

# 《食品安全与营养健康食堂（餐厅）评价规范》编制说明

## 一、项目简况

### （一）标准名称：

《食品安全与营养健康食堂（餐厅）评价规范》计划号 T/HIFSA 0015-2026

### （二）任务来源：

本文件由海南省食品安全协会和海南省营养学会共同提出立项申请，海南省食品安全协会作为本文件的主要起草和组织协调单位，根据海南省食品安全协会关于批准《食品安全与营养健康食堂（餐厅）评价规范》团体标准的立项公告，该文件予以正式立项。按照该项目的实施计划，对本文件进行制定。

### （三）起草单位：

海南省食品安全协会、海南物管集团股份有限公司、海南省营养学会、海南热带海洋学院、海南西部中心医院、文昌椰林阁实业有限公司海天花园酒店、陵水英州海韵壹号海鲜楼。

### （四）标准起草人：

表 1 标准起草人

序号	姓名	单位	职务	职称	任务分工	联系方式
1	赵文阳	海南省食品安全协会	秘书长	工程师	标准总体把关	13034975678
2	黄河	海南物管集团股份有限公司	党委书记、 董事长		起草标准、核稿	0898-653790 26
3	景峰	海南物管集团股份有限公司	党委委员、 总经理助理		起草标准、核稿	0898-653790 26
4	杨东辉	海南物管集团股份有限公司	餐饮管理部 副总经理		起草标准、核稿	0898-653790 26
5	唐培杰	海南省营养学会	秘书长	一级技师	起草标准、核稿	13307689519

6	焦凌梅	海南省营养学会		教授	起草标准、核稿	13648680152
7	陈容	海南省营养学会		二级技师	起草标准、核稿	13111959565
8	王元真	海南西部中心医院	主任	副主任 医师	起草标准、核稿	13136065827
9	薛长风	海南热带海洋学院	食品学院 副院长	副教授	起草标准、核稿	15008990256
10	韩小丽	文昌椰林阁实业有限公司 海天花园酒店	副总经理		起草标准、核稿	18976501100
11	刘新军	陵水英州海韵壹号海鲜楼	总经理		起草标准、核稿	18976867686
12	陈更聪	海南省食品安全协会	副秘书长		前期沟通、 资料收集	18976370063
13	吴丽娟	海南省食品安全协会	主任		前期沟通、 资料收集	0898-653849 31
14	陈秋菊	海南省食品安全协会	主任		前期沟通、 资料收集	0898-653849 31

## 二、编制情况

### （一）编制标准的必要性和意义及背景

#### 1.1 政策背景

本标准的制定旨在落实《食品安全法》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《食品生产经营风险分级管理办法》《营养餐厅建设指南》《餐饮食品营养标识指南》《中国居民膳食指南》，积极响应《健康中国行动（2019-2030年）》合理膳食行动和《国民营养计划（2017-2030年）》的具体要求。近年来，国家市场监督管理总局与卫健委联合推动食品营养健康管理建设，强化食品安全与营养健康结合，在《中国食物与营养发展纲要（2025—2030年）》中明确要求“完善标准体系，深入推进食物与营养标准化、规范化发展。”

#### 1.2 现实需求

餐饮食品安全管理尤其值得关注，食品安全是营养健康的基础，脱离了食品安全营养健康就无从谈起，两者紧密相连，食品安全与营养健康相互推动。当前我国食堂餐饮服务存在营养健康管理水平不均、

标准化程度低等问题：一是多数食堂缺乏科学营养配餐能力，食谱设计未参照国家营养指南；二是烹饪过程油盐控制不科学，缺乏定量标准；三是营养健康教育缺失，从业人员专业素质参差不齐。全国团体标准信息平台数据显示，截至 2022 年底，共有 7058 家社会团体注册，公布 51078 项团体标准，但营养健康类标准比例不足 0.5%。与此同时，我国团餐市场规模巨大，2023 年已达 2.7 万亿元，预计 2026 年将超 3.5 万亿元，亟需建立相应标准规范。

