

《团餐运营管理规范》国家标准 (征求意见稿)

编制说明

标准起草工作组

目 录

一、 工作简况	- 2 -
1. 任务来源	- 2 -
2. 制定背景	- 2 -
3. 起草过程	- 7 -
二、 国家标准编制原则、主要内容及其确定依据	- 9 -
1. 编制原则	- 9 -
2. 主要内容及其确定依据	- 9 -
2.1 标准名称	- 9 -
2.2 “1 范围”	- 10 -
2.3 “3 术语和定义”	- 10 -
2.4 “4 总则”	- 11 -
2.5 “5 机构、人员与培训”	- 12 -
2.6 “6 团餐用餐场所（适用于有固定就餐场所）”	- 13 -
2.7 “7 团餐供应链管理”	- 14 -
2.8 “8 菜品管理”	- 14 -
2.9 “9 配送管理”	- 16 -
2.10 “10 追溯和留样管理”	- 16 -
2.11 “11 减少浪费管理”	- 17 -
2.12 “12 信息记录管理”	- 17 -
2.13 “13 服务质量评价与改进”	- 18 -
2.14 “附录 A ”	- 18 -
三、 试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益	- 20 -
四、 与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况	- 20 -
五、 以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因	- 20 -
六、 与现行法律、行政法规及相关标准的关系	- 20 -
七、 重大分歧意见的处理经过和依据	- 22 -
八、 涉及专利的有关说明	- 22 -
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	- 22 -
十、 其他应当说明的事项。	- 22 -

《团餐运营管理规范》国家标准（征求意见稿）

编制说明

一、工作简况

1. 任务来源

本标准的制定任务来源于国家标准化管理委员会发布的《关于下达 2024 年第六批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》，标准计划号为 20242415-T-601，名称为《团餐运营管理服务规范》，下达日期为 2024 年 8 月 23 日，项目周期为 18 个月，性质为推荐性标准。本标准由全国饮食服务业标准化技术委员会（SAC/TC 214）归口，主管部门为中国商业联合会。

2. 制定背景

2.1 标准制定的目的和意义

团餐是指为相对固定的团体人群、以相对固定的模式、批量提供餐饮食品的餐饮服务形式。近 10 年来，中国团餐市场成为餐饮行业的整体业态中增长最高、最快的细分业态，成为餐饮行业的新蓝海，并还在持续增长状态。2020 年团餐市场总额达 1.53 万亿元，团餐市场份额达 35.75%。目前中国团餐企业数量超 10 万家，2019 年团餐百强企业年收入均在 3 亿元以上，百强收入总额为 868 亿元，团餐消费群体约 6.7 亿人（占全国人口的 48%）。

我国团餐行业市场集中度非常低，小而分散，发展不均衡，运营管理和水平差异大，是目前团餐产业发展的基本现状。同时，我国的团餐行业标准化基本为空白，多年来我国团餐企业缺乏相关标准指导和规范，特别是对于小规模团餐企业，在运营、管理和服务过程当中，对食品安全、营养搭配、减少浪费、供应链管理等方面的运营与管理服务工作较为薄弱。其中，标准化缺乏是发生以上问题的主要原因之一。除了 2022 年发布实施的食品安全国家标准《餐饮服务通用卫生规范》外，与团餐相关的国家标准及行业标准只有 GB/T 40040《餐饮供应链运营管理》、SB/T 10474《餐饮业营养配餐技术要求》2 项。

因此，为进一步规范和引导相关团餐企业提升供应链管理效率和质量、提高营养配餐质量、减少浪费和损耗、保障团餐食品安全水平，急需研究制定包含团餐运营、管理和服务的国家标准。具体原因包括以下方面：

（1）保障团餐食品安全水平的迫切要求

除了具有一般餐饮企业的食品安全要求外，由于团餐供餐量大、供餐时间和加工工作集中、供应链长且存在的食品安全风险点较多等特点，急需在原料质量安全、加工环境与器具卫生、人员操作交叉污染、食品相关接触材料、餐具消毒、物流配送等均存在较多问题。根据《市场监管总局关于2021年产品质量国家监督抽查情况的公告》，2021年抽查的食品相关产品抽查不合格率为5.1%，不合格指标主要包括密胺餐具的总迁移量、餐具洗涤剂的菌落总数和甲醛等。不合格主要原因是由于产品原材料使用不当以及在生产过程中卫生环境控制差。团餐企业不仅是使用量较大、风险较高的食品接触材料和容器、用具或易耗品的餐饮企业，同时在原料采购、制作、加工环节也急需更为细致、可操作的食品安全控制与管理技术要求。虽然强制性国家标准是GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》规定了诸多的要求，本标准是基于该强制性标准的结果要求基础上，根据团餐原料采购、制作、保存和运输与一般餐饮企业的区别，围绕如何实现GB 31654相关规定和要求的、更为详细和细致的过程要求或操作要求，类似于标准操作程序（SSOP），与GB 31654的内容相互配套和协调。

（2）团餐制作的营养配餐指导的现实需求

医疗团餐、老年餐、航空餐、学校、会展、写字楼、赛事等团餐除了对食品安全有更高的要求外，对餐饮的营养搭配也有更高的要求。由于长期的食用，团餐的营养搭配对改善国民身体素质有较大影响，具有巨大的社会服务需求。

但团餐供应的产品口味、品相和摆盘等方面仍有待提高，据统计，分别有41.7%、38.5%和36.2%的团餐消费者对此表示不满意。同时希望有更多的新鲜和健康菜品。如水果（49.6%）、沙拉（43.2%）、素食（34.7%）等，这与当前的健康饮食潮流相符，也表明团餐用户对于营养均衡的重视。

