

《共享厨房服务指南》国家标准编制说明

一、制定标准的背景、目的和意义

新冠疫情爆发以来，对人们的生活方式和行为产生长期巨大的影响，在客观上加速了世界信息化、数字化的进程，加快了科技升级融合、产业变革和服务创新的速度。传统餐饮行业在其中受到了巨大的冲击，共享厨房成为了新形势下餐饮业的下一个风口。

为加快共享厨房的发展速度，使其更好的适应行业需求，结合我国节粮减损的要求，修改转化国际标准。本文件的修改转化旨在满足共享厨房服务所需的安全和质量相关的原则、流程和服务提供方面、信息安全与保护内容，并为共享厨房服务的评估和持续改善提供了指导建议。填补了共享厨房服务标准的空缺，完善制止餐饮浪费相关标准体系建设。

本文件的实施将有助于提高行业的服务水平，加强与食品配送平台的合作，有利于餐饮企业降低交易成本，提高产品交易成功率，降低生产企业产品库存、减少固定资金投入，实现精确化、准时化生产，减少存货，降低流动资金使用量，而且能保证销售，更好满足消费者的需求和期望，解决消费者的问题，更好推动餐饮行业的发展，为我国经济发展贡献力量。

二、工作情况简述

（一）任务来源

按照国务院关于印发国家标准立项指南，提出“积极推进农业、工业、服务业和社会事业等领域国家标准全覆盖，不断提升服务业和社会事业领域国家标准制定力度”，围绕制止餐饮浪费的重要环节、关键要素等，补充纳入制止餐饮浪费相关条款。本文件由商务部提出并归口，中国国际贸易促进委员会商业行业委员会组织起草。

（二）工作过程

1、立项阶段

2023年12月28日，国家标准化管理委员会关于下达2023年第四批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知，《共享厨房服务指南》（计划编号：20232386-Z-601）获得立项。

2、启动和编制阶段

2024年1月—4月，中国国际贸易促进委员会商业行业委员会公开征集起草单位和

起草人，并成立起草工作组。

2024年4月-6月，中国国际贸易促进委员会商业行业委员会组建起草组进行文本编制和修改完善，形成征求意见稿。

2024年7月，完成《共享厨房服务指南》国家标准化指导性技术文件草案的起草工作，在国家标准化业务管理平台、中国国际贸易促进委员会商业行业委员会微信公众号和网站公开向社会征求意见。

（三）主要起草人及其所做的工作

本文件主要起草人包括：

- 1、
- 2、。
- 3、。
- 4、。

三、标准编制原则和确定标准的主要内容的论据

（一）编制原则

本文件的制定依据以下原则：

1、规范性原则

按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》及 GB/T 1.2-2020《标准化工作导则 第2部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则》的相关要求制定《共享厨房服务指南》（计划编号：20232386-Z-601）国家标准化指导性技术文件。

2、修改采用原则

按照修改转化的原则，同时结合国内总体情况，制定适合我国国情的国家标准化指导性技术文件；处理与国际标准之间存在技术性差异，并清楚地标明这些差异以及解释其产生的原因，允许包含编辑性修改。修改采用不包括只保留国际标准中少量或者不重要的条款的情况。修改采用时，我国标准与国际标准在文本结构上应当对应，只有在不影响与国际标准的内容和文本结构进行比较的情况下才允许改变文本结构。

3、通俗性原则

为准确表达《共享厨房服务指南》的原则，结合国内总体情况。在标准起草过程中，一般采用直译方式，语言表述方面忠实原文，但由于中英文表达习惯不同，过分拘泥于

原文的语句和用词，可能造成语言生涩费解，因此对某些内容做了适度的编辑性修改，对部分内容进行了编译，以便更好地适应我国的语言习惯，以增加标准的可理解性。

（二）确定标准主要内容的论据

《共享厨房服务指南》（计划编号：20232386-Z-601）国家标准化指导性技术文件依据 GB/T 1.2-2020《标准化工作导则 第2部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准文件起草规则》的相关要求翻译起草，本文件编制符合 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的相关要求。

本文件为修改采用 ISO IWA 40:2022《共享厨房服务指南》，补充我国现行标准 GB/T 39451《商品无接触配送服务规范》、GB/T 40040《餐饮业供应链管理指南》、GB/T 40041《外卖餐品信息描述规范》作为引用标准，保证标准的通用性。同时结合我国节粮减损的要求，补充相应内容。

四、主要试验（或验证）的分析、综述，技术经济论证，预期的经济效果

本文件在提供相关服务的同时强调信息安全与防护，并强调质量控制与改进。通过本文件的实施，可以发挥的作用和获得的效益主要体现在以下几点：

——本文件发布之后，有利于保持共享厨房服务高效有序地进行，减少食品加工环节的浪费，实现共享厨房的可持续发展，使其更好适应行业发展。

——本文件的实施，为继续修改转化 ISO 共享厨房服务指南奠定了基础。进一步确定有关服务原则、相关服务流程，完善信息安全与保护以及质量控制方面的内容，有助于提高服务质量。

五、与现行有关的法律法规和标准的关系

本文件与我国现行法律、法规和强制性国家标准协调一致，不存在冲突问题。

六、标准作为强制性或推荐性国家（或行业）标准的建议

建议本文件作为国家标准化指导性技术文件。

七、贯彻该标准的要求和措施建议

通过学习借鉴国外先进经验，建立符合中国国情的共享厨房服务指南，本文件对于丰富我国共享厨房服务，满足节粮减损要求，具有重要的规范作用，有助于提升我国共享厨房服务方面的管理水平，建议发布后即实施。

建议归口单位进行贯标指导，通过论坛、研讨会、培训等形式向相关企业开展《共享厨房服务指南》国家标准宣贯活动和标准解读，提高相关人员对本文件的认知，使有关人员拥有标准、了解标准、熟悉标准和执行标准，并对标准实施过程中出现的问题进

行记录。

八、其他应予以说明的事项

无。