

《共享中央厨房食品安全管理指南》团体标准编制说明

一、标准起草基本情况

平谷区深入贯彻落实市委市政府主要领导在平谷调研时的指示精神，着力构建更为严格、安全、高水平的首都食品安全保障体系。依托农业中关村现代食品营养谷、食品营养与健康高精尖创新中心及首都物流高地建设基础，推进集智能生产、科技研发、冷链配送、质量监管于一体的首都共享中央厨房建设，引领食材供应模式创新，助力北京打造国内领先、国际一流、群众满意的食品安全城市。在此背景下，2025年12月，中关村科技园区平谷园管理委员会正式启动《共享中央厨房食品安全管理指南》团体标准编制工作。标准起草组系统梳理国内外相关标准及政策文件，开展行业现状全面调研，深入多家相关企业实地走访，广泛收集行业共性问题与意见建议。标准草案完成后，经专家审查论证，起草组严格按照审查意见，对标准内容逐条修改完善。

二、标准的主要技术内容

本标准的编制严格遵循《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国标准化法》及其实施条例、《团体标准管理规定》等我国有关法律法规、部门规章和文件的规定及其要求。结合共享中央厨房运营实际与场景化需求编制。

（一）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。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。

（二）主要技术内容

本标准共设 9 个章节，分别为范围、规范性引用文件、术语和定义、总则、食材源头食品安全管理、中央厨房和食品生产企业管理、运输配送食品安全管理、质量追溯与风险防控、服务保障与持续改进，各章节核心内容如下：

（三）术语和定义

本章针对共享中央厨房领域的特色概念进行界定，解决了行业内术语不统一、认知不一致的问题，为后续章节的管控要求奠定基础。

3.1 共享中央厨房：明确共享中央厨房的地域核心、资源整合特征、运营优势和服务对象，区别于普通中央厨房，突出“共享型”“全产业链”“服务首都”的核心特征，避免概念混淆，为标准后续管控要求设定主体边界。

3.2 净菜：净菜是共享中央厨房的核心加工原料之一，引用现行行业标准 GH/T 1461《净菜冷链流通技术规程》中 3.1 的定义，确保概念的规范性和权威性，为后续净菜加工、配送等环节的管控提供统一概念基础。

（四）总则

4.1 源头把控，全程追溯

共享中央厨房的核心特征是全产业链整合，从源头把控是食品安全管理的关键，全程追溯是实现风险防控的核心手段，该条款为后续各环节追溯和管控要求设定总原则，突出“全链条、可追溯”的管理

理念。

4.2 营养健康，融入全程

符合当前食品安全工作从“安全保障”向“安全+营养”升级的趋势，同时结合平谷区食品产业发展的特色定位，将营养健康融入全流程，区别于普通食品安全管理标准，突出本标准的特色化要求。

4.3 智慧赋能，提质控险

符合餐饮行业智能化、自动化发展趋势，智能操作可减少人为操作带来的食品安全隐患，提升加工效率，符合平谷区共享中央厨房集约化、标准化的运营需求，是实现“提质控险”的重要手段。

（五）食材源头食品安全管理

5.1 种养殖管理

5.1.1 本条要求从食材源头筛选优质基地，分级管理和动态调整可实现基地的优胜劣汰，扶持绿色生态基地符合营养健康和绿色发展理念，保障食材源头品质。

5.1.2 投入品是种养殖环节食品安全的核心风险点，台账和追溯可有效管控农药、化肥等投入品的使用，从源头杜绝农残超标等问题。

5.1.3 本条要求按照标准开展种养殖，可保障种养殖产品的标准化；同时推行绿色种养殖模式，减少化学投入品使用，既符合生态环保发展要求，又从源头提升食材的品质安全水平，夯实共享中央厨房食材源头质量基础。

