

《团餐操作服务规范》（征求意见稿）

编制说明

一、工作简况

（一）行业发展现状。

团餐是面向团体供应的餐饮服务形式。目前，全国团餐企业超 10 万家，广东、江苏、北京、上海、浙江、四川等经济发达省份为核心供给区，从业人员规模超过 500 万人；服务范围涵盖学校、企事业单位、医院等场景，日均服务人次超 2 亿，占全国餐饮市场总消费量的 35%左右。有数据显示，2024 年团餐行业年营业额预计突破 1.8 万亿元，其中学生餐、企业员工餐及医疗餐饮三大细分领域贡献超 60%营收。行业呈现集约化发展趋势，头部企业通过中央厨房和供应链整合，推动年产值增长率保持在 12%以上。

（二）制修订必要性。

原标准于 2013 年正式发布，至今已有 12 年。原标准中部分引用标准、技术指标等已滞后实际：如《GB 2760 食品添加剂使用标准》已多次修订，《GB 5749 生活饮用水卫生标准》《GB 8978 污水综合排放标准》中的部分指标已更新或废止，《GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》《GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准》《GB 14934 食（饮）具消毒卫生标准》已经废止等。

为进一步提高标准的科学性、可操作性，根据食品安全、反食品浪费、落实主体责任等有关规定，结合餐饮业发展和中央促进餐饮业高质量发展要求，此次修订对原标准相关指标进行了调整和补充完善。如，引用《GB 31645 餐饮服务通用卫生规范》《GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则》《食品生产企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》《中国居民膳食指南》等最新标准和指导文件，完善基本管理要求、场所与布局、设施与设备、加工过程管理等相关要求，增加能源节约、营养健康等相关要求。

（三）任务来源。

《商务部办公厅关于下达 2024 年第二批商务领域行业标准计划项目的通知》（商办建函〔2024〕347 号）明确，中国烹饪协会作为技术归口单位，牵头修订《团餐管理服务规范》行业标准。

（四）主要参加单位和工作组成员。

中国烹饪协会（以下简称协会）牵头成立标准修订工作组，行业相关企业参与。

（五）主要工作过程。

2024 年 6 月，协会在京召开研究组会议，向行业企业提出标准修订工作任务，并研讨相关事项。

2024 年 7 月，协会正式成立标准修订工作组，由执笔单

位收集整理相关法律法规标准，并就原标准应用情况及修改建议开展调研。

2024年7月，标准修订工作组就拟修订的技术内容召开起草组会议，结合工作实际并征求相关行业专家意见后，形成标准修订文本初稿并提交商务部服贸司审核。

2024年8月至2025年3月，与新立项制定的《团餐运营管理服务规范》国家标准进行协调衔接。

2025年3月，经多方协商讨论，该行标更名为《团餐操作服务规范》，并就标准文本内容进行论证、调研，修改完善标准文本。

二、标准制修订原则和内容

（一）制修订原则。

1. 协调性原则：经过十几年的运行，行业相关法律法规及国家标准已作相应调整和更新，为保证该行业标准与国内现行法律法规、国家标准、行业标准协调一致，故启动标准修订工作。

2. 适用性原则：结合行业发展水平和企业管理实践，部分内容在行业内已不具备普遍性，需修订标准内容，适应行业发展需要。

3. 科学性原则：标准的修订基于科学的研究和实践，确保标准内容的合理性和有效性，能够准确反映团餐管理服务的实际情况和需求。

4. 先进性原则：体现行业发展的先进水平，借鉴国内外先进的管理理念和技术方法，推动团餐行业的进步和创新。

（二）主要制修订内容及依据。

由于该标准修订过程中，出现国标立项，并与该标准名称高度重合，后经多方协商之后修改该标准名称为《团餐操作服务规范》，故调整标准文本方向及标准内容逻辑，更加细化操作过程内容。

