

贵州省团餐配送行业协会文件

黔团餐发〔2025〕1号

关于公开征求《餐饮环节原料和加工制作方式公开规范》团体标准意见的通知

各相关单位及专家：

贵州省餐饮市场快速发展的同时，食品安全问题日益凸显，消费者对原料来源和加工透明度的需求显著提升。当前行业面临原料来源不明、“两超一非”（超范围、超剂量使用食品添加剂和非法添加非食用物质）等安全隐患，严重损害消费者信任和行业信誉。提升餐饮环节透明度、加强监管力度已成为保障公众健康和促进行业高质量发展的关键。通过制定原料及加工公开规范，既能增强消费者信心，又能完善监管体系，对推动贵州省餐饮业可持续发展具有重要意义。这一举措将有效解决信息不对称问题，建立从农田到餐桌的可追溯机制，为消费者提供安全放心的餐饮环境，最终实现行业良性发展与公众健康保障的双赢局面。

贵州省市场监督管理局、贵州省食品检验检测院等专家制定了《餐饮环节原料和加工制作方式公开规范》的团体标准，现向社会公开征求意见。

请各单位提出宝贵意见，填写征求意见表，于2025年4月20日之前将书面意见以电子邮件形式反馈至贵州省团餐配送行业协会。

联系人：张莉

电话：15761631230

邮箱：643965419@qq.com

附件1：《餐饮环节原料和加工制作方式公开规范》团体标准

附件2：征求意见反馈表

贵州省团餐配送行业协会

2025年3月31日



餐饮环节原料和加工制作方式公开规范

Public standardization of raw materials and processing methods
in the catering industry

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 - - 发布

2025 - - 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 公开方式	2
5 公开频次	2
6 公开对象	2
7 公开内容	2
附录 A（资料性） 菜品原料和加工制作方式公开示例	4

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由贵州省市场监督管理局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：贵州省市场监督管理局、贵州省食品检验检测院。

——本文件主要起草人：

餐饮环节原料和加工制作方式公开规范

1 范围

本文件规定了餐饮环节原料和加工制作方式公开的基本要求，包括公开方式、公开频次、公开对象、公开内容。

本文件适用于中小学食堂及其他餐饮服务提供者在线下用餐场所和网络餐饮服务平台的菜品原料和加工制作方式公开。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则

GB/T 23779 预包装食品中的致敏原成分

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

市场监管总局关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告（国家市场监督管理总局（2023）第8号）

关于印发《餐饮食品营养标识指南》等3项指南的通知（国卫办食品函〔2020〕975号）

3 术语和定义

3.1

餐饮服务 catering service

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

3.2

餐饮服务提供者 catering service provider

从事餐饮服务的单位或个人。

注：包括社会餐饮服务经营者，单位食堂、中央厨房和集体用餐配送单位等。

3.3

公开频次 disclosure frequency

餐饮服务提供者采取一定方式向公开对象公开菜品原料和加工制作方式等信息的频率和次数。

3.4

预制菜 preprocessed dish

按照一定标准的加工制作流程,将若干种食品原料、辅料经预加工制作,并进行预包装而成的预制菜肴成品或半成品。

3.5

半成品 semi-finished product

经初步或者部分加工,尚需进一步加工的非直接入口食品。

3.6

菜品致敏原 dish allergen

菜品中正常存在的天然或人工添加物质,被过敏体质人群食用后能够诱发过敏反应。

4 公开方式

餐饮服务提供者宜在经营场所醒目位置通过公告牌(屏)或互联网等易于获知的方式,真实、完整、动态地向公开对象公开菜品原料和加工制作方式等相关信息。公开内容应完整清晰,易于辨识。

