

四川省品牌建设促进会团体标准
《中央厨房建设及运营管理规范》
(征求意见稿)

编 制 说 明

编制单位：成都天投中央厨房供应链管理有限公司

时间：2025 年 12 月

目 录

一、 标准制定的目的和意义	- 1 -
二、 任务来源	- 2 -
三、 工作简况	- 2 -
四、 原则和依据.....	- 3 -
五、 标准框架和内容说明	- 5 -
六、 重大意见分歧的处理	- 8 -
七、 采用国际标准情况.....	- 8 -
八、 与现行法律法规和强制性标准的关系.....	- 8 -
九、 贯彻标准的措施建议	- 8 -
十、 涉及专利的有关说明	- 8 -
十一、 预期社会效益	- 9 -

四川省品牌建设促进会团体标准 《中央厨房建设及运营管理规范》 (征求意见稿) 编制说明

一、标准制定的目的和意义

(一) 研究背景

中央厨房作为保障校园餐、团餐、应急供餐等民生领域饮食安全的关键载体，近年来在我国呈现快速发展态势。然而，行业整体仍处于发展初级阶段，面临诸多突出问题：建设标准不统一，地方标准存在区域碎片化现象；运营管理碎片化，团体标准多聚焦单一环节，难以形成全链条管控；新兴需求难适配，现有国标对智能化建设、场景化运营的规定存在空白，供应链协同、绿色低碳等要求未得到充分细化。

国际上，欧美、日本等国家中央厨房行业起步早、体系成熟，已形成完善的标准规范与实践模式。欧盟强制实施 HACCP 体系，细化加工清洁等要求；日本建立“热链、冷链、冷冻”多温度配送标准，在全流程管控上积累了丰富经验。国内虽于 2024 年 10 月实施《中央厨房建设要求》(GB/T 44142-2024)、《中央厨房运营管理规范》(GB/T 44141-2024) 两项国标，填补了基础标准空白，但在适配行业精细化、标准化管理转型需求，衔接《食品安全法实施条例》《“十四五”冷链物流发展规划》等政策要求方面仍有提升空间。

成都天投中央厨房供应链管理有限公司作为行业骨干企业，具备先进的中央厨房生产设备及智能化研发制造实践经验。为解决行业痛点，推动行业高质量发展，亟需制定一套覆盖全链条、适配新场景的团体标准，填补现有标准短板，规范行业发展秩序。

（二）可行性分析

成都天投中央厨房供应链管理有限公司技术力量雄厚，拥有高级职称技术人员 40 余人，在中央厨房建设运营、智能化技术应用等方面具备丰富实践经验。公司每年划拨科研经费，有完善的制度和流程保障项目实施，具备制定该标准的技术和经费实力。

二、任务来源

本标准由成都天投中央厨房供应链管理有限公司提出，向四川省品牌建设促进会申请团体标准立项。项目名称为《中央厨房建设及运营管理规范》，申报单位为都天投中央厨房供应链管理有限公司，项目计划于 2025 年 10 月 9 日起始，2025 年 12 月 31 日完成。

三、工作简况

（一）成立标准起草组

由成都天投中央厨房供应链管理有限公司牵头，联合四川天府产投物业服务有限公司、成都智荟生活服务有限公司组建起草团队，成员涵盖供应链管理、食品安全、智能化技术、标准化管理等多个领域专业人员，确保标准制定的全面性和专业性。

（二）组织调研

起草组开展了多维度的调研工作：一是梳理国内外相关标准与政策，系统研究欧美、日本等发达国家多温度配送标准等国际经验，以及国内《食品安全法》《反食品浪费法》《中央厨房建设要求》等法律法规和国家标准；二是深入行业实践，调研不同规模、不同类型中央厨房企业的建设运营现状，收集生产加工、设施设备、物流配送、人员管理等环节的实际需求与问题；三是召开行业座谈会，邀请食品安全监管部门、行业协会、科研机构及企业代表，就标准的核心技术内容、适用范围等关键问题进行充分研讨，形成调研总结报告，为标准编制奠定实践基础。