### 1.3 社会意义

本标准通过建立分级评价制度，引导食堂实现“安全-营养-健康”有效结合与三级提升，对落实健康中国战略具有重要意义：一是有助于降低营养相关慢性病发病率，通过推广合理膳食模式，预计可减少高血压、糖尿病等疾病负担 15%以上；二是有助于提高全民健康素养，通过食堂营养知识宣传和就餐引导，培养消费者健康饮食习惯；三是有助于促进食品产业升级，拉动营养健康食品消费需求，形成“需求牵引供给”的良性循环；四是通过营养健康餐厅(食堂)的建设反向推动餐饮食品安全的提高；五是餐饮食品安全的提高为营养健康餐厅(食堂)的普及推广提供重要保障。

#### (二) 编制过程简介

1、**标准立项申请** 2025 年 11 月 6 日，由海南省食品安全协会、海南省营养学会提出制标立项申请，并迅速成立制标小组。

2、**标准立项审查** 2025 年 11 月 10 日下午，海南省食品安全协会组织 5 名专家在海口召开了《食品安全与营养健康食堂（餐厅）评价规范》团体标准的立项评估会，标准立项提出单位对本标准制定的

目的、意义和必要性、主要技术内容、国内外情况简要说明等内容向专家组做了汇报，专家组认真听取申报方对该标准立项申报的各项陈述，审阅了标准立项申请书和标准草案稿等申报材料，经过充分的咨询、答辩与沟通，评审专家组对申报的项目进行了审议，形成一致评审意见，同意立项。

**3、标准起草单位和起草人的征集** 2025年11月14日至12月30日，食品安全协会面向社会征集起草单位和起草人，共征集5家单位参与本团标的编制工作。经过标准编制小组多次的讨论、沟通，对标准的章节、技术方法等方面进行确认。

**4、标准起草阶段** 标准起草期间，标准主要起草人协会秘书长赵文阳先后赴海南物管集团股份有限公司、海南省营养学会、文昌椰林阁实业有限公司海天花园酒店、陵水英州海韵壹号渔鲜楼等多家单位调研、交流，充分听取多方意见，在理论研究基础上，起草组在标准编制过程中充分借鉴已有的理论研究和实践成果，经过数次修改，并查阅相关标准、资料数据等，确认和论证各项指标的适宜性。形成了《食品安全与营养健康食堂（餐厅）评价规范》标准草案稿。形成标准草案稿之后，起草组经过多次专家研讨，从标准框架、标准中的范围、术语与定义等条文广泛征求多方意见，从理论完善和实践应用方面提升标准的适用性和实用性。经过理论研究多方研讨，明确和规范技术要求，起草组撰写编制说明并形成了《食品安全与营养健康食堂（餐厅）评价规范》征求意见稿。

**5、征求意见阶段** 于2026年4月17日至5月17日，由海南省食品安全协会通过全国团体标准信息平台、协会公众号、微博、官网等多平台面向全社会进行公开征求意见，由编制小组收集社会意

见反馈。

**6、专家审核阶段** 拟于 2026 年 5 月 28 日，海南省食品安全协会根据收集到意见反馈，进行采纳修改，形成送审讨论稿。组织召开标准评审会，对标准进行审查。

**7、报批** 拟根据专家意见，结合标准制定的实际情况，对标准文本进行调整与修改，形成标准报批稿，同时根据最终报批稿完善编写《编制说明》。

### **（三）制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系**

1、本文件注重与国家法规标准的一致性，注重标准的科学性、可行性。

2、格式上按照 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》的规定进行编写。

3、该文件制定的过程遵循“科学、合理、可行”原则，积极听取各生产企业、检验、研发单位意见，积极沟通，确保本文件既能保护行业健康发展，又能促进产品质量提升。

4、依据查阅相关标准、相关法规、文献资料和企业调查汇总，结合样品的检测分析结果和行业的实际情况制定各条款和项目指标。

### **（四）主要条款的说明，主要技术指标、参数**

本文件规定了食品安全和营养健康食堂（餐厅）的基本要求、人员与培训、原料采购、加工场所、设备设施、烹饪加工、供餐服务、服务宣传、评价与改进等内容。

本文件适用于各类集中供餐单位的食堂（餐厅）和经营性餐厅，包括但不限于：学校食堂（大中小学、幼儿园）、机关企事业单位食堂、医疗机构食堂、养老机构食堂、部队食堂、餐厅等。

