

团 体 标 准

《团餐项目点（门店）岗位管理技术指南》

编 制 说 明

2022 年 8 月

团体标准《团餐项目点（门店）岗位管理技术指南》

编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

广东省团餐配送协会牵头，联合行业企业共同发起制订《团餐项目点（门店）岗位管理技术指南》团体标准。主要目的通过建立团餐项目点（门店）岗位管理技术指南，提供团餐项目能快速、高效的设定岗位、划分职责、选择恰当人员、有能力保障食品安全和团餐的运作，从而使团餐项目的运作能快速、高效的进行，推动团餐项目朝着标准化方向进行，推动行业健康的发展。

（二）标准起草单位

本标准的主要起草单位包括：广东省团餐配送行业协会。

二、标准制订的目的和意义

（一）标准化有利于规范企业生产经营行为，促进行业发展

随着团餐的快速发展，相应的以团餐项目点（门店）运营的数量也快速增长，要满足快速运行的方式，标准化是最好的路径，岗位设定、职责和要求，岗位人员能力的保障是团餐项目点（门店）运营主框架，通过制定团体标准团餐项目点（门店）岗位管理技术指南，提供团餐项目点（门店）经营的重要技术参考，为推动团餐项目点（门店）快速规范经营，促进行业健康的发展。

（二）标准化有利于明确管理职责，保障食品安全

团体标准《团餐项目点（门店）岗位管理技术指南》替补团餐岗位类标准化的空白，同时通过制定岗位的职责和要求，确定负责机制，监督机制等，在人员招聘，人员能力保障进行细化技术指引，提供了岗位的技术保障，确保的食品安全的有效落实，从而保障食品安全。

三、标准研制过程

团体标准《团餐项目点（门店）岗位管理技术指南》的研制工作于 2021 年 10 月正式启动，确定了标准起草小组成员，组建了标准起草小组。

历时近一年的调研起草工作，广泛了解和征求行业意见，组织相关企业和专家开展 3 次的研讨会完善该标准。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）规范性

标准的制订根据新版《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》及有关法规、规章，本标准都予以吸收和引用。主要包括：《中华人民共和国食品安全法》、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》、 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。

（二）确定各项技术内容的依照

序号	章节	依据
1	团餐项目点（门店）岗位设定	行业特点
2	团餐项目点（门店）岗位的职责和要求	《广东省食品安全管理员的管理办法》、行业特点

3	团餐项目点（门店）岗位的招聘	行业特点
4	团餐项目点（门店）岗位的培训	《食品安全法》、GB 31654《餐饮服务卫生规范》、行业特点
5	团餐项目点（门店）岗位能力评估	行业特点

五、主要章、条确定的原则

（一）适用范围

本标准适用团餐项目点（门店）岗位管理指引。

（二）主要章节

本标准包括团餐项目点（门店）岗位设定、团餐项目点（门店）岗位的职责和要求、团餐项目点（门店）岗位的招聘、团餐项目点（门店）岗位的培训、团餐项目点（门店）岗位能力评估。

六、征求意见处理结果

标准将根据公开的原则向社会广泛征求意见，并作为标准完善重要来源。

七、标准实施建议

无

八、其他需要说明的问题

无