1. 删除内容

（1）因法律法规、标准更新等因素，删除规范性引用文件 GB 14930.1、GB 14930.2、GB 14934

（2）对于合同和企业资质有上位法要求，无需过多赘述，故删除原标准文本中 4.2.3 的要求。

（3）原标准文本中的 4.3.7 和 4.3.9 内容，在新的国家标准中有相关描述，故删除。

（4）删除原标准文本中的 4.5.2、4.5.3、4.5.4、4.6.1、4.6.2、4.6.4、4.6.5、4.7.1、4.7.2、4.7.7、4.7.10、4.8.2、4.8.6 和 4.9.2，相关内容已在 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》中提出。

（5）删除“5 具体要求”中的 5.1.10、5.2.1，相关内容已在《餐饮服务食品安全操作规范》中提出；删除 5.1.8 和 5.2.3，相关要求已纳入团餐新国标《团餐运营管理规范》中。

2. 补充完善内容

(1) 完善“范围”相关内容

——原标准内容的“4 基本要求、5 具体要求”修改为“4 基本管理要求、5 场所与布局、6 设施与设备、7 采购 运输验收与储存、8 加工过程管理、9 供餐要求、10 配送要求、11 清洁维护与废弃物管理、12 有害生物防治、13、机构和人员管理、14 节约管理、15 营养健康、16 持续改进”。

(2) 完善“术语和定义”相关内容

原标准“3.2 团餐供应单位”修改为“指根据团体服务用餐对象要求，在契约关系的前提下，以集中加工配送或现场制作服务为主要加工供应形式的餐饮服务单位，包括集体用餐配送单位、现场制作服务单位等。”

(3) 原标准“4 基本要求”修改为“4 基本管理要求”并完善相关内容。

——4.1.1 修改为“4.2 团餐供应单位宜建立和实施 HACCP/ISO22000 体系，鼓励建立和实施 ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO50001 体系。”

——4.2.1 修改为“4.2 团餐供应单位应在与服务对象建立合同关系前，对服务对象提出的要求进行评估、确认，宜有专岗（或专人）对合同进行系统化管理”

——4.2.2 改成“4.5 团餐供应单位宜建立菜单评估审核制度，更改菜单时应重新评估。”

——“4.3 加工运营场所及设施设备”拆分为“5 场所与布局”与“6 设施与设备”并完善相关内容

——4.3.1 修改为“5.1 场所与布局应符合 GB 31654 与《餐饮服务食品安全操作规范》的规定”与“6.1 设施与设备应符合 GB 31654 与《餐饮服务食品安全操作规范》的规定”

——4.3.2 修改为“6.9 应对设施设备的操作风险进行评估，及时展示评估结果并培训相关操作人员”

——4.3.3 修改为“6.2 宜采购并使用节约型设施设备和用品。”

——4.3.4、4.3.5、4.6.2 修改为“6.3 用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开并有明显的区分标识。原料加工中切配植物性食品原料、动物性食品原料和水产品原料的工具和容器，应分开并有明显的区分标识。加工场所宜有分类的说明标识。”

——4.3.6 修改为“14.2.7 应定期对各类设备进行维修保养，应及时更换老化设备设施，避免能源浪费。”

——4.3.8 修改为“14.2.1 各类设备不使用时，应关闭电器开关、电源开关、燃气阀门等。”

——4.3.10、4.3.11、4.3.12 分别修改为 6.5、6.6 和 6.7。

——4.4 机构、人员修改为“13 机构和人员管理”并完善相关内容。

——4.4.1、4.4.4 合并修改为“13.1 团餐供应单位应设置食品安全、生产安全管理职责部门，对本单位食品安全、生产安全履行全面管理职责，并负责与餐饮服务食品安全监管部门、安全消防部门等管理部门对接。应建立食品安全、生产安全风险预警及防控机制，并培训员工。”

——4.4.2 修改为“13.2 食品安全总监、食品安全员应符合 GB 31654 及《食品生产企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》的规定。”