5.1.4 该条款兼顾行业现状，给予基地灵活执行空间，有机绿色认证提升食材附加值，培育特色品牌符合平谷区食品产业发展定位。

5.2 食材采购与验收管理

5.2.1 通过建立合格供应商名录、审核供应商资质，从源头把控原料供应主体合规性，防范不合格原料流入。

5.2.2 通过建立供应商评价、退出与分级分类管理机制，实现供应商动态管控，提升原料供应稳定性与可靠性。

5.2.3 鼓励优先从固定供应商或供货基地采购，便于溯源管理，降低原料质量波动风险。

5.2.4 通过原料入库质量验收，严把入库关口，及时排查不合格原料，保障加工原料安全，降低后续加工环节的食品安全风险。

（六）中央厨房和食品生产企业管理

6.1 一般要求

6.1.1 明确中央厨房和食品生产企业的核心合规依据，将现行国标和指导性文件与本标准衔接，确保加工经营环节的合规性。

6.1.2 加工过程是食品安全管控的核心环节，质量控制制度是基础，可视化现场管理可提升管控的直观性和有效性，同时给予经营主体灵活选择管控方式的空间。

6.1.3 信息化系统是实现共享中央厨房集约化、高效化运营的核心手段，订单式精准采购可减少浪费，信息对称确保各环节运营的协同性，提升供应链效率。

6.2 营养健康管理要求

6.2.1 引导共享中央厨房在菜肴加工中遵循营养均衡原则，通过科学搭配原料、优化烹饪方式，保留菜肴营养特性，保障消费者饮食

营养。

6.2.2 通过建立营养指导规范，引导企业控制烹调油、食盐、食糖添加量，响应公众“三减”健康需求，践行营养健康管理理念。

6.2.3 鼓励采用先进技术与设备，最大限度保留原料营养成分、减少流失，兼顾食品营养安全与消费者对感官品质的需求。

6.2.4 依托平谷智能生产优势，推动研发具有平谷特色的健康预包装食品，突出营养健康核心，贴合市场需求，彰显区域特色。

6.3 中央厨房

6.3.1 加工场所和布局是食品生产卫生的基础，分区管控可避免生熟交叉、原料与成品交叉污染，是食品安全管控的关键要求。

6.3.2 合格的设备是加工生产的基础，设备的维护清洗消毒可避免设备污染食品，检测设备可实现食材和半成品的现场检测，提升管控的及时性。

6.3.3 从业人员是食品加工的直接执行者，健康管理和培训可提升从业人员的食品安全意识和操作规范性，岗位责任落实可确保食品安全管理的权责清晰。

6.3.4 共享型配套设施符合“共享中央厨房”的核心特征，技术和服务共享可提升产业链效率；推广智能餐饮模式符合总则中“智慧赋能”的要求。

6.4 食品生产企业

6.4.1 预包装食品

6.4.1.1 明确预包装食品生产的合规依据，结合平谷特色食材突

出地域特征，全流程管控和主体责任落实是食品安全管理的核心要求，符合全产业链管理理念。

6.4.1.2 车间环境是预包装食品生产的重要风险点，洁净等级和环境监测可有效管控环境污染，确保食品生产的卫生条件。

6.4.1.3 标准化工艺文件是生产环节规范化的基础，明确操作要求可确保各环节加工的一致性，保障食品质量稳定，同时兼顾营养成分保留，符合营养健康理念。

6.4.1.4 关键环节质量控制点是生产过程管控的核心手段，成品检验合格出厂是食品出厂的“最后一道门槛”，不合格产品的无害化处理和台账记录可实现问题产品的闭环管理，避免不合格产品流入市场。

6.4.1.5 标签标识是食品质量信息的重要载体，符合国标要求是基本准则，明确标注营养成分符合营养健康理念，完整的信息标注是实现产品可追溯的重要基础。

6.4.2 净菜生产

6.4.2.1 明确净菜原料预冷方式及技术参数，通过科学预冷抑制果蔬劣变、保留品质。

6.4.2.2 规范车间分区及温度控制，规避交叉污染、延缓品质劣变，保障生产安全与品质。

6.4.2.3 明确净菜加工核心操作要求，去除污染物、保障卫生安全，符合净菜“即烹、即食”定位。

6.4.2.4 规定成品出厂检验要求，把控质量、保障安全、实现追

溯。

（七）物流运输食品安全管理

7.1 物流中心基础管理

7.1.1 仓储环境是食品储存环节的核心风险点，温湿度控制可防止食品变质，定期维护消毒可避免仓储环境污染，分类储存可避免不同类型食品交叉污染，确保储存环节食品安全。

