

团体标准

T/JCIA 0037—2025

中餐养生休闲农庄要求

Requirements for chinese cuisine health-preserving leisure farms

2025-12-24 发布

2025-12-25 实施

江苏省餐饮行业协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《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。

本文件由南京云居国际康养发展有限公司提出。

本文件由江苏省餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：江苏省餐饮行业协会、南京云居国际康养发展有限公司、南京望园文旅科技有限公司、常州常检一诺食品检测中心有限公司。

本文件起草人：于学荣、葛旭东、苏永忠、陈雨、胡畅、芮俊丽、漆金刚、陈元芝。

中餐养生休闲农庄要求

1 范围

本文件规定了中餐养生、休闲农庄术语和定义、基本要求、环境与布局、设施设备、服务要求、菜点要求、安全管理、人员培训、文化体验、投诉处理要求。

本文件适用于中餐养生休闲农庄经营单位。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 中餐养生

以味为核心，以养为目的，遵循食养融合、药食同源理念，注重食物性味归经与人体调和，通过蒸煮炖炒等烹饪方式，实现食养融合、膳食平衡的宗旨。

3.2 休闲农庄

以生态农业和乡村文化为基础，为消费者提供中式餐饮、康养住宿、季节性农事体验、养生体验活动等服务，将健康饮食、身心调理与乡土生活结合，深度融合养生理念与餐饮体验的综合性场所。

3.3 中餐养生休闲农庄经营单位

在乡村环境中依法设立，具备规模化运营能力，可独立提供融“食养、憩养、体养、心养”于一体的中餐养生服务与乡村休闲体验为核心业务的经营主体。

4 基本要求

4.1 中餐养生休闲农庄的建筑、设施、服务项目和运营应符合国家及地方安全、消防、卫生、环境保护等相关法律法规和标准的要求。

4.2 应具备有效的营业执照、食品经营许可证等资质。符合餐饮服务食品安全要求。

4.3 从业人员应具备完全民事行为能力，持有效健康证明。

4.4 近3年内未发生食品安全事故或未受过食品安全相关的行政处罚。

5 环境与布局

- 5.1 选址应位于生态环境优良，周边无工业与噪音污染的区域。
- 5.2 整体布局应合理，功能分区清晰，体现自然与人文融合的养生氛围。

6 设施设备

- 6.1 应具备完善、运行稳定的水、电、气、通讯、网络等基础设施。
- 6.2 应配备与养生休闲主题相适应的休闲设施，满足多元消费需求。
- 6.3 宜提供多样化的住宿设施（如乡村民宿、木屋），客房设施齐全。
- 6.4 应配备养生保健设施设备，宜提供中医养生健康服务。
- 6.5 应设中餐养生菜点展演制作区域，配备专业的烹饪设备、工具及展示台，符合卫生要求。
- 6.6 应设有整洁明亮、展示效果良好的中餐养生菜点成果展示区域。
- 6.7 应符合国家相关标准和安全使用要求，定期进行维护和检查。

7 服务要求

- 7.1 应提供点餐、就餐及聚餐服务，满足多元化消费需求。
- 7.2 应配备专（兼）职相结合的营养配餐师或中医食疗师。
- 7.3 应主动讲解中医养生知识，宜与消费者进行互动。

8 菜点要求

- 8.1 应优先选用时令、新鲜、生态食材。
- 8.2 应增加绿色食材、药食同源类食材的使用比例。
- 8.3 应在菜点中合理使用枸杞、黄芪、当归等常见药膳食材，突出养生特色。
- 8.4 应依据不同体质的人员及饮食禁忌提供相应菜点。

9 安全管理

- 9.1 应建立安全管理制度，定期开展安全检查。
- 9.2 应制定突发事件应急预案，配备安全设施并提供安全提示。

10 人员培训

- 10.1 应制定培训计划，定期开展人员培训。
- 10.2 培训内容应包括食品安全、服务规范、养生知识等。

11 文化体验

- 11.1 应开展与中餐养生相关的文化体验活动，如节气饮食讲座、实操演示等。
- 11.2 应通过展板、手册、数字化媒介等方式传播中餐养生文化与品牌理念。

12 投诉处理要求

- 12.1 应设置投诉便捷渠道，明示消费者。
 - 12.2 投诉应及时响应，认真处理。
-