（三）拟定征求意见稿

起草组严格参照 GB/T 1.1-2020 进行标准框架设计。结合调研结果，针对行业痛点和新兴需求，明确标准适用范围覆盖中央厨房建设、运营、管理全流程，补充智能化管理、绿色低碳、场景化服务等相关内容。起草组完成标准初稿后，组织内部技术评审会，邀请公司技术骨干、食品安全专家对初稿进行逐条审核，重点关注技术指标的科学性、条款的可操作性以及与现行标准的协调性，根据评审意见对初稿进行修改完善，形成《标准征求意见稿（初稿）》。

四、原则和依据

（一）标准编制原则

1. **协调性原则：**本标准的制定以现行相关法律法规和政策为根本遵循，充分考虑《食品安全法》《反食品浪费法》

等法律法规要求，确保标准中的各项规定与安全生产底线一致。与《中央厨房建设要求》(GB/T 44142)、《中央厨房运营管理规范》(GB/T 44141)等现行国家标准、行业标准保持衔接，在其基础框架上补充技术指标与操作细则，形成对现行标准的完善与提升，确保标准与政策导向、行业规范协调一致。

2. 科学性原则：标准编制基于国内外行业实践经验和科研成果，充分借鉴欧美、日本等国家的先进标准理念，结合我国中央厨房行业发展实际，通过实地调研、数据验证、专家论证等方式，确保各项技术要求、管理规范科学合理，既符合食品安全本质要求，又适应行业技术发展趋势。

3. 实用性原则：标准聚焦中央厨房“建设标准不统一、运营管理碎片化、新兴需求难适配”的行业痛点，针对选址、布局、设施设备、原辅料管理、加工过程、配送交付等关键环节制定明确可操作的要求，兼顾不同规模企业的应用场景，确保标准能够直接指导企业实践，提升行业整体管理水平。

4. 前瞻性原则：标准充分考虑智能化技术应用、绿色低碳转型、个性化服务等行业新兴趋势，新增相关技术要求和管理规范，为行业未来发展预留空间，助力中央厨房行业从粗放扩张向精细化、标准化管理转型。

（二）标准编制依据

1. 法律法规：以《中华人民共和国食品安全法》《中

华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等国家法律法规为根本遵循。

2. **基础标准:**遵循 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》, 规范标准的框架结构、术语表述和条文格式, 确保标准的规范性与统一性。

3. **国家及行业标准:** GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB/T 44141《中央厨房 运营管理规范》、GB/T 44142《中央厨房建设要求》、GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。

五、标准框架和内容说明

(一) 标准的结构

该标准共设 21 个部分, 分别为: 范围、规范性引用文件、术语和定义、选址、布局、加工区场所设置、建设要求、设施设备、原辅料管理、库房管理、经营加工、加工过程的食品安全控制、冷却和复热、标签标识及包装、检验与留样、配送、交付与个性化服务、人员管理、文件管理、追溯、应急与召回、监督与改进。

(二) 标准的内容

1. **范围 (第 1 章):** 明确本标准适用于中央厨房的选址、布局、加工区场所设置、建筑要求、设施设备、原辅料管理、库房管理、经营加工、加工过程的食品安全控制、

冷却和复热、标签标识及包装、检验与留样、配送、交付与个性化服务、人员管理、文件管理、追溯、应急与召回、监督与改进的要求和准则，为行业提供统一的技术规范。

2. 规范性引用文件（第2章）：列出了标准编制过程中引用的11项国家及行业标准，包括食品安全、卫生规范、管理要求等方面，确保标准的技术依据充分。

3. 术语和定义（第3章）：采用GB/T 44141界定的术语和定义，保证行业内术语使用的统一性。

4. 选址与布局（第4章和第5章）：规定厂区应远离污染源，避开自然灾害易发区，合理划分加工区、生活区等功能区域，按作业卫生风险等级划分清洁作业区、准清洁作业区、一般作业区，确保人流、物流、气流、水流合理流动，避免交叉污染。