但目前我国的团餐营养搭配方面缺乏基本的准则和规范，加上市场激烈价格竞争，目前市场销售的团餐在营养搭配普遍较为粗放不科学，表现为高油高盐、营养不均衡、营养素流失较多及色香味普遍不佳等，与《中国居民膳食指南》的要求有较大差距，急需通过制定标准指导不同特殊人群的特殊团餐进行营养搭配，涉及烹制方法、菜品能量、蛋白质、脂肪、微量元素等配比、主食

成品多样化、食盐烹调用油适度等方面，引领团餐行业高质量发展。

（3）减少餐饮行业食品浪费的重大需求

尽管我国粮食产量已连续 8 年稳定在 1.3 万亿斤以上，人均粮食占有量虽已高于国际公认的 400 公斤粮食安全线，但我国人口基数大，近年极端高温干旱天气、低温冷害、洪涝灾害等不时出现，对粮食安全要时时敲响警钟。同时当前国际形势多变，稳产保供形势仍然复杂严峻。

2021 年，反食品浪费法发布后各餐饮单位积极响应。但根据全国人大常委会专题调发布的“关于珍惜粮食反对浪费情况的调研报告”显示，中国每年粮食储藏、运输、加工环节损失量达 700 亿斤以上。其中在消费环节的浪费，这主要存在于商业餐饮、公共食堂和家庭饮食三个领域。其中，商业餐饮每年食物浪费大致在 340 亿-360 亿斤。

根据中国科学院地理科学与资源研究所等机构发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》对某市学校餐厅的调查，该市中小学生人均食物浪费量约为每餐 130 克，浪费率为 22%；在浪费的食物构成上，主食为主要品种之一，占总量的 45%。此外，随着商务会议、会展活动陆续恢复，会场团餐中的主食浪费现象也值得关注。

团餐企业的原料采购和制作量与一般餐饮相比较，在食品原料采购、制作、加工、包装、贮藏、配送等环节可研究制定出较多的技术和管理措施和方法减少食物浪费。

（4）团餐企业供应链管理提效降本的需求

餐饮企业的供应链管理以高效集约降本为目标，对餐饮供应链产品流、信息流和资金流进行统筹协调的活动。团餐是餐饮服务业，上游是农业、食品制造业、仓储物流业、设备制造业等，各行各业有自己独特的经营规律，团餐企业自建的供应链与专业供应链公司有基因上区别，在参与供应链市场竞争时必然处于劣势。

完善的供应链管理与运营是餐饮企业竞争的核心关键点。高效有序的供应链运营与管理能够提高产品质量、更好地满足客户需求；同时大大减少经营管理费用，实现企业利润的增加。因此，急需指导相关团餐企业从团餐供应链管理的角度优化供应商选择和管理、建立信息化管理系统、建立风险管理机制，

弥补外部供应链体系的缺位或不足。团餐供应链具有对成本要求较为敏感、采购量较大、采购计划性强、等特点，本标准针对这些特点和特殊性，对团餐供应链的管理在货源、价格、计划和验收方面提出了系列的指南。

综上所述，针对我国团餐行业标准化较为薄弱、急需相关标准指导和规范的实际，研究制定符合团餐行业采购量和制作量较大、供餐时间和加工工作集中、食品安全风险点较多、供应链长等特点的《团餐运营管理规范》国家标准，进而与食品安全国家标准《餐饮服务通用卫生规范》协调配套使用，具有重要意义。

2.2 标准制定的可行性

针对团餐产业健康发展的迫切情况，本标准的标准申报与制定团队权威且具有广泛代表性，对该领域的前期研究基础良好，标准化工作基础扎实，能制定出切实解决实际问题的国家标准并推动该标准的实施和执行，具有良好的可行性，具体包括以下方面：

（1）起草单位标准化工作基础扎实

本标准的起草团队目前已研究制定相关领域的国家标准和行业标准数十项。第一起草单位中国标准化研究院是隶属于国家市场监督管理总局的直属事业单位，是唯一开展基础性、通用性、综合性标准化科研和服务的国家级标准化社会公益类科研机构。中国标准化研究院围绕支撑国家经济社会高质量发展，重点开展相关领域的标准制修订和宣贯工作。

起草单位之一的中国饭店协会是全国饮食服务业标准化技术委员会(SAC/TC214)是秘书处承担单位。中国饭店协会是由从事住宿和餐饮业经营的各地行业协会、企事业单位、相关产业链机构和经营管理人员自愿组成的全国性社会团体。中国饭店协会团餐专业委员会是团餐产业最具影响力的行业组织之一，每年组织的团餐产业大会、团餐品牌大会以及每年发布的团餐 TOP100，对团餐产业的高质量发展起到了积极的引领作用。

起草单位之一的中国商业联合会是 1994 年经民政部注册登记的具有社团法人资格的全国性行业组织。成员是由从事商品生产、商品流通、饮食、服务业的企事业单位、有关社会组织及从事商品流通活动的个人组成。其中该协会负责团餐等商业领域技术标准、经济标准、管理标准等制定，并组织推进标准

的贯彻实施，开展行业规范工作。是全国饮食服务业标准化技术委员会的主管部门。

起草单位之一的北京健力源餐饮管理有限公司，是一家长期致力于团餐管理、食材冷链物流、物业管理、智慧农场和美食广场发展事业的头部团餐加工制作和销售配送企业，连续获得中国团餐十大品牌、中国团餐十大领军企业、国家机关餐服务十大品牌，中国餐饮百强与中国社会团餐十强等荣誉。