5 公开频次

餐饮服务提供者应确保公开信息的时效性和准确性。菜单、原料或加工制作方式发生变化时,应及时更新公开内容。

6 公开对象

6.1 中小学食堂

公开对象主要包括学生、家长、老师和监管部门。

6.2 其他餐饮服务提供者

公开对象主要包括消费者、监管部门和社会公众。

7 公开内容

7.1 原料

7.1.1 应明示菜品是否为预制菜或半成品等信息。

7.1.2 应描述菜品使用的主要原材料、辅料。

7.1.3 应明示畜禽肉类原料所采用的具体部位,如牛腩、猪五花、鸡胸肉等。

7.1.4 宜标注菜品致敏原料和可能存在食用禁忌的原料。

7.1.5 菜品的主要原料中含有转基因成份的，应当在主要原料名称旁载明，如“大豆油（转基因）”。

7.1.6 宜明示菜品加工制作时使用的食品添加剂情况，建议在达到预期效果的前提下尽可能降低食品添加剂使用量。

7.2 加工制作方式

应描述菜品采用的烹制加工工艺或方法，如蒸、煮、煎、烤、油炸、卤制、腌制、发酵等。

7.3 味型

应描述菜品具有的特征性味道，如酸、甜、苦、辣、咸、麻等信息。宜以微、中、重等描述口味的程度。

7.4 份量

应描述菜品所用主料的重量，使用量词进行标注，如×克/份、×毫升/份等。

7.5 价格

应明确标注菜品的单价，如×元/份、×元/斤、×元/杯等。

7.6 图片

应呈现菜品的真实外观、颜色等信息，保证菜品在视觉层面的完整性。

7.7 营养标识

宜根据菜品特点标示餐饮食品中的能量、蛋白质、脂肪和钠等营养素含量，可参考《餐饮食品营养标识指南》。

7.8 菜品致敏原提示

宜标注菜品致敏原料和可能存在食用禁忌的原料并加以提示。致敏物质如：

- a) 含有麸质的谷物及其制品（如小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩耳特小麦或它们的杂交品系）；
- b) 甲壳纲类动物及其制品（如虾、龙虾、蟹等）；
- c) 鱼类及其制品；
- d) 蛋类及其制品；
- e) 花生及其制品；
- f) 大豆及其制品；
- g) 乳及乳制品（包括乳糖）；
- h) 坚果及其果仁类制品。

附 录 A
(资料性)
菜品原料和加工制作方式公开示例

示例 1： 以花生莲藕猪蹄为例，对本文件实际应用中信息公开做示例说明。

名称： 花生莲藕猪蹄（预制菜或半成品等）

烹制方法： 炖

原料：

主料：猪蹄、莲藕、花生

辅料：花椒、桂皮、八角、葱姜等

份量： 每份含猪蹄约 x 克，莲藕约 x 克，花生 x 克

价格： ×元/份

味型： 咸鲜

宜标注：

致敏物质：花生（宜标注）

鼓励标注：

营养成分： 每份或每 100 克（g）含

能量 x 千焦（kJ）或千卡（kcal），NRV%；

蛋白质 x 克，NRV%；；

脂肪 x 克，NRV%；

碳水化合物 x 克，NRV%；

钠/食盐 x 毫克（mg）/克（g），NRV%（1 毫克（mg）钠相当于 2.5 毫克（mg）食盐）

其他营养成分：



示例 2： 以火锅烫菜——鲜牛肉为例，对本文件实际应用中信息公开做示例说明。

名称：鲜牛肉

份量：每份约 x 克

价格：×元/份

鼓励标注：

营养成分：每份或每 100 克 (g) 含

能量 x 千焦 (kJ) 或千卡 (kcal) , NRV%;

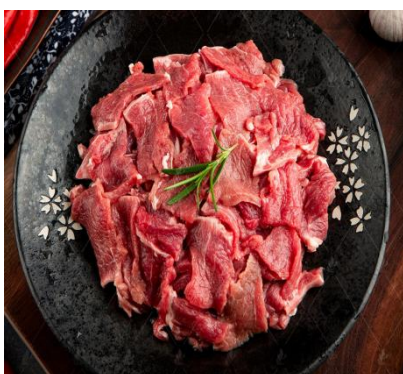
蛋白质 x 克, NRV%;

脂肪 x 克, NRV%;

碳水化合物 x 克, NRV%;

钠/食盐 x 毫克 (mg) /克 (g), NRV% (1 毫克 (mg) 钠相当于 2.5 毫克 (mg) 食盐)

其他营养成分：



附件 2：征求意见稿

征求意见反馈表

联系人： 电话： 填表日期： 年 月 日
提出意见的单位或提出个人：

序号	原文内容	建议修改内容	修改意见及理由或依据
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			