5. 加工区场所设置（第6章）：直接引用GB/T 44142《中央厨房 建设要求》的相关规定。

6. 建设要求（第7章）：明确建筑结构、室内装修（地面、墙壁、顶棚、门窗、采光照明）及公用工程（供水、排水、供电、通风、温湿度、制冷）的技术要求，强调材料无毒无害、易于清洁消毒，符合食品安全和安全生产相关规定。

7. 设施设备（第8章）：涵盖工艺设备及工器具、清洗消毒设施、废弃物处理、有害生物防治等要求，突出设备材质安全、易于清洗维护，专用设施配备齐全，符合生产规模和工艺需求。

8. 原辅料与库房管理（第 9 章和第 10 章）：规范原辅料采购、验收流程，建立供应商遴选和评价机制，明确库房分类存放、离墙离地、先进先出等管理要求，加强过敏原食品、食品添加剂的专项管理。

9. 经营加工（第 11 章）：详细规定初加工、热加工、凉菜制作等环节的操作流程和关键控制点，明确食品添加剂“三专一管”制度。

10. 加工过程的食品安全控制（第 12 章）：强化加工过程中生物、化学、物理污染的控制措施。

11. 冷却与复热、包装与检验（第 13 章至第 15 章）：要求易腐食品冷却符合温度和时间要求，产品标签标识符合相关国家标准，建立食品检验和留样制度，确保产品质量可追溯。

12. 配送、交付与个性化服务（第 16 章）：对运输工具清洁消毒、温湿度控制、装卸要求等作出规定，针对学校、医院等特殊场景提出专项要求，包括人员报备、定位跟踪、独立密封包装等。

13. 人员与文件管理（第 17 章和第 18 章）：建立从业人员健康管理和培训制度，要求定期开展健康检查和食品安全知识培训；规范文件记录管理，确保各环节记录真实完整，保存期限不少于 2 年。

14. 追溯、应急与召回（第 19 章和第 20 章）：建立食品安全追溯制度，鼓励信息化手段应用；明确应急响应机制和产品召回流程，对不合格产品的处置作出具体规定。

15. 监督与改进（第 21 章）：要求定期开展内部专项检查和客户满意度测评，主动配合行政部门和社会监督，建立问题整改机制，持续优化管理水平。

六、重大意见分歧的处理

暂无。

七、采用国际标准情况

本标准没有采用国际或国外标准，在制定过程中未查到同类国际、国外标准。

八、与现行法律法规和强制性标准的关系

与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

九、贯彻标准的措施建议

1. 强化标准宣贯培训：由起草单位联合相关单位开展标准专题培训，面向中央厨房企业、监管部门、行业协会、检验机构等相关方，解读标准核心内容、实施要点和操作方法，通过案例分析、现场观摩等方式提升标准执行能力。

2. 推动企业试点应用：选取不同规模、不同类型的中央厨房企业开展标准实施的试点示范，总结推广先进经验和典型做法，引导行业企业对照标准优化建设运营管理流程，提升标准化水平。

3. 建立动态修订机制：持续跟踪行业发展动态和技术进步，收集标准实施过程中的反馈意见，结合法律法规和相关标准的更新情况，定期对标准进行修订完善，确保标准的适用性和时效性。

十、涉及专利的有关说明

本标准在编制过程中，可能涉及相关专利技术。标准发布机构及起草单位不承担识别专利的责任。

十一、预期社会效益

本标准的实施将有效解决中央厨房建设标准不统一、运营管理碎片化的问题，为行业提供统一的技术规范和操作指南，推动行业从粗放发展向精细化、标准化管理转型，提升行业整体发展质量。

通过明确全链条技术要求和管理规范，强化关键环节风险管控，完善追溯、应急与召回机制，将进一步筑牢校园餐、团餐、应急供餐等民生领域的食品安全防线，保障人民群众饮食安全。

标准对供应链协同、智能化技术应用、绿色低碳转型等方面的要求，将引导企业加大技术创新和管理创新投入，推动产业链上下游协同发展，助力行业实现经济效益与社会效益的统一。