（2）前期研究基础良好

起草单位之一的北京健力源餐饮管理有限公司现有员工 15000 多人，为 500 多家单位提供服务，每天服务人数达到 200 多万，注册资金一亿元人民币。多年来，公司通过了十大国际体系认证，并荣获多项国家级荣誉。业务范围主要分布在北京、上海、天津、山东、河北、河南、浙江、江苏、安徽、湖北、重庆、四川、辽宁、吉林、黑龙江等省市。通过多年的努力，健力源积累了丰富的管理经验，具备完善的管理体系、标准化的运作流程、规范的企业行为准则和现代企业管理制度，并在全中国餐饮行业中率先通过了 ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO22000、ISO50001、HACCP、SA8000、ISO28000、GB/T27922、GB/T31950 认证。2012 年北京健力源餐饮管理有限公司主导制定了 SB/T 10856-2012《团餐管理服务规范》行业标准的制定单位。

（3）标准申报与制定团队权威且具有广泛代表性

本标准的主要申报和制定团队包括中国标准化研究院、中国饭店协会、中国商业联合会、北京健力源餐饮管理有限公司等，这些单位涵盖了是团餐行业的加工制作销售龙头企业、国家级标准化研究机构、最主要的行业协会以及管理部门。同时中国饭店协会团餐专委会的数百家团餐生产制作和销售企业会员，覆盖了团餐产业代表企业，是该标准未来的主要实施与执行主体，可确保标准制定颁布实施后的广泛应用和实施。

综上所述，研究制定《团餐运营管理规范》国家标准具有可行性。

2.3 现行标准相关情况

近年来我国在餐饮行业陆续制定发布了与餐饮供应链管理、餐饮服务安全卫生、营养配餐技术等方面的国家标准和行业标准 4 项，具体包括 GB 31654-2022《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB/T 40040《餐

饮供应链运营管理》、SB/T 10474《餐饮业营养配餐技术要求》、SB/T 10856《团餐管理服务规范》。其中 GB/T 40040、SB/T 10474 这两项标准的内容主要针对一般餐饮企业，而且主要是聚焦以减少粮食浪费为目标的供应链管理和营养配餐要求。

但针对相对固定的团体（集体）人群、以相对固定的用餐时间和方式、通过相对固定的契约（合同）关系、批量提供餐饮食品的餐饮服务特点的团餐供应餐饮服务，特别是在食品安全管理和控制、供应链管理、营养配餐、减少浪费和损耗等方面目前尚未制定针对性的国家标准。

3. 起草过程

3.1 成立标准起草工作组

国家标准制定计划下达后，在全国饮食服务业标准化技术委员会（SAC/TC214）秘书处的指导下，中国标准化研究院牵头组建了包括中国饭店协会、中国商业联合会、北京健力源餐饮有限公司等单位的起草工作组，确定了创新性和合规性结合、理论和实践结合、先进性和可操作性结合的标准起草原则。起草工作组还制定了详细的标准起草工作计划和任务分工表。

3.2 形成标准草案

2024 年 9 月～11 月，起草工作组在充分查阅相关标准内容、学术文献、法律法规等相关文献的基础上，共同讨论确定了标准的技术框架和主要内容，并按照 GB/T1.1-2020 标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的编写规定，初步形成了《团餐运营管理规范》国家标准草案。

3.3 召开首次专家工作会

2024 年 12 月 21 日，为了使本标准更具科学性和实用性，全国饮食服务业标准化技术委员会（SAC/TC214）组织召开了本标准首次专家工作会，会议在北京召开，邀请了来自中国烹饪协会、北京麦金地餐饮管理有限公司、河北千喜鹤饮食股份有限公司、郑州育贤斋餐饮管理有限公司、杭州速派餐饮管理集团有限公司、武汉华工后勤管理有限公司、合肥黄山大厦酒店管理集团、山东松乔餐饮管理有限公司、厦门禾堂餐饮企业管理有限公司、广东中膳餐饮管理有限公司、北京快客利餐饮管理有限公司、北京万喜餐饮管理有限公司等单位的相关人员参会，共同对标准进行讨论并提出意见和建议。

会议由中国饭店协会副会长兼秘书长宋小溪主持，中国商业联合会副秘书长李祥波就标准制定的目的、标准的定位，标准制定的原则等方面做了致辞，由中国标准化研究院研究员席兴军代表起草组汇报了标准制定前期工作，并对标准草案编制过程、思路与内容进行了详细的说明。随后，各参会专家针对标准草案进行了充分的讨论，就标准范围、总体要求、团餐经营场所和设施设备管理要求、供应链管理、配餐管理等方面提出了很多切实可行的意见与建议。

3.4 标准讨论与修改

2025年1月-4月，起草工作组结合首次专家工作会讨论情况，充分吸收各专家与企业相关人员提出的意见和建议等，对标准草案进行了修改与完善。并在此期间先后召开了三次起草工作组内部会议，针对标准内容进行充分的沟通与交流，对各条款进行了逐字逐句的深入讨论和修改。

3.5 实地调研

2025年5月，为了使本标准更具科学性，同时为了验证标准的可操作性，起草工作组对山东青岛、四川成都3家有代表性的团餐企业进行了调研，实地考察了各企业供应链管理、配餐管理与配餐现场等情况，并与各企业相关人员深入座谈交流，广泛听取各企业对标准的意见与建议。调研名单见下表。

