



团 体 标 准

T/AHFIA 146—2026

中餐菜品制作类别标识规范

Specification for preparation categories and labeling of Chinese dishes

2026 - 02 - 04 发布

2026 - 02 - 04 实施

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由安徽老乡鸡餐饮有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：安徽老乡鸡餐饮有限公司、安徽蒸小皖餐饮股份有限公司、安徽振华餐饮管理有限公司、安徽省食品行业协会、安徽国科检测科技有限公司、安徽润博餐饮管理服务有限公司、同庆楼餐饮股份有限公司、安徽刘鸿盛餐饮有限公司、宿州市餐饮行业协会、安徽亳城古道养生餐饮管理有限公司、安徽省营养学会、安徽农业大学、安徽省餐饮行业协会、淮北市雅恩餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：董雪、马薇薇、李新林、董康珍、孙晴、司武卓、张振普、张璋、束家娣、张桂全、汪淑芳、汪代瑛、齐娟、朱艳红、胡明朗、邵长青、怀凯、郭允鹏、汪名春、王桂军、黄正来、郑德贵、张坤。

引 言

为落实《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消费者权益保护法》和《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》等法律法规及政策要求，切实强化食品生产经营者诚信自律意识、督促其主动接受社会监督，充分保障消费者对商品和服务真实情况的知情权与选择权，现结合安徽省餐饮行业发展实际，制定本规范文件。

本文件聚焦构建科学统一的中餐菜品制作类别标识体系，重点围绕现制、半成品现制、复热预制中餐菜品制作类别，建立清晰的界定标准与标识规范，鼓励餐饮服务单位在线上、线下平台全面履行告知义务。通过标准化手段推动行业透明化发展，既有效维护消费者合法权益，又引导企业优化供应链管理、强化质量管控。此举旨在以规范化建设为抓手，全面提升安徽省餐饮行业服务质量和食品安全水平，为培育具有市场竞争力的特色餐饮品牌、推动餐饮消费升级提供制度保障和技术支撑。

中餐菜品制作类别标识规范

1 范围

本文件规定了中餐菜品制作类别、标识要求、使用要求、改进。
本文件适用于中餐菜品制作类别的标识行为。

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 46275 中餐评价规范

3 术语和定义

GB/T 46275界定的术语和定义适用于本文件。

4 类别

4.1 制作类别

根据菜品制作地点、制作程度和加工工序分为现制、半成品现制和复热预制。

4.2 现制

菜品的全部原料均为生的原料，在餐厅厨房完成从原料预处理到烹饪的全部工序制成成品菜肴的制作方式。

4.3 半成品现制

菜品的主要原料在中央厨房或供应商处预处理为非即食的半成品原料，经冷链配送，在餐厅厨房完成烹饪的全部工序制成成品菜肴的制作方式。

4.4 复热预制

菜品在中央厨房或供应商处完成烹饪的全部工序制成的成品菜肴，经冷链配送，在餐厅厨房复热即可出品的制作方式。

5 标识要求

5.1 形式

以下2种标识形式，可任选1种，参见附录A。

- a) 图形、颜色组合成标识形式 1；
- b) 图形、寓意符号、颜色和文字组合成标识形式 2。

5.2 构成

5.2.1 图形

为实心正圆形。

5.2.2 寓意符号

宜选用符合制作类别特色的寓意符号，位于图形中上方，下方为文字，大小适中，颜色搭配合理。

5.2.3 颜色

宜具有高识别度，以绿、黄、红三色形成直观逻辑区分，核心色相不得更改。颜色应符合表1的规定。

表1 颜色要求

制作类别	颜色	参数			
		RGB		CMYK	
现制	绿	R:0	G:128	B:66	90% 30% 95% 5%
半成品现制	黄	R:243	G:152	B:0	0% 50% 100% 0%
复热预制	红	R:195	G:13	B:35	15% 100% 90% 10%

5.2.4 文字

字体宜选用易读的字体，字号适中。文字与背景之间有足够的对比度，颜色搭配合理，便于识别。

5.3 说明

5.3.1 内容

线上、线下标识内容应完整、清晰，包含但不限于以下信息：

- 本文件“5.1”规定的“现制”、“半成品现制”、“复热预制”三类对应中文名称、标识及详细加工工序。
- 依据的标准名称或编号。
- 咨询方式或反馈渠道。
- 餐饮服务单位宜在说明中补充中央厨房信息、原料产地及来源、过敏原信息、营养成分、食用建议等。