——4.4.3 修改为 13.4。

——4.5 采购、验收和 4.6 贮存合并修改为“7 采购、运输、验收与贮存”并完善相关内容。

——4.5.1、4.6.1 合并修改为“7.1 采购、运输、验收与贮存应符合 GB 31654 的规定”

——4.6.3 修改为“7.9 有防蝇、防鼠、防虫措施。挡鼠板的高度不低于 60cm，挡鼠板与墙壁的缝隙应小于 6mm，排气口应有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入”。

——4.7 加工制作修改为“8 加工过程管理”并完善相关内容。

——4.7.1 修改为“8.1 原料初加工、烹饪、专间和专用操作区、食品添加剂使用、冷却、再加热等加工过程应符合

合 GB 2760、GB 31654 的规定。宜通过“互联网+明厨亮灶”方式，公开展示操作重点环节。”

——4.7.2 修改为“8.3.3 烹饪区的原料、半成品、成品宜设置不同区域，分开存放，避免交叉污染。”

——4.7.3 修改为“8.2.2 冷冻食品及原料应采用冷藏解冻或流水解冻的方式进行，对解冻时间应进行控制。”

——4.7.4 修改为“8.2.6 宜对开封的预包装食品设立第二保质期，第二保质期不得超过原包装保质期。开封后需冷藏保存的食品，应在使用后密封冷藏保存。”

——4.7.5 修改为“6.4 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。”

——4.7.6 修改为 8.5.1。

——4.7.8 和 4.7.9 修改为“6.10 消防、环保设施设备应定期检查其有效性。火灾风险高的设备宜有限温报警装置和离人报警装置。和面机、压面机、切菜机、搅拌机、烤箱等操作安全隐患较大的机械设备宜设专人操作，上岗前培训到位并采取保护措施。加工制作人员宜穿防滑鞋，蒸车、烤箱等设备操作时应有防烫伤措施。”

——4.8.1 修改为“9.3 提供打包服务时，应使用可降解餐盒、餐饮具及塑料袋，避免过度使用打包餐具。”

——4.8.3 修改为 9.4。

——4.8.4 修改为“9.5 提供打包服务时，应使用可降解餐盒、餐饮具及塑料袋，避免过度使用打包餐具。”

——4.8.7 修改为 9.2。

——4.9.1 修改为 11.1。

——4.9.3 修改为“11.3 严格控制餐厨废弃物的流向，做好分类处理和回收利用工作，餐厨废弃物的处置应符合 GB 31654 的规定。”

(4) 原标准文本“5.1 集体用餐配送单位”修改并完善相关内容。

——5.1.1 修改为“10.1 集体用餐配送的食品，其分装、贮存和运输的要求应符合 GB 31654 的规定。”

——5.1.2 修改为“10.2 中央厨房配送的食品，应在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注现场加工方法。”

——5.1.3 修改为“10.3 配送集体用餐的容器和车辆应符合相关要求，并保持清洁及满足配送食品的温度要求。”

——5.1.4 修改为“10.5 应对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求提前确认，对加工制作场所、设施设备、人员、容器、用具等进行测算，确保配送食品与就餐人员规模相匹配。”

——5.1.6 修改为“7.7 宜使用农药速测仪检测法对每

批蔬菜抽检，并建立记录，推荐的抽检蔬菜明细见附录 B。”

——5.1.7 修改为“10.5 应对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求提前确认，对加工制作场所、设施设备、人员、容器、用具等进行测算，确保配送食品与就餐人员规模相匹配。”

——5.1.9 修改为 10.7。

(5) 原标准“5.2 现在加工制作单位”修改并完善相关内容。

——5.2.2 修改为 7.3。

——5.2.4 修改为“7.7 宜使用农药速测仪检测法对每批蔬菜抽检，并建立记录，推荐的抽检蔬菜明细见附录 B。”

