

团 体 标 准

T/ZJYLM XXX—2026

共享中央厨房食品安全管理指南

Guidelines on food safety management for shared central kitchens

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

草案版次选择

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中关村健源食品微生物技术产业创新战略联盟 发布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 总则	4
5 食材源头食品安全管理	5
6 中央厨房和食品生产企业管理	5
7 运输配送食品安全管理	6
8 质量追溯与风险防控	7
9 服务保障与持续改进	7

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件由××××组织实施。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

本文件基于建设更加严格、更加安全、标准更高的北京食品安全工作体系背景提出，为平谷区首都共享中央厨房建设提供标准化指引，引导相关经营主体树立全产业链协同管理理念，规范共享中央厨房供应链的集约化、高效化和安全化运行。

共享中央厨房食品安全管理指南

1 范围

本文件规定了共享中央厨房食品安全管理各环节要求，涵盖食材源头管理、中央厨房和食品生产企业管理、物流运输管理、质量追溯与风险防控、服务保障与持续改进等内容。

本文件适用于北京市平谷区首都共享中央厨房的食品安全管理工作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南
SB/T 10728 易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

共享中央厨房

以平谷区为核心，整合种养殖、加工、配送全产业链资源，依托中央厨房、生产企业集中加工、标准化管控优势，为首都各类终端需求主体提供标准化、营养化食品原料及成品的共享型供应平台。

3.2

净菜

根据商品质量要求，经过拣选、整修、清洗，去除老叶、根、须等不可食用部分，经过或不经过去皮、切分、包装等加工过程的蔬菜。

[来源：GH/T 1461-2024, 3.1]

4 总则

4.1 源头把控，全程追溯

构建共享中央厨房全产业链食品安全管控体系，全面覆盖中央厨房运营、加工生产、物流运输等各环节，实现食品全流程信息可追溯，精准开展安全风险防控，有效降低现场加工隐患，保障各类食材及产品稳定、安全供应。

4.2 营养健康，融入全程

将营养健康理念贯穿食材管控、中央厨房加工、预包装食品生产全流程，通过集中加工严格控制盐、油、糖使用量，兼顾安全与营养均衡，突出平谷食品“安全+营养”特色。

4.3 智慧赋能，提质控险

推行“净菜+智能机器人”新型餐饮模式，实现后厨自动化操作，提升餐饮服务效率，减少终端现场加工环节，降低食品安全风险。

5 食材源头食品安全管理

5.1 种养殖管理

5.1.1 建立标准化种养殖基地名录，实行分级管理、动态调整，优先扶持绿色、生态种养殖基地。

5.1.2 按照标准开展种养殖活动，采用绿色种养殖模式。

5.1.3 规范种养殖投入品使用，建立投入品使用台账，实现投入品使用全程可追溯。

5.1.4 种养殖基地宜开展有机、绿色认证，培育平谷特色食材品牌。

5.2 食材采购与验收管理

5.2.1 应建立合格供应商名录，对供应商资质进行审核。

5.2.2 宜建立供应商评价和退出机制，对供应商进行分类分级管理，制定差异化评价标准并动态调整其管理级别。

5.2.3 宜从固定供应商或供货基地采购原材料。

5.2.4 建立食材准入制度，食材应经检验合格后进入共享中央厨房加工环节。

6 中央厨房和食品生产企业管理

6.1 一般要求

6.1.1 食品生产经营与加工过程应符合 GB 14881、GB 31621、GB 31654、GB/T 44141 及 GB/T 40040 的相关要求。

6.1.2 应建立加工过程质量控制管理制度，宜通过可视化现场管理方法，对加工过程关键环节实施控制、监督及考核。

6.1.3 宜建立信息化系统，实施订单采购、集中加工和统一配送。

6.2 营养健康管理要求

6.2.1 宜遵循营养均衡原则，通过不同原料的合理搭配和适宜的烹饪方式维持菜肴的营养特性。

6.2.2 宜建立营养指导规范，鼓励在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖的添加量，以满足公众“减油、减盐、减糖”的需求。

6.2.3 宜采用先进技术或设备最大程度保留原料的营养成分，减少营养成分损失，满足食品的安全营养要求以及消费者感官品质需求。

6.2.4 依托智能生产设施，研发适配市场需求的平谷特色健康预包装食品，突出营养健康理念。

6.3 中央厨房

6.3.1 应配备与生产食品品种、数量相适应的食品加工场所，按照生产工艺要求合理布局，明确划分作业区域，实施分区管控。

6.3.2 应配备符合相关标准要求的加工、储存、检测设备，建立设备维护、清洗、消毒管理制度，定期开展维护、清洗、消毒工作，确保设备正常运行。

6.3.3 应建立从业人员管理制度，对从业人员开展健康管理及食品安全培训，从业人员应持有有效健康证明上岗，规范操作流程，落实各岗位安全责任。

6.3.4 宜建设共享型技术研发中心、检测中心、微厨房、终端配送站等配套设施，建立并实施前端技术共享、终端服务共享机制。宜采用“净菜+智能机器人”新型餐饮模式，提高后厨自动化作业水平。