表 实地调研名单

企业名称	实地考察内容
青岛力源农业科技有限公司	力源生态农场、供应链仓库
四川省顺心餐饮管理有限公司	抖音项目（美食广场模式）、天府国际金融中心项目（集体配餐）
四川麦金地餐饮管理有限公司	智慧厨房（天府智厨）、团餐项目（成都树德中学）

在各企业调研过程中，通过实地考察，起草工作组全面了解和掌握企业在团餐加工场所、服务场所、供应链管理、食谱管理、原料采购、验收、储存，团餐配送等环节的情况与具体要求；通过与各企业中管理人员、采购、生产、销售、质量控制等相关部门人员进行深入交流座谈，详细了解和讨论了标准中具体条款涉及的内容与问题。各企业结合实践中的具体做法，就部分条款提出了详细的意见和建议。起草工作组在此基础上进一步修改和完善了标准草案。

3.6 形成标准征求意见稿

起草工作组综合收集整理的文献资料、行业专家提出了意见和建议、历次工作组内部会议修改情况、企业实地调研情况等，对标准草案进行了逐字逐句的修改，形成了标准征求意见稿和编制说明。并提交至全国饮食服务业标准化

技术委员会（SAC/TC214）秘书处，拟进行公开征求意见。

二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据

1. 编制原则

为保证标准的先进性、科学性和适用性，标准起草工作组在充分讨论和研究的基础上，明确了标准制定的以下原则：

1.1 与法衔接，适当延伸

遵循国家有关法规和强制性标准的前提下，有针对性的细化和丰富法规的内容和要求，如《食品安全法》、《农产品质量安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《食品经营许可和备案管理办法》、《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等。

1.2 特点鲜明，目标明确

首先，本标准的制定要充分体现团餐运营管理的特点和特殊性，具体条款上粗细适宜。其次，本标准主要聚焦于团餐经营管理的总体要求、机构人员与培训、经营场所、供应链管理、菜品管理、配送管理、追溯和留样管理、减少浪费管理、信息记录管理、服务质量评价与改进等方面，主要适用于团餐供应单位开展的团餐运营、管理和服务的实施与评价。

1.3 科学适用，适度超前

本标准通过广泛的企业调研、技术研讨、行业专家征求意见等方式，确保未来标准的执行主体充分参与和征求意见，确保 90%以上的团餐企业在进行团餐运营管理时可执行、可操作。既要体现行业引导和规范作用，又需兼顾当前中小团餐企业的实际管理水平。

2. 主要内容及其确定依据

2.1 标准名称

该国家标准制定计划下达时名称是《团餐运营管理服务规范》，但在标准制定过程中，中国烹饪协会提出由其牵头制定的行业标准 SB/T 10856《团餐管理服务规范》现行有效，该标准主要规定了开展团餐管理服务活动应满足的基

本要求和集体用餐配送、现场制作售卖等的具体要求，主要适用于团餐管理服务单位，该标准的主要针对团餐服务的有关内容，与此同时，本国家标准中关于团餐服务的内容并不是很多，也不是本标准的重点，为了更好的体现两个标准的区别，避免标准名称相同而引发歧义，起草工作组在商务部的协调下，与中国烹饪协会沟通一致，申请将本标准名称中“服务”二字去掉，修改为《团餐运营管理规范》，从而更好的体现本国家标准的侧重点与主要内容。

2.2 “1 范围”

经过多次专家工作会的讨论与企业调研，起草工作组明确了该国家标准的目的是引导和促进团餐行业的发展，规范团餐企业运营管理过程中的做法，即该标准的制定对政府有关部门对团餐企业进行监管有一定的促进作用；该国家标准的定位是定性类的管理标准，要对团餐运营管理规范提出总体要求，既要有严谨的大逻辑框架，也要有实质性的内容；该国家标准的编写原则是保持标准的科学性和协调性，所谓协调性指的是要与现存法律法规和强制性标准保持一致，也要与其他推荐性标准区别开来，内容不能与之重复。

针对以上准则，经过起草组与专家、企业相关人员的反复沟通与讨论，最终确定了本标准的范围是“本文件规定了团餐经营、管理和服务的总体要求、机构人员与培训、经营场所、供应链管理、菜品管理、配送管理、追溯和留样管理、减少浪费管理、信息记录管理、服务质量评价与改进等。本文件适用于团餐供应单位开展的团餐运营、管理和服务的实施与评价。机构自营或自办食堂开展的团餐运营、管理和服务可参照使用”。

在环节和内容设置上，主要参考了 GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》和 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》，做到覆盖了团餐运营的全环节。

2.3 “3 术语和定义”

2.3.1 “3.1 团餐”

此术语主要参考了 SB/T 10856《团餐管理服务规范》中关于“团餐”的定义，但修改了表述方式，更加科学严谨，特别是增加了“通过相对固定的契约（合同）关系”这一表述，明确了团餐供应的前提条件是需要有合同关系。

根据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》中有关规定：注属于附加信息，它只给出有助于理解或使用文件内容的说明，按照注所处的位置，可分为条文中的注、术语条目中的注、图中的注和表中的

注。而本术语中用注的形式罗列了团体人群具体包括哪些，即大型企业、社区食堂、养老机构、医疗机构、建筑工地、会议展览、大型赛事、机关单位、学校(含托幼机构)等人员群体或集体。更加清楚明了的展示了团体人群的类型，有助于理解该术语条款。

2.3.2 “3.2 团餐供应单位”

此术语主要参考了 SB/T 10856《团餐管理服务规范》中关于“团餐供应单位”的定义，但修改了表述方式，更加科学严谨、简洁明了。

2.3.3 “3.3 团餐供应链管理”