——5.2.5 修改为“9.5 分餐使用的相关设备、用具、环境应每餐消毒和 9.6 有供就餐人员洗手的设施，与供应规模相适应。”

3. 新增内容

(1) 增加了规范性引用文件

——新增 GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、GB/T 33000 企业安全生产标准化基本规范、GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则、GB 55037 建筑防火通用规范。

(2) 增加“4 基本要求”及其部分内容。

——4.1 团餐供应单位应按要求建立反食品浪费、食品

安全、安全生产等相关制度，并培训员工。相关制度应符合 GB/T 42966、GB 31654 和 GB/T 33000 的要求。

——4.4 具备承担相应风险的能力，宜投保公众责任险或专项食品安全责任险。

——4.5 团餐供应单位宜建立菜单评估审核制度，更改菜单时应重新评估。

——4.6 团餐供应单位菜单制定和审核，应纳入反食品浪费理念，并充分考虑服务对象如下因素：

a) 就餐人群的食品安全和营养要求，包括禁用及慎用食品的管理；

b) 供餐形式的特点；

c) 就餐人群数量和年龄分布。

——4.7 团餐供应单位应在各操作环节采取反食品浪费措施及节约提示信息，提示信息要求应符合 GB/T 42966 的规定。

(3) 增加“5 场所与布局”及其部分内容。

——5.1 场所与布局应符合 GB 31654、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 55037《建筑防火通用规范》等食品安全、安全生产相关规定。

——5.2 租赁的场所，应提前对场所与布局的合理性进行风险评估，并采取相应的预防措施或纠正措施。

(4) 增加“6 设施与设备”及其部分内容。

——6.8 废弃物存放设施宜为脚踏式或其他非手动式设施，防止手接触造成交叉污染。

——6.10 消防、环保设施设备应定期检查其有效性。火灾风险高的设备宜有限温报警装置和离人报警装置。和面机、压面机、切菜机、搅拌机、烤箱等操作安全隐患较大的机械设备宜设专人操作，上岗前培训到位并采取保护措施。加工制作人员宜穿防滑鞋，蒸车、烤箱等设备操作时应有防烫伤措施。