标准主要供食堂（餐厅）经营者自我评价、第三方机构开展认证评价以及主管部门进行监督管理使用。不同类别食堂（餐厅）可根据自身特点选择相应的评价指标和要求，标准将设置差异化评价准则。考虑到我国食堂（餐厅）餐饮的实际情况，标准实施将采用分级分类原则，在餐饮食品安全的通用卫生规范要求的基础上，根据食堂（餐厅）规模、供餐能力、服务对象等特性，设置不同等级的评价指标。如学校食堂应重点满足学生生长发育的营养需求，养老机构食堂应注重老年营养餐制作的特殊要求等。

## 1. 主要技术内容

本标准的技术内容将围绕“安全为基础，营养为核心，健康为导向”的理念，构建完整的评价体系，主要包括以下方面：

### 2. 基本要求

- 资质证照：食堂应依法取得营业执照（经营范围需包含餐饮服务相关类目）和食品经营许可证（许可项目应涵盖实际经营业态）。
- 管理制度：要求建立食品安全管理制度、营养健康管理制度、人员培训制度等。
- 组织架构：实行食堂（餐厅）负责人制度，建立由多方代表组成的食品安全与营养健康管理委员会。

### 3. 人员要求与培训

- 从业人员（服务员和厨师）：必须持健康证明和能力证明并经岗前

培训合格方可上岗。

- 食品安全人员配备：必须根据经营规模配备食品安全员（总监），鼓励配备食品安全管理师（三级）。
- 营养师配备：须食堂配备专/兼职公共营养师或营养指导员。
- 培训内容：从业人员、公共营养师（营养指导员）、食品安全员（总监）按要求参加年度培训学习。
- 考核机制：建立从业人员食品安全和营养健康知识考核制度，合格率达 90%以上。

#### 4. 原料采购管理

- 应制定大宗食材供应商资质评审制度。
- 应建立供货商评价和退出机制。
- 应定期对供货商食品安全状况进行现场评价。
- 鼓励建立固定的供货渠道，与固定供货商签订供货协议。
- 对原料运输工具、温度、湿度、环境的要求。
- 采购时应要求向供应商索取证照、检验检疫合格证明和相关购货凭据。
- 应当如实做好采购记包含但不限于产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

#### 5. 加工场所和设备设施

- 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。
- 食品加工初处理区、辅助区间、专间、温湿度控制等。
- 原料储存设施、清洁消毒洗手设施、生物防治设施、给排水设施、卫生间设置。

- 设备设施的清洁、消毒和保养维护。

## 6. 烹饪加工与管理

- 食谱设计：参照《中国居民膳食指南》和国家有关营养标准，制定每周带量食谱并进行营养分析。
- 烹饪工艺：采用控油限盐的烹饪方法，明确油、盐、糖的使用量化标准。
- 食材选择：鼓励优先采购符合食品安全标准的食材，如有食品安全、HACCP、绿色、有机、良好规范等认证的食材。
- 食品添加剂使用管理、临期食品管理、食品留样、餐厨垃圾管理、食安信息自查和追溯、投诉举报处理、食品安全突发事件应急处置方案。

## 7. 供餐服务要求

- 营养标识：提供菜品主要营养成分信息，标注低盐、低脂、低糖等特性。
- 就餐环境：设置食品安全与营养健康知识宣传区域，营造良好的就餐氛围。
- 特殊人群供餐：提供适合老年人、慢性病患者、学生等特殊人群的营养餐食。

## 8. 食品安全与营养健康宣传

- 宣传内容：食品安全相关法律法规、营养健康知识
- 宣传形式：海报、传单、视频等方式
- 活动宣传：定期看展食品安全相关法律法规、营养健康知识讲座、有奖竞答等。

## 9.评价与改进

- 自查制度：食堂每月开展一次自查，保存记录。
- 满意度调查：定期开展就餐者满意度调查，这里意见簿、邮箱等，如听取家委会、教职工代表大会、消费者留言等意见。
- 建立健全监督机制，接收各种建议和意见，接受监管部门、行业协会、媒体和消费者监督。
- 持续改进：根据评价结果制定改进措施，不断提升食品安全与营养健康服务水平。

### （一）与国际、国外对比情况

本文件制定过程中未查到同类国际、国外标准。

### （二）重大意见分歧的处理经过和依据

在制标过程中未发生重大分歧意见。起草组与评审组专家对标准进行充分的沟通，对专家提出的意见均采纳。

### （三）贯彻标准的要求和措施建议

无

### （四）废止现行相关标准的建议

无

《食品安全与营养健康食堂（餐厅）评价规范》 制标小组

2026年4月16日