此术语主要参考了供应链标准 GB/Z 26337.1《供应链管理第1部分:综述与基本原理》中关于供应链管理的有关定义，即“利用信息技术全面规划供应链中的商流、物流、资金流及信息流等，并进行计划、组织、协调与控制的各种活动和过程”。而针对团餐这一行业，起草工作组经过反复与专家讨论修改后调整了表述方式，更加科学严谨，更加有针对性，即明确了团餐供应链管理的目标是“提质、降本、稳链”，手段是“通过集约化和信息化手段”，再明确指出管理对象是“团餐供应链的原辅料和成品的产品流、信息流、物流、和资金流”。本条术语的内容是经过反复讨论后确定的，体现了供应链管理在团餐运营管理中的作用。

2.4 “4 总则”

本章内容为团餐运营管理规范中的总则，主要是将一些团餐运营管理中的基本要求提纲挈领进行汇总与罗列，涉及团餐运营管理的各个环节。本章内容主要是通过查阅相关文献资料、行业权威专家的讨论与论证、实地调研各团餐企业后收集整理相关意见与建议等方式，再经过起草工作组汇总整理、归纳总结、字斟句酌修改后确立的。

其中，4.1 提到的“应配置与所从事业务范围和产品类型相适应的检测、烹饪、温控、贮存、清洗消毒、备餐、供餐、废弃物暂存等硬件设备设施”是团餐运营的基础，也遵循了 GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》中第4章关于设备与设施的要求，即必须配置与业务匹配的硬件设施。

4.3 提到的“宜建立餐饮食品加工制作全程可视化视频监控系统、数字化智能化管理与控制、追溯体系并实际运行”，这符合《餐饮服务食品安全操作规范》中关于餐饮服务过程中需要明厨亮灶要求，保证食品加工制作过程的安全

可监管。值得注意的是，该条款最初设定为必须执行的条款，即用“应”的表述，但经过专家反复讨论与企业实地调研后认为还有一部分企业无法做到硬件的数字化和智能化，所以该条款修改为推荐性条款，用“宜”进行表述。

4.6 提到的“应制定突发公共卫生、食品安全事件、生产安全、消防安全、停电、停水、停气等情况时的应急预案”，该条款的设置主要为了应对突发情况，十分有必要，同时也符合《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监管总局令第 97 号）的有关规定。如食品安全总监按照职责要求直接对本企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，其承担的责任中包括“组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大”这一条。

2.5 “5 机构、人员与培训”

本章内容主要针对团餐运营管理中的机构设置、人员设置及人员培训的要求进行了详细的规定，属于必不可少的一个章节。在 SB/T 10856《团餐管理服务规范》中，对机构和人员的要求非常少，规定的不具体、不详细，同时都是定性描述，可操作性不强。本标准对其进行了补充完善，通过查阅相关文献资料、行业权威专家的讨论与论证、实地调研各团餐企业后收集整理相关意见与建议等方式，再经过起草工作组汇总整理、归纳总结后确立的。

其中，5.2 提到的“应设置食品安全总监，应配备专职食品安全管理人员，同时配备专（兼）职的营养配餐专业人员等国家法律法规规定的相关人员”，这一规定也遵循了《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第 5 条等有关内容，即“食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关食品生产经营活动等否决建议，食品生产经营企业主要负责人或者食品安全总监应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产经营企业应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告”。而营养配餐专业人员应符合 SB/T 10474 的要求，该标准的全称是《餐饮业营养配餐技术要求》，其中对配餐过程中的主食、副食、烹饪方法、卫生安全、营养管理等方面做了详细规定。

5.3 提到的“固定场所用餐的从业人员与就餐人员配比宜不低于 1:70”，这一条款含有具体的定量指标，而这一定量指标的确定是起草工作组综合多位专家、多家企业相关从业人员的理论基础与实践经验，经过反复讨论后确定了，

该指标的确定获得了企业的一致认可，但为了避免特殊情况，增加了“可根据地域条件、就餐形式、使用自动化智能化等先进厨房设备设施情况上下调整”的表述。

5.4 和 5.5 提到的人员培训机制，符合 GB/T 27306《食品安全管理体系 餐饮业要求》中的有关规定，即要求从业厅应接受预期岗位相适应的食品安全有关法规、卫生知识、操作既能的培训，使其理解卫生控制要求，自觉遵守相关法规，具备食品安全的控制能力

5.7 提到的“团餐供应单位相关从业人员应取得健康合格证，持证上岗，每年至少进行一次健康检查”，该条款的设置符合和遵循了《食品安全法》第 45 条的有关内容，即“食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作”，属于与法衔接的条款。

2.6 “6 团餐用餐场所（适用于有固定就餐场所）”

本章内容主要针对团餐运营管理中的用餐场所要求进行了详细的规定，属于必不可少的一个章节。在 SB/T 10856《团餐管理服务规范》中，只对加工运营场所部分要求，对团餐用餐场所并无规定。本章内容是通过查阅相关资料、行业权威专家的讨论与论证、实地调研各团餐企业后收集整理相关意见与建议等方式，再经过起草工作组汇总整理、归纳总结后确立的。

6.1 提到的“应与饮食建筑设计标准相配套，与团餐供餐服务量相配套相关厨房设备设施，至少应设置食品暂存（或食品冷藏车）、餐具清洗消毒（自带消毒餐用具除外）、备餐、供餐、废弃物暂存等相应设备设施”规定了团餐用餐场所应该设置的设备设施，这主要参考了 JGJ 64《饮食建筑设计标准》，也是团餐企业在长期生产实践中总结的经验。