——6.11 使用燃气的操作间应配置有燃气泄漏报警系统，有明火操作的操作间应装配有灭火设备及消防报警系统，宜安装自动喷淋装置并定期维保。

(5) 增加“7 采购、运输、验收与贮存”及其部分内容。

——7.2 宜有明确的定价机制。

——7.4 宜对运输车辆的运输时间、温度、湿度等建立追溯记录。

——7.5 宜制定主要原料的企业质量标准和验收标准。其中验收标准应重点明确感官性状、食品保质期、食品温度、包装及标签完整清洁无破损、内容物与产品标签一致等。

——7.6 宜有不少于两人参与验收工作，发现不符合要求的食品及原料应按要求及时处理。

——7.8 库房应通风、防潮，保持干燥。

——7.10 对易腐食品应在贮存过程中按相关要求控制

贮存温度及时间。

——7.11 冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确显示内部温度的测温装置。

——7.12 清洁剂、消毒剂应专库或专柜贮存，并有明显标识。

（6）增加“8 加工过程管理”及其部分内容。

——8.2 初加工、8.3 烹饪、8.4 专间和专用操作区操作、8.5 食品添加剂使用、8.6 冷却、8.7 再加热。

——8.2.3 禽蛋宜使用专用容器清洗、贮存。

——8.2.4 宜设置异物挑拣区域，对异物风险高的原料进行挑拣。

——8.2.5 宜设置异物挑拣区域，对异物风险高的原料进行挑拣。

——8.3.1 烹饪的工艺方法应对员工进行及时培训。

——8.3.2 加工制作宜食物种类多样，优先采用健康的烹饪方式，减少盐、油、糖含量较高的菜品供应，优化菜品口味，减少食品浪费。

——8.3.4 应每日对工作区域内的物料进行检查，排查是否有过期或腐败变质的食品，并及时处理。

——8.3.5 加工量较大时，应合理分批次烹制。

——8.3.6 宜配置专用品尝工具，并有明确标识。

——8.4.1 凉菜加工、裱花操作、饮料现榨及水果拼盘

制作、生食水产品应符合 GB 31654 中关于专间和专用操作区操作的要求。

——8.4.2 专间或专用操作区加工制作好的成品宜当餐供应。

——8.5.2 添加剂管理宜有专人管理。

——8.5.3 食品添加剂的使用宜在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

——8.6.1 食品及原料的冷却时间及温度应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

——8.6.2 烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却，放入冷却设备的食品数量应符合冷却设施设备的承载能力。

