

中国民族贸易促进会	文件编号 CCPNT-OTOP-P03-RD02
版本号: 1	修订次数: 1

《渝北团餐菜品质量管控指南》编制说明

(征求意见稿)

一、工作简况

1、任务来源

根据中国民族贸易促进会发布的《2025 年度团体标准项目计划（第六批共 3 项团体标准）的通知》，由一乡一品（重庆）数字经济技术有限公司组成标准起草工作组，负责《渝北团餐菜品质量管控指南》标准的制定工作，项目编号为 OTOP-202X-0XX。项目起止时间为 2025 年 3 月至 2025 年 12 月。

2、目的、意义

随着生活水平的提高，人们对团膳的质量、安全、营养等方面有了更高要求。比如，学校、企业、机关事业单位等对团膳服务的标准化、规范化需求日益增长，希望通过标准化建设来保障用餐人员的饮食健康和安全，同时满足不同人群的营养需求。

团膳市场竞争激烈，企业为了提高自身竞争力，需要通过标准化建设来提升服务质量和水平，打造品牌形象，以吸引更多客户。

3、主要工作过程

起草阶段：

2025 年 03 月-04 月 在渝北区开展团餐企业调研工作；

2025 年 04 月-05 月 市场需求情况调研；

2025 年 05 月-06 月 开展对标工作并制定渝北团餐菜品质量管控指南标准制定计划；

2025 年 06 月 20 日 标准立项；

2025 年 07 月 制定标准框架，研究团餐制作过程中的原材料采收规范、进货查验、仓储、加工制作、检验、外送环节、就餐服务、保供餐饮、清洗消毒等要求；

2025 年 08 月 标准起草组确定了《渝北团餐菜品质量管控指南》标准基本框架，收集并参考了大量相关法律法规及标准资料，编制形成了标准的草案稿。

2025 年 08 月-09 月 标准起草组修订《渝北团餐菜品质量管控指南》，编制形成了标准的征求意见稿。

4、编制单位和工作组成员及其所作的工作等

本标准由一乡一品（重庆）数字经济技术有限公司单位负责牵头起草，所做的主要工作协调组织标准制定。联合重庆梅福轩餐饮服务有限公司、重庆驷和后勤服务有限公司、重庆

中国民族贸易促进会	文件编号 CCPNT-OTOP-P03-RD02
版本号: 1	修订次数: 1

长安智慧城市运营管理有限公司餐饮分公司、重庆海嘉饮食文化有限公司、安徽振华餐饮管理有限公司重庆分公司、重庆雅福食品股份有限公司、乐禾食品集团股份有限公司、中国检验认证集团重庆有限公司等机构共同参与标准制定工作。

本标准主要起草人：冯毓瑶、王君、张美霞、董春松、骆红柳、李雪梅、胥宁。

所做的主要工作：标准的起草、修订和论证工作。

5、解决的主要问题

- 1)、本标准规定了渝北团餐制作过程的原材料采收规范、进货查验、仓储、加工制作、检验、外送环节、就餐服务、保供餐饮、清洗消毒等内容。
- 2)、本标准列出 5 个术语和定义，包含了团餐、团餐供应单位、团餐服务场所、保供餐饮、配送路线。

三、主要试验（或验证）情况

/

四、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

五、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

- （一）提升企业竞争力。作为第三方机构认证或检验的重要技术依据，团餐菜品质量团体标准有助于提高团餐企业及菜品的质量控制，更易获得合作方认可。
- （二）促进贸易成交。团餐菜品质量团体标准使合作更加透明，依据标准签订合作协议，降低交易风险，增加合作双方互认程度。
- （三）申报国家级奖项。符合有关国家奖项申报条件的团体标准。可由团体组织推荐申报，有助于提高企业及产品的知名度。
- （四）扩大企业影响力。团体标准经过市场不断检验，被其他标准组织采纳，有机会升级为地方、行业或国家标准，甚至国际标准，有效提升企业行业影响力。团体标准的制定可以迅速提高企业的知名度和影响力，是对企业实力的最好背书。

六、与国际、国外标准对比情况

- 1. 国标：GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求
GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范
- 2. 地方标准（重庆）：DB50/T 1343-2022 餐饮服务食品安全管理人员工作规范
DB50/T 1649-2024 餐饮业菜品信息描述规范

中国民族贸易促进会	文件编号 CCPNT-OTOP-P03-RD02
版本号: 1	修订次数: 1

3. 团标：T/TJCA 001-2019 团餐服务管理规范

T/SRCA 000002-2018 团餐管理服务规范

T/GDGC 001-2018 团餐服务良好作业评价规范

T/GZTC 1-2020 团餐食品安全操作规范

T/ARIA 002-2023 团餐食品加工管理规范

T/CQCA 022—2024 优质餐饮服务评价规范

经过详细的对标、整理、查新工作，目前为止，经查询，未发现有技术专家组织对于渝北区团餐类菜品的标准。

七、与现行相关法律、法规、规章及标准，特别是强制性标准的协调性

本标准与现行相关法律、法规、规章和相关标准协调一致，符合国家标准化管理的有关规定。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在起草过程中尚未出现重大分歧意见，有关单位、专家提出的意见已经得到妥善处理，合理的意见已被采纳，无法采纳的意见给予了相应解释和说明。

九、贯彻标准的要求和措施建议

标准向试点实施单位、团餐采购单位、渝北区主管部门、行业专家等相关方征求意见，尤其关注市场方的建议后，根据收集的意见，项目组进行讨论，确定需要完善的内容，并征求标准专家意见。

十、废止现行相关标准的建议

本标准为首次制定，无废止现行相关标准的建议。

十一、其它应予说明的事项

无。