6.3 提到了部分分餐的要求，如“分餐前保证分餐工具及餐用具准备齐全，并有保洁措施”、“分餐场所菜品应有保温措施”、“就餐场所设有专人对桌椅及地面卫生清理，地面无水及油污”，这符合 GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》第 7 章的有关要求，即“供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品收到污染，用餐时，就餐区应避免收到扬尘活动的影响”等，但本标准针对团餐用餐场所这一标准应用场景，进一步细化了上述的规定，并结合各企业生产实践中的实际做法，由起草工作组总结提炼汇总而来，要求清晰明确，具有可

操作性。

2.7 “7 团餐供应链管理”

本章内容主要针对团餐运营管理中的供应链管理要求进行了详细的规定。本章内容是通过查阅相关文献资料、行业权威专家的讨论与论证、实地调研各团餐企业后收集整理相关意见与建议等方式，再经过起草工作组汇总整理、归纳总结后确立的。

参考 GB/Z 26337.1《供应链管理第 1 部分:综述与基本原理》中的有关内容，结合专家讨论与企业调研过程中反映的团餐供应链管理中的实际情况，起草工作组总结了团餐供应链管理中“降低成本、提高效率、稳定供给”这三大目标，而本章内容就是围绕这三大目标，总结归纳了典型的且具体可操作的要求与做法。

其中，7.4 提到的“宜通过自建基地、共建基地、多方合作等方式建立规模化采购优势”，这一条款在实地调研青岛力源生态农场时得到了验证。青岛力源生态农场项目隶属于健力源集团，占地面积 1072 亩，一期建设投资 1 亿元，建有连栋拱棚温室、冬暖式日光温室、春秋拱棚、新型材料日光温室共 48 座，占地 30 万平方米，年产量达到 500 吨。而这一自建基地的存在有效保障了该团餐企业供应链的规模化、稳定性采购需求。

7.6 提到的“应建立供应商名单制度，对供应商实行动态管理；应实行激励制度，保证稳定供应和优质货源；建立完善的供应商考核评价体系，实施分类分级管理和退出制度”，主要参考了 GB/T 40040《餐饮业供应链管理指南》，该标准在采购环节中设置了供应商管理一节，提到“宜对供应商实行分类分级管理，制定差异化评价标准，动态调整管理级别”，而本标准结合调研的各企业提出的实际做法，对条款进行修改和细化，更符合团餐行业的实际情况，更具有可操作性。

而本章中提到的采购策略则参考了《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食〔2011〕78 号），同时也需要符合相关规定。

2.8 “8 菜品管理”

本章内容主要针对团餐运营管理中的菜品管理要求进行了详细的规定，主要包括食谱与营养方面、原料采购方面、原料验收方面、原料储存方面、加工制作方面、集体配餐分装方面等。起草工作组结合相关文献和专家、企业相关

人员意见，全面系统的对菜品管理的全流程进行梳理总结、系统罗列，力求将各环节的重要注意事项和要求都进行科学简洁可操作的规定，因此本章内容是本标准的重中之重。本章内容是通过查阅相关文献资料、行业权威专家的讨论与论证、实地调研各团餐企业后收集整理相关意见与建议等方式，再经过起草工作组汇总整理、归纳总结后确立的。

8.1 “食谱与营养管理”中，主要参考了 SB/T 10474《餐饮业营养配餐技术要求》，该标准中对营养配原则、营养配餐目标及主食、副食、烹饪方法、卫生安全和营养管理等具体要求提出了明确规定，同时也参考了最新版的中国居民平衡膳食宝塔，旨在从科学的角度制定合理的食谱与营养要求。但起草工作组并未对以上内容进行机械照搬，而是不断征求专家和企业相关工作人员的意见与建议，根据实际情况以及消费者日益更新的消费需求和消费习惯，对本章的条款不断更新和细化，做到科学合理的同时又紧密与实践相结合，做到简单易懂、切实可行，如“8.1.3 每人一餐能量宜控制 640~1120 卡路里、蛋白质 24~41 克之间，控制脂肪供能比宜小于 30%”；“8.1.6 菜肴应做到食物多样。正餐原料品种宜达到 3 种以上；每餐宜有 1 种鱼类、禽、蛋类等优质蛋白来源；油炸、熏、烤、腌制菜品一般不宜超过菜品总数的 10%”等，这些定量指标都非常具有可操作性。

8.2 中规定了一些原料采购管理的具体要求，如应该符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等法律法规的要求。

8.3 详细规定了原料验收需要查验的内容，主要参考了《餐饮服务食品安全操作规范》中的有关内容，如要对随货证明文件、外观、温度等进行查验，与团餐运营管理相关的规定包括“实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证”；“预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致”等内容。值得注意的是，“8.3.3 宜通过自建或第三方的网络平台，采用信息化手段，采集和保存以上所有相关信息”这一条款属于推荐性条款，鼓励企业运用信息化手段进行原料验收时的信息储存，符合目前产业发展的趋势，可以起到引领产业发展的目的。

8.4 “原料储存”主要参考了《餐饮服务食品安全操作规范》中关于原料验收的内容，也参考了 GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》中“5.4”的有关内

容，而本标准再次基础上进行了详细的修改扩充，更加符合团餐行业的实际情况。

2.9 “9 配送管理”

本章内容主要针对团餐运营管理中的配送管理要求进行了详细的规定，而在 GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》、SB/T 10474《餐饮业营养配餐技术要求》等标准中均无此内容，属于团餐企业运营管理过程中特有的环节，需要严格进行规范。本章内容是通过查阅相关文献资料、行业权威专家的讨论与论证、实地调研各团餐企业后收集整理相关意见与建议等方式，再经过起草工作组汇总整理、归纳总结后确立的。