——8.6.3 冷却设备应定期清洁消毒。

——8.7.1 食品再加热应符合 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

——8.7.2 食品感官性状发生变化的应及时废弃。

（7）增加“9 供餐要求”及其部分内容。

——9.1 供餐要求应符合 GB 31654 的规定，宜配备服务人员。

——9.7 宜结合日常供应量及就餐历史余量，评估顾客需求量，动态调整供餐总量。

（8）增加“10 配送要求”及其部分内容。

——10.4 运输装卸过程应当注意操作卫生、防止污染食品。配送车辆及车内容器应当根据配送要求保持相应的温度，鼓励配送车辆配备温度记录仪，确保温度能连续记录。

——10.6 为中小学、托幼机构配送的，不应配送生食、冷荤及冷加工糕点。为其他企业配送时不宜配送凉菜（包括冷荤）等易腐食品。

（9）增加“11 清洁维护与废弃物管理”及其部分内容。

——11.2 餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。

——11.4 餐厨废弃物处理宜采取汤汁分离设施设备，宜对餐厨废弃物数量统计分析，对造成剩余食品数量大的菜品优化改进。

（10）增加“12 有害生物防治”及其部分内容。

——12.1 应保持餐饮服务场所建筑结构完好，有害生物防治设施完备，环境整洁，防止虫害入侵及滋生。

——12.2 应引用具备相应资质的机构及人员进行有害生物防治，并对企业员工进行有害生物相关知识培训。

——12.3 有害生物防治应遵循优先使用物理方法的原则，应根据需要配备适宜的有害生物防治设施设备（如灭蝇灯、防蝇胶帘、风幕机、粘鼠板等）。

——12.4 发现有害生物痕迹或活体，应及时通知有害生物防治人员到场处理。

——12.5 有害生物防治中应采取有效防护措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。

——12.6 发现有害生物尸体，应在确保安全的前提下及时清理。

(11) 增加“13 机构和人员管理”及其部分内容。

——13.3 应将食品安全、生产安全、能源节约、反食品浪费等要求纳入员工日常培训，并与日常考核相结合。

(12) 增加“14 节约管理”及其部分内容。

——14.1.1 团餐供应单位反食品浪费应符合《中华人民共和国反食品浪费法》和 GB/T 42966 的相关要求。

——14.1.2 应通过多种形式，开展制止餐饮浪费行为的宣传，积极营造浪费可耻、节约为荣的消费氛围。

——14.1.3 宜提供小份菜、小份饭，明示菜品分量、主要原料、口味、禁忌等餐品信息。

——14.1.4 在就餐人员就餐、订餐、点餐、加餐等环节，采取服务人员提醒、页面提示等方式，引导就餐人员理性消费、适量点餐。

——14.1.5 宜对就餐人员的节约行为（如光盘行动）采取合理激励措施，以促进节约意识的提升。

——14.1.6 宜使用数智化手段，对供餐实施动态管理，合理调整菜品供应，减少餐饮浪费。

——14.2.2 应及时对空置冰箱断电，正常运转的冰箱每

周进行除霜，合理摆放原料，保证冷气循环通畅，降低能耗。

——14.2.3 蔬菜清洗应按操作流程，宜使用清洗设备，先浸泡再清洗，避免长流水冲洗。

——14.2.4 鼓励原料解冻使用冷藏解冻。临时用少量原料流水解冻，应采用较小的容器，减少用水量。

——14.2.5 应严格按照操作要求使用洗碗机，定期对洗碗机进行保养。

——14.2.6 在保证食品安全的基础上，就餐人员较少时，多品种主食宜集中加热蒸熟，避免少量加工浪费燃气。

——14.2.7 应定期对各类设备进行维修保养，应及时更换老化设备设施，避免能源浪费。

——14.2.8 新配置或更换设备，优先选用节能设备。

(13) 增加“15 营养健康”及其部分内容。

——15.1 宜配备营养指导人员，指导采购、配料、加工和营养标示，制定食谱和菜品目录，开展营养健康教育，指导服务员帮助用餐人员合理选餐。

——15.2 食物种类和油、盐、糖用量宜参照《中国居民膳食指南》的推荐要求。

——15.3 食物烹饪方法应符合营养健康原则。鼓励采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法，少用煎、炸、熏、烤等烹饪方法。

——15.4 宜制定合理膳食营养配餐计划。

——15.5 鼓励采用分餐制供餐。自由取餐的食堂应为每道菜品配备公筷、公勺或公夹。提供桌餐服务的食堂应当配备公筷、公勺等分餐工具，并引导用餐人员使用。

——15.6 鼓励对菜品的口味（如辣的程度）进行差异化标示。

——15.7 从业人员宜定期接受“减盐减油减糖”烹饪技巧、平衡膳食等知识培训。

——15.8 应在食堂明显位置展示并适时更新营养健康、反食品浪费、合理膳食提示牌、宣传海报等材料，播放宣传视频。

（14）增加“16 持续改进”及其部分内容。

——16.1 应建立沟通渠道，对客户的服务需求做出快速反应。

——16.2 对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，并建立记录。

——16.3 宜定期回访顾客的满意度情况，并进行分析和改进。

（三）主要试验（或验证）情况分析。

无。

三、与国内、国外有关法规和标准水平的比对分析

无

四、与有关现行法律法规和其他强制性标准的关系，配

套推荐性标准的情况

本标准符合国家法律法规及部门规章规定，与现行相关标准协调一致。

五、重大分歧意见的处理过程及依据

无重大分歧意见。

六、实施标准所需要的技术改造、成本投入、老旧产品退出市场时间、实施标准可能造成的社会影响等因素分析，以及根据这些因素提出的标准实施日期建议

本标准对团餐管理服务活动中基本管理要求，场景布局，采购、运输、验收与贮存，加工过程管理，送餐要求，配送要求，有害生物防治等内容进行了更新完善。考虑到各团餐企业发展水平不同，经调研，建议预留半年标准过渡期，自本标准实施之日起第7个月开始执行。

七、实施标准的有关政策措施

无

八、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

新标准实施后，通过规范团餐服务，增强消费者对供餐品质和食品安全的信心，促进团餐行业的健康发展。团餐行业的规范化和标准化发展将吸引更多企业参与，创造更多就业机会，推动地方经济的发展。标准的实施有助于规范团餐服务市场，促进团餐行业的健康持续发展，避免恶性竞争和不规范操作。通过标准化的管理和操作流程，团餐企业能够

提高运营效率，降低成本，提升服务质量。标准的实施将推动团餐行业与上下游产业的协同发展，如与农业生产、食品加工、物流配送等行业的深度融合，促进反食品浪费进一步深入人心，促进行业高质量发展。

九、涉及专利的有关说明

未涉及其他专利。

十、其他应予说明的事项

（一）关于标准名称修改。

因 2024 年 8 月立项的国家标准《团餐运营管理服务规范》与 2024 年 6 月份立项的行业标准《团餐管理服务规范》名称高度重合，后经各方研讨决定将该行业标准名称修改为《团餐操作服务规范》。

（二）关于对外通报。

无。