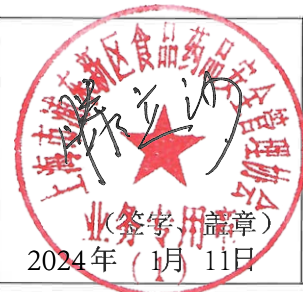


团体标准制修订立项申请书

标准名称	标准化集体用餐配送企业（热链）建设规范（暂定名）	制修订	☒ 制定 ☐ 修订	修订标准号	/
申请立项单位	上海优之膳餐饮服务有限公司			联系人	喻彬
单位地址	上海市浦东新区宣秋路 558 号 E 栋 1 层			联系电话	18049999189
计划起始时间	2024 年 1 月			计划完成时间	2024 年 12 月
项目任务的目的、意义或必要性： 企业的标准化是为了在生产经营、管理范围内获得最佳秩序，对实际的或潜在的问题制定共同的和重复使用的规则活动。标准化是集体用餐配送企业必备的管理思路与手段，可包括布局、场所、设施等的配置的标准化。 集体用餐配送企业属食品安全高风险业态，标准化应从“头”做起。目前没有明确性的、指导性的，对于集体用餐配送企业的布局、场所、设施等的配置规定。规范性的场所布局及结合设施的合理性配置，指导其依据加工特性进行规范、有效的管理，减少食品安全问题（事故）的发生。 遵循“统一性、规范性、实用性”的原则，注重标准的可操作性，是提升集体用餐配送企业管理水平和运营能力、有效防范经营风险及食品安全风险、提高产品质量和档次的重要途径，有助于促进其服务管理水平及供餐服务质量的持续提升。通过标准化建设，所带来的“维持高效运营”、“合理降低成本”、“稳定产品质量”是良好的食品安全保障、严格的产品质量把控、标准的专业化管理经营，都将提升广大消费者的信任度和满意度，从而在市场打下坚实的基础。 适用范围和主要技术内容： 适用于标准化集体用餐配送企业（热链）建设所涉及的规范要求。 本文件规定了标准化集体用餐配送企业（热链）的选址和厂区环境、布局 and 内部结构、加工场所、废弃物管理、有害生物防治、“互联网+明厨亮灶”的视频采集可视化覆盖区域要求等内容。					
国内外情况简要说明： /					
采用的国际标准编号： /					
申请单位意见			工作组意见		
			行业协会意见		

注：如本表空间不够，可另附页。