“9.2”提到的温度控制要求主要参考《餐饮服务食品安全操作规范》中的有关内容，即“从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：（a）烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；（b）烧熟后按照本规范高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时。供餐前应按本规范要求对食品进行再加热”

9.5 提到的配送车辆要求主要参考了 QC/T 449《保温车、冷藏车技术条件》中的有关内容，诸如需要定期检查和保养、厢体内壁保持清洁卫生、无污染、无异味等。

9.7 提到的“容器、工具、餐具在使用前应进行清洗消毒，用餐完毕后及时回收清洗消毒”这一规定，主要参考了 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中有关内容。

9.8 提到的“对配送过程路线、时间、人员、车辆进行合理安排，制定突发食品安全事件、车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气等情况造成供餐中断的应急预案，并应定期演练”这一条款是在企业调研时，根据企业的成功做法和经验总结提炼出来的。

2.10 “10 追溯和留样管理”

本章内容主要针对团餐运营管理中的追溯和留样管理要求进行了详细的规定。本章内容是通过查阅相关文献资料、行业权威专家的讨论与论证、实地调研各团餐企业后收集整理相关意见与建议等方式，再经过起草工作组汇总整理、归纳总结后确立的。

10.1 明确规定了团餐食品的追溯应符合 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》和 GB/T 27306《食品安全管理体系 餐饮业要求》的规定。

该章内容同时也参考了《餐饮服务食品安全操作规范》中有关内容，如“应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g”、“在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识”、“应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等”。起草工作组在对以上规定内容充分融会贯通的同时，又充分吸纳专家和企业相关人员的意见和建议，最终归纳总结使得各条款更加符合团餐行业的实际情况，也更具有可操作性。

2.11 “11 减少浪费管理”

本章内容主要针对团餐运营管理中的减少浪费管理要求进行了详细的规定。本章内容是通过查阅相关文献资料、行业权威专家的讨论与论证、实地调研各团餐企业后收集整理相关意见与建议等方式，再经过起草工作组汇总整理、归纳总结后确立的。

本章内容的设定符合相关国家政策、法规与相关标准，如 2021 年 4 月 29 日由第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议通过并施行了《中华人民共和国反食品浪费法》，旨在防止食品浪费、保障粮食安全、弘扬传统美德，并建立多部门协同治理机制；2023 年 6 月发布了国家推荐性标准《餐饮业反食品浪费管理通则》。

其中还有部分条款的设置是根据企业相关人员的意见和建议增加的，属于企业成功的经验和做法，如“宜建立厨余垃圾、餐余垃圾的称重统计制度，余垃圾的处理应符合国家和行业相关餐厨垃圾处理的规定”等。

2.12 “12 信息记录管理”

本章内容主要针对团餐运营管理中的信息记录管理要求进行了详细的规定。本章内容是通过查阅相关文献资料、行业权威专家的讨论与论证、实地调研各团餐企业后收集整理相关意见与建议等方式，再经过起草工作组汇总整理、归纳总结后确立的。

其中，“12.2 记录应保存 2 年以上”、“12.3.2 相关凭证的保存期限不少

于食品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于 2 年”等关于记录保存期的要求，主要参考了《食品经营许可和备案管理办法》中的有关内容，同时上述条款也涉及定量指标，具有可操作性。

其他要求主要参考了 GB/T 27306《食品安全管理体系 餐饮业要求》、GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》和《餐饮服务食品安全操作规范》中的有关内容。如《餐饮服务食品安全操作规范》明确规定了：“根据食品安全法律、法规、规章和本规范要求，结合经营实际，如实记录有关信息。应记录以下信息：从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。存在食品添加剂采购与使用、检验检测等行为时，也应记录相关信息。餐饮服务企业应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。宜采用电子方式记录和保存相关内容”；“进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者应如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于 6 个月”等。而本章是结合了上述规定，又根据团餐行业的实际情况进行了修改补充、归纳总结而来的。

2.13 “13 服务质量评价与改进”

本章内容主要针对团餐运营管理中的服务质量评价与改进要求进行了详细的规定。本章内容是通过查阅相关文献资料、行业权威专家的讨论与论证、实地调研各团餐企业后收集整理相关意见与建议等方式，再经过起草工作组汇总整理、归纳总结后确立的。

由于本章内容主要针对团餐运营管理中的服务企业，不是本标准的重点，不做详细的规定，主要分为“评价”和“改进”两部分。“评价”部分旨在鼓励服务企业建立团餐服务的评价方式，而“改进”部分是由各企业提供的实际做法和成功经验归纳总结而来。

2.14 “附录 A”

附录中分别罗列了团餐运营管理中的慎用食材名单、慎供食品品种和相关

注意事项。该附录设置主要出于以下目的：

（1）预防食物中毒和食源性疾病

要进行高风险食材管控，如扁豆、四季豆、鲜黄花菜等若未彻底煮熟，可能含有天然毒素（如皂苷、秋水仙碱），易引发呕吐、腹泻等中毒症状。而《餐饮服务食品安全操作规范》明确要求慎用易引发中毒的食材。又如防范组胺中毒，青皮红肉鱼类（如鲐鱼、金枪鱼）储存不当易产生组胺，导致过敏或中毒。

（2）规避违法添加和非食用物质风险

要进行禁用物质清单管理，如国家公布的“非食用物质名单”中的工业染料、非法添加剂等，通过慎用清单强化源头管控。而《食品安全法》第三十四条明确禁止生产经营非食品原料加工的食品。