7.1.2 智慧仓储系统可提升库存管理的精细化程度，动态管理和过期预警可有效减少食品过期浪费，降低过期食品流入市场的风险。

7.1.3 物流仓储从业人员直接接触食品，健康管理和培训可确保从业人员操作规范，避免人为因素造成食品污染，与中央厨房从业人员管理要求保持一致，实现全环节人员管控。

7.2 运输与配送管理

7.2.1 通过配备专用封闭式冷冻、冷藏或保温运输车辆及密闭容器，防止食品在运输过程中受到污染、变质，同时便于车辆和容器的清洗消毒，保障食品运输过程的安全与卫生，契合共享中央厨房食材运输的核心需求。

7.2.2 建立规范的食品配送制度、合理规划配送路线，可确保食品在规定期限和条件内送达，减少运输过程中的食品损耗、变质风险，保障配送效率与食品质量稳定。

7.2.3 通过为运输车辆配备信息化装置、实施实时监控，可精准掌握运输温度、行驶路线等关键信息，及时发现数据异常并预警，从过程上管控食品运输安全，降低质量风险，同时实现运输过程可追溯。

7.3 资源回收与绿色物流

7.3.1 分类回收可实现废弃物的资源化利用，使用可降解材料符合绿色发展理念，减少环境污染。

7.3.2 厨余垃圾是共享中央厨房的主要废弃物，资源化利用可实现变废为宝，构建循环经济模式，衔接加工与运输环节可提升产业链的绿色化和集约化水平。

（八）质量追溯与风险防控

8.1 食品安全追溯体系建设

8.1.1 数字化溯源体系是实现全程追溯的核心手段，整合全环节数据可实现食品信息的无缝衔接，“从农田到餐桌”的追溯平台符合总则中“源头把控，全程追溯”的要求。

8.1.2 追溯信息的及时更新可确保数据的准确性和有效性，按规定留存数据可实现追溯信息的可查询、可核实，是追溯体系有效运行的基础保障。

8.2 食品安全风险监测与防控

8.2.1 全环节风险点识别是风险防控的前提，隐患台账可实现风险点的精细化管理，闭环管理可确保发现的隐患及时整改，避免风险扩大，是风险防控的核心要求。

8.2.2 制定食品安全事故应急预案，是《中华人民共和国食品安全法》的法定要求，通过明确事故应对流程、处置措施及责任分工，确保突发事件发生时能够快速启动、规范处置。应急预案是有效应对食品安全突发事件的重要基础，通过定期组织应急演练，持续提升

应急处置与协同配合能力；严格落实事件处置、信息上报等要求，能够及时控制事态发展、降低风险危害，切实保障消费者身体健康和生命安全，符合食品安全监管的通用规范与管理原则。

（九）服务保障与持续改进

9.1 营养健康服务

9.1.1 科普宣传可提升消费者对平谷食品和共享中央厨房的认知，传播核心理念符合地方产业发展定位，普及相关知识可引导消费者形成健康的饮食观念。

9.1.2 营养健康服务团队可提供专业的配餐指导，个性化膳食方案可满足不同主体的膳食需求，符合营养健康的核心要求。

9.1.3 反馈机制可及时了解服务对象的需求和问题，持续优化服务可提升服务质量，实现营养健康服务的动态改进，符合“持续改进”的管理理念。

9.2 服务质量评价

本条编制旨在规范服务质量管控，建立科学、可落地的评价机制，为经营主体持续改进服务质量提供明确依据。

9.3 持续改进

本条编制旨在建立常态化自查整改机制，推动共享中央厨房持续提升运营管理水平、防范安全与服务风险，落实“持续改进”的核心理念。

三、采用国际标准或国外先进标准情况(如适用)

无。

四、与现行法律、法规、政策及相关标准的协调性

本标准符合现行法律法规，与现行强制性国家标准、行业标准无冲突。

五、其他需要说明的事项

无。