5.3.2 位置

5.3.2.1 线上：入驻的外卖平台、小程序、官方网站等线上平台页面。

5.3.2.2 线下：菜单、宣传材料、公共区域的显著位置。

5.3.3 示例

参见附录B。

6 使用要求

6.1 原则

- 准确性：标识内容应真实、准确反映菜品的实际制作类别，不得误导消费者。
- 清晰性：标识应清晰、醒目，尺寸和颜色在不同载体及光照条件下均易于识别。
- 一致性：同一餐饮服务单位，相同制作类别的菜品标识应保持一致，便于消费者识别。
- 规范性：标识的制作、使用与管理应遵守国家相关法律法规及标准要求。

6.2 要求

- 菜品的制作应有统一的规范，使用中不应改变对应的标识图形、寓意符号、颜色和文字的组合关系。
- 根据本文件“4”中的规定，基于原料预处理到成品菜肴制作的实际工序，准确区分制作类别，客观反映加工工序发生的地点与程度。
- 包含多种加工工序的菜品，应按其主要部分的工序进行区分。对于组合套餐菜品，应分别标识其主要组成部分的制作类别。

- 6.2.4 菜品信息发生重大变化时，应及时变更标识信息。
- 6.2.5 应建立并保存能够支持其标识分类的制作记录或供应链凭证，各阶段均应符合GB 31654的规定。

6.3 管理

- 6.3.1 应建立完善的标识管理制度，明确标识的设计、张贴、维护、变更等流程。
- 6.3.2 应对员工专项培训，熟悉标识使用要求，并能正确引导消费者认知标识。
- 6.3.3 餐饮服务单位应对标识使用情况进行监督检查，对不符合本文件要求的行为进行督促整改，确保消费者权益得到保障。

6.4 应用

适用于线上、线下等餐饮服务场景。参见附录C。

7 改进

- 7.1 宜关注顾客对菜品制作类别标识的反馈意见，及时收集和处理顾客的建议和投诉，建立有效的投诉咨询处理机制。
- 7.2 宜根据各方监督检查结果，持续改进提高标识信息的准确性、清晰性、一致性、规范性。

附录 A
(资料性)
标识形式

标识形式见表A.1。

表 A.1 标识形式

制作类别	标识形式		说明
	形式1	形式2	
现制			菜品的全部原料均为生的原料，在餐厅厨房完成从加工到烹饪的全部工序。
半成品现制			菜品的主要原料在中央厨房或供应商处预处理为非即的半成品原料，经冷链配送，在餐厅厨房完成烹饪的全部工序。
复热预制			菜品在中央厨房或供应商处完成烹饪的全部工序制成的成品菜肴，经冷链配送，在餐厅厨房复热。

附录 B (资料性) 说明示例

- B.1 在公共区域的显著位置处，张贴或摆放“菜品制作类别标识说明”。信息区域尺寸宜不小于 A3 (297mm×420mm)，确保在常规 1m~2m 视距内文字清晰，便于消费者识别。
- B.2 线上、线下标识的说明，其核心内容应一致。
- B.3 说明示例见图 B.1。



图 B.1 说明示例

附录 C
(资料性)
标识应用

C.1 线上餐饮服务场景

C.1.1 在小程序、应用程序或线上点餐界面中，标识应紧邻对应菜品名称或图片展示。

C.1.2 基于手机屏幕显示时，制作类别标识的宽度 (X) 宜不小于该菜品信息宽度 (Y) 的1/4 (即 $X \geq 1/4 Y$)。

C.1.3 线上餐饮服务场景示例见图C.1。



图 C.1 线上餐饮服务场景示例

C.2 线下餐饮服务场景

C.2.1 在菜单或宣传材料上，应为每个菜品名称或图片附近清晰标注其对应的制作类别标识。

C.2.2 制作类别标识的视觉高度 (X) 宜不小于该菜品名称字号高度 (Y) (即 $X \geq Y$)，以确保醒目可辨。标识与菜品名称的间距应保持统一、协调。

C.2.3 线下餐饮服务场景示例见图C.2。



X: 制作类别标识的视觉高度
Y: 菜品名称字号高度

图 C.2 线下餐饮服务场景示例

C.3 其他餐饮服务场景

餐饮服务单位可根据实际服务场景，灵活调整标识的应用形式与尺寸，保证信息准确、醒目。

全国团体标准信息平台