（3）特殊人群和场景的安全保障

团餐服务具有特殊性，团餐服务对象固定（如学校、养老院），需避免整鸡、带刺鱼肉等可能引发窒息或伤害的食品。如《学校食品安全与营养健康管理规定》要求学校食堂禁用高风险食品。要限制加工工艺，白切鸡、大型肉块等需严格控制中心温度，防止未熟透导致微生物污染。

（4）减少食品安全管理漏洞

要进行易腐败食品监管，如熟肉制品、豆浆等需严格管控储存时间和温度，避免腐败变质。而 GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》要求高危易腐食品专人专管。要进行原料的标准化处理，如冷冻肉制品、加工肉制品（香肠、火腿等）需加强检验，降低亚硝酸盐等风险。

（5）落实法律责任和行业规范

要进行责任追溯，通过明确慎用清单，督促企业履行《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，避免因供应不当食品承担法律风险。同时引领行业自律，参考《中国团餐行业食品安全指南》，推动行业统一管控标准。

而具体内容的设置主要参考了各地食品安全风险监测数据，以及各企业经过长期积累总结的成功做法和经验，最后由起草工作组总结归纳得来。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

本标准的制定与实施可进一步规范和引导相关团餐企业提升供应链管理效率和质量、提高营养配餐质量、减少浪费和损耗、保障团餐食品安全水平等。在经济效益、社会效益等方面，本标准的制定与实施可有效做到以下方面：（1）有效保障团餐食品安全水平；（2）为团餐制作中的营养配餐提供指导；（3）有效减少餐饮行业食品浪费；（4）为团餐企业供应链管理提效降本提供依据。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

无。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

目前并无团餐运营管理相关的国际标准，无法引用或采用。

六、与现行法律、行政法规及相关标准的关系

与本标准密切相关的其他标准包括 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB/T 40040-2021《餐饮业供应链管理指南》、GB/T 33497-2023《餐饮企业质量管理规范》、GB/T 39002-2020《餐饮分餐制服务指南》、GB/T 13391-2009《餐饮企业的等级划分和评定》等。

但这些现行标准完全不能支撑团餐运营管理中涉及的主要技术要求。而本标准则是在以上标准的基础上，通过大量文献资料收集整理、专家讨论与论证、企业实地调研、相关意见与建议真理汇总等方式，制定出包含大量科学、详细、可操作性条款等技术内容的规范类标准。以下是本标准与上述现行标准关系的详细说明：

（1）虽然 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》，已经规定了诸多的要求，但该标准是针对所有的餐饮服务的要求。而团餐在原

料质量安全、加工环境与器具卫生、人员操作交叉污染、食品相关接触材料、餐具消毒、物流配送等环节的食品安全风险点较多，且团餐具有制作和供餐量大、供餐时间和加工工作集中、长期食用和频繁食用、供应链长，有其特殊性。

特别是《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》第 13 章 食品安全部分明确指出：学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应当按照法律、法规要求和本单位实际，建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度。

国家市场监管总局 2022 年 11 月颁布的《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，对下列食品生产经营企业、集中用餐单位的食堂应当配备食品安全总监：（一）特殊食品生产企业；（二）大中型食品生产企业；（三）大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部；（四）大中型食品销售企业、连锁销售企业总部；（五）用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过 1000 人的单位。

由此可见，团餐的食品安全管理有其特殊性和更高要求。本标准是在基于该强制性标准的结果要求前提下，聚焦团餐原料采购、制作、保存和运输的特点，研究为实现这些食品安全国家标准的结果要求，制定更为详细和细致的过程控制技术方法或操作规程，是与 GB 31654-2021 相互配套的一项重要标准，具有重要的制定意义。

（2）GB/T 40040《餐饮业供应链管理指南》、GB/T 33497-2023《餐饮企业质量管理规范》、GB/T 39002-2020《餐饮分餐制服务指南》、GB/T 13391-2009《餐饮企业的等级划分和评定》，这些现行标准的内容主要针对一般普通的商业餐饮企业。但团餐具有制作和供餐量大、供餐时间和加工工作集中、长期食用和频繁食用、供应链长等特点，与一般普通餐饮具有明显差异，这些现行标准的技术要求基本不适用团餐或针对性不强。而且，这些现行国家标准分别聚焦的是普通餐饮业的质量管理、分餐服务以及企业等级划分评定，与本标准的食品安全控制和操作方法、营养配餐、节粮减损以及供应链管理等内容基本不同。

七、 重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

八、 涉及专利的有关说明

本标准不涉及相关专利。

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

本项目为全国饮食服务业标准化技术委员会（SAC/TC 214）归口的推荐性国家标准的制定项目。

如果本标准被批准并发布，为了贯彻好本标准，使其有效发挥作用，建议在标准发布后，在相关团餐企业进行宣传和贯彻，并组织有关部门和人员进行学习和培训。在贯彻该标准时应严格执行有关规定，保证标准的规范性和权威性。标准批准、正式发布后，由全国饮食服务业标准化技术委员会（SAC/TC 214）秘书处所在单位中国饭店协会组织开展标准宣贯活动。中国饭店协会下属的分支机构-中国饭店协会团餐专业委员会是团餐产业最具影响力的行业组织之一，每年组织的团餐产业大会、团餐品牌大会以及每年发布的团餐 TOP100，可以有效组织团餐企业进行标准宣贯落地。

十、 其他应当说明的事项。

无。

《团餐运营管理规范》国家标准起草工作组

2025 年 6 月 6 日