

《渝北团餐菜品质量安全检测要求》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（第七批共 2 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《渝北团餐菜品质量安全检测要求》标准的制定工作，项目编号为 OTOP-202537。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。

为完善团餐的质量要求，在与团餐企业日常沟通与企业调研中，渝北区团餐企业提出对团餐菜品的检验标准的制定要求。

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-08 月 开展对标工作并制定渝北团餐菜品检测要求标准制定计划；

2025 年 08 月 21 日 标准立项；

2025 年 08 月 收集前期的检测报告作为指标确认的依据，检测机构抽取样品进行检测；

2025 年 09 月 标准起草组确定了《渝北团餐菜品质量安全检测要求》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 09 月 标准起草组修订《渝北团餐菜品质量安全检测要求》，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

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

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菜品的检测指标及其要求。

2)、本标准列出 4 个术语和定义，包含了基本要求、感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量、食品添加剂

三、主要试验（或验证）情况

1、检测项目：

检测项目										
主食		热食类餐食		冷食类餐食		自制糕点 (面包、蛋糕等)		自制 饮品		
米饭	自制 面食	热荤	热素	冷荤	冷素	面包、 蛋糕	其他	自制饮 品		
铅、镉、 大肠菌群、沙 门氏菌	铅、砷、 铝，菌 落总 数、大 肠菌群 菌、酸 价、过 氧化值	铅、砷， 大肠菌群、沙 门氏菌	铅、砷、 大肠菌群、沙 门氏菌	铅、砷、 大肠菌群、沙 门氏 菌、金 黄色葡 萄球菌	铅、砷、 大肠菌群、沙 门氏 菌、金 黄色葡 萄球菌	铅、砷、 铝、酸 价、过 氧化 值、菌 落总 数、大 肠菌群 菌	铅、砷、 铝、酸 价、过 氧化 值、菌 落总 数、大 肠菌群 菌	铅、砷、 铝、酸 价、过 氧化 值、菌 落总 数、大 肠菌群 菌	菌落总 数、大 肠菌群 菌、沙 门氏 菌、金 黄色葡 萄球菌	
<p>说明</p> <p>自制面点：自以谷物粉（或杂粮粉）为核心原料，辅以水、盐、酵母、油脂等基础辅料，通过揉、擀、包、捏等手工技法塑形，再经蒸、煮、烙、烤、炸等方式熟制而成的主食类或半主食类食品如包子、馒头、面条、水饺、抄手等。</p> <p>自制糕点：以谷物粉、糖、油、蛋、奶、奶油、果料等为主要原料，通过搅拌、打发、烘烤、蒸制、冷藏等工艺制作的休闲甜点或风味点心。</p> <p>酸价、过氧化值：限油炸类餐食。</p>										

2、检测结果汇总

项目	食品安全指标【参考】									
	铅	砷	镉	铝	酸价	过氧化值	菌落总、	大肠菌群	沙门氏菌	金黄色葡萄球菌
单位	mg	mg	mg	mg	mg/g	g/100g	CFU/g	CFU/g	/25g	CFU/g
米饭	≤0.2	≤0.2	≤0.2	-	-	-	-	<10	不得检出	-
自制面食（非油炸）	≤0.2	≤0.2	-	不得检出	-	-	-	<10	不得检出	-
自制面食（油炸类）	≤0.2	≤0.2	-	不得检出	5.0	0.25	-	<10	不得检出	-
油炸用植物油	-	-	-	-	3.0	0.25	-	-	-	-
热荤	≤0.2	≤0.2	-	-	-	-	-	<10	不得检出	-
热素	≤0.2	≤0.2	-	-	-	-	<10 ⁴	<10	不得检出	-
冷荤	≤0.2	≤0.2	-	-	-	-	-	<10	不得检出	<10
冷素	≤0.2	≤0.2	-	-	-	-	-	<10	不得	<10

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

									检出	
自制糕点	≤0.2	≤0.2	-	不得检出	-	-	<10 ⁴	<10	-	-
自制饮品（果蔬汁）	≤0.05 mg/L	-	-	-	-	-	≤ 10 ⁴ CFU/mL	-	-	-
自制饮品（谷物类）	≤0.2	-	≤0.2	-	-	-	≤ 10 ⁴ CFU/mL	-	-	-

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，团餐菜品质量安全检测团体标准有助于提高菜品的质量控制，更易获得合作方认可。

（二）促进贸易成交。团餐菜品质量安全检测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

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

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

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检测指标的标准。

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。