6.4 食品生产企业

6.4.1 预包装食品生产

6.4.1.1 应符合相关食品安全国家标准及本文件 6.1 一般要求，结合平谷特色食材资源，实施生产全流程管控，落实全链条食品安全主体责任。

6.4.1.2 生产车间应符合相应洁净等级要求，实时监测温湿度等环境指标，定期监测洁净度，并采取有效防护措施，防止食品受到污染。

6.4.1.3 应制定标准化生产工艺文件，明确各生产环节操作要求，规范食材处理、加工制作、包装封口等流程，确保预包装食品质量稳定。

6.4.1.4 实施生产全过程质量控制，建立关键环节质量控制点，成品应经检验合格后出厂；不合格产品应按无害化处理要求规范处置，并做好台账记录。

6.4.1.5 预包装食品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 相关规定，清晰标注营养成分、生产日期、保质期、储存条件等关键信息，确保标识规范、信息完整可追溯。

6.4.2 净菜生产

6.4.2.1 净菜原料需要贮藏的，应根据原料自身贮藏特性，采用最短时间预冷至目标储藏温度，基地直接采收的原料宜采用真空预冷方式；净菜原料立即进行加工的，可采用冷水冷却机冷却。预冷技术参数应符合 SB/T 10728 附录 A 的要求。

6.4.2.2 加工和配送车间应分区作业，按加工流程划分为收货区、待检区、周转区、加工作业区、成品暂存区和发货区。应根据不同蔬菜品种要求控制各区域温度，其中收货区、周转区、加工区温度宜 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，成品暂存区温度应保持在产品适宜贮藏温度。

6.4.2.3 应在加工作业区进行拣选、整修，去除不可食用部分，必要时进行清洗或切分。

6.4.2.4 每批次成品应进行出厂检验，检验项目包括外观、清洁度、切分均匀度、有无异物，以及重量和标识符合性，并填写成品检验记录。

7 物流运输食品安全管理

7.1 物流中心基础管理

7.1.1 应配备仓储设施，有效控制温湿度等仓储环境，定期维护消毒，根据食材、净菜、预包装食品特性实施分类储存。

7.1.2 宜建立智慧仓储系统，动态管理库存，设置过期预警。

7.1.3 加强从业人员健康管理与安全培训，持有效健康证明上岗。

7.2 运输与配送管理

7.2.1 应配备与经营加工食品种类、数量相匹配的封闭式专用冷冻、冷藏或保温运输车辆，以及专用密闭运输容器，运输车辆和容器内部材质和结构应便于清洗和消毒

7.2.2 应建立食品配送制度，合理规划配送路线，按规定期限和条件配送食品。

7.2.3 宜为运输车辆配备信息化装置，对配送过程实施实时监控，记录运输车辆温度、行驶路线等信息，数据异常时应及时预警。

7.3 资源回收与绿色物流

7.3.1 分类回收食材包装、净菜包装、预包装食品废弃物，宜使用可降解材料。

7.3.2 建立厨余垃圾资源化利用机制，构建循环经济模式，衔接中央厨房加工与运输环节。

8 质量追溯与风险防控

8.1 食品安全追溯体系建设

8.1.1 宜建设全链条数字化溯源体系，整合种养殖、加工、配送、消费各环节数据，打造“从农田到餐桌”的全程追溯平台。

8.1.2 建立追溯信息更新机制，按规定留存追溯数据，保障追溯体系有效运行。

8.2 食品安全风险监测与防控

8.2.1 应识别种养殖、中央厨房运营、加工生产、物流运输全环节风险点，建立隐患台账。

8.2.2 应制定应急预案并定期组织演练。

9 服务保障与持续改进

9.1 营养健康服务

9.1.1 应开展营养健康科普宣传活动，传播平谷食品“安全、营养、优质”的核心理念，普及首都共享中央厨房集中加工、控盐控油控糖、营养健康及降低现场加工风险的相关知识。

9.1.2 宜建立营养健康服务团队，为相关主体提供专业配餐指导及个性化膳食方案，契合控盐控油控糖、营养均衡要求。

9.1.3 宜建立营养健康服务反馈机制，及时收集服务对象意见建议，持续优化服务内容与服务模式。

9.2 服务质量评价

宜建立服务质量评价体系，重点考核营养健康服务实施情况及相关运营管理情况，作为经营主体持续改进服务质量的重要依据，评价相关资料应归档留存。

9.3 持续改进

宜定期进行全面自查，及时整改问题并形成整改报告。