及时掌握相关标准的现状、发展趋势和动态信息。

起草组多次组内研讨，确定标准的框架和主要内容，遵循相关规定进行标准编写，形成标准草案（第一稿），并于2022年10月召开首次研讨会，积极邀请并组织相关企业以线上线下同步的方式进行了意见和建议征集；会后起草组经过反复调整及修改，形成标准草案（第二稿），于2023年2月召开二次研讨会，再一次进行企业意见和建议征集；在上述基础上，就研讨中提到的关键问题，进行了大规模企业问卷调研及定点实地调研，经过修改完善，形成标准草案（第三稿），并邀请行业专家针对此稿进行方案研讨。

3.3 形成征求意见稿

根据相关意见，起草组对草案内容进行讨论修改，形成标准征求意见稿。

二、国家标准编制原则、主要内容

1. 编制原则

1.1 协调性原则

按照 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求和规定编写本标准内容。充分考虑国内外标准法规的协调统一，符合现行法律法规的要求，并且与其他标准之间不存在冲突。

1.2 先进性原则

标准制定要将科学研究及实地考察相结合，采用科学的方法和手段，考虑未来一段时间内科学及社会发展趋势对标准水平的影响，确保标准的制定符合时代发展需求。

1.3 可操作性原则

充分考虑我国现阶段实际情况，同时考虑其使用要求及兼容性，使其具有可操作性。

2. 主要内容

2.1 范围

本文件适用于餐饮企业中央厨房的设计、建设等过程，其他相关企业可参照使用。

2.2 规范性引用文件

本文件撰写过程中主要参考 GB 31654、GB 50687-2011、GB 50016、GBZ1-2010、GB 32146、GB 14934 等规范性文件。

2.3 术语和定义

对中央厨房、原料、半成品、成品、食品加工场所、食品处理区、非食品处理区、清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区、专间及专用操作区进行了定义。

2.4 通用方针

本标准以合理规划、标准化、节约环保、高效集约为通用方针。

2.5 选址与总体布局要求

在选址及厂区环境、厂区总体布局进行了相关规定。

2.6 平面与场所设置要求

主要针对厂房的设计与平面分区、场所设置要求提出相关要求。

2.7 主体建设要求

从厂房建筑结构、室内装修、公用工程三大方面做出了详细描述及规定。

2.8 设施设备要求

针对工艺设备及工器具、清洗消毒设备、废弃物处理及有害生物防治等方面对于场地的相关要求作出了规定。

三、主要试验验证的分析、预期效益

1. 主要实验验证的分析情况

该标准结合了部分企业反馈的技术资料、相关标准及现场调

研，在满足中央厨房相关食品安全操作等政策法规要求的基础上，加强部分建设相关内容的规定，使其更加适应现有市场及企业现状。主要对建筑规模、层高、洁净等级分区、检验检测室设置等内容进行了验证。

2. 预期效益

规范引导餐饮企业中央厨房建设，进一步提升行业集约化经营能力，减少食品浪费、提高餐饮业食品安全保障能力，推动餐饮行业高质量发展。

四、 与国际、国外同类标准技术内容的对比情况

本标准制定过程未检索到国际标准或国外先进标准，标准水平达到国内先进水平。

五、 合规引用或者采用国际国外标准情况

未引用国际国外标准

六、 与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准符合国家现行法律、法规、规章和强制性国家标准的要求，本标准有助于《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反食品浪费法》等相关法律、法规、规章和强制性国家标准的实施。

本标准的实施不涉及对现行标准的废止情况。

七、 重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、 涉及专利的有关说明

本标准在制定过程中未涉及专利。

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

建议标准实施后组织标准宣讲，以使企业了解标准内容，促进标准的顺利实施。

十、 其他应当说明的事项

无

标准起草组

2023年6月