

# 《工地团餐生产配送服务评价规范》 (送审稿) 编制说明

## 一、项目背景

### (一) 国外情况简介

在国外，工地餐饮服务已形成较为成熟的体系，与之配套的法律、法规和标准也较为完善。以美国为例，在食品安全法规方面，《联邦食品、药品和化妆品法案》对食品生产、加工、包装、储存和配送等各个环节都制定了严格的规范，工地团餐自然也在其监管范围内。食材采购环节，严格遵循《食品安全现代化法案》，要求详细记录食材来源、供应商资质等信息，确保食材安全可追溯。在工地餐饮场所的卫生检查上，依据《职业安全与健康法案》，食品安全监管部门会定期进行全面检查，涵盖厨房卫生、食品储存条件、从业人员健康状况等多方面，对于不符合标准的行为会予以严厉处罚。

欧洲国家在这方面同样有着完善的体系。以德国为例，除了遵循欧盟统一的食品安全法规，如《欧盟食品安全法规》之外，还根据自身国情制定了更为细致的标准。在餐饮服务的可持续性方面，德国的《循环经济与废物管理法》促使工地团餐推行绿色环保理念，鼓励使用可降解餐具、减少食物浪费。在营养搭配上，参考《德国营养学会膳食指南》，确保工地团餐的营养成分能够满足建筑工人高强度工作的需求。

### (二) 国内情况简介

国内随着城市化进程的加速，基础设施建设、房地产开发等

建筑项目数量激增，工地团餐市场规模持续扩大，改革开放 40 多年来，中国餐饮业从一个 50 亿元规模的传统服务业跨越式发展成为超过 4 万亿元收入的生活服务消费产业，中国餐饮业年均复合增长率高达 18%，是持续社会就业的“稳定器”。随着市场经济建设的不断深入，餐饮业已然成为影响社会经济发展的基础行业之一。

相关数据显示，中国团餐市场的受众近 7 亿人。团餐的服务领域主要涵盖企业、政府事业单位、建筑工地、学校等机构的团体食堂。从学龄前的儿童到高校的大学生，从流水线上的工人到写字楼里的白领，从企业职员到政府公务员，全部涵盖。除了节假日，几乎每天每餐都有团餐服务在发生。随着国民经济的发展、人民需求的提升，针对不同消费群体的团餐细分化发展趋势越来越明显。

在法规标准方面，虽然尚未出台针对工地团餐生产配送服务的标准，但在食品安全和集体用餐配送领域已有一些相关法规和标准。在食品安全方面，《中华人民共和国食品安全法》是基础法律，对食品生产经营的各个环节进行规范，为工地团餐的食品安全提供了基本法律依据。在集体用餐配送方面，部分地区制定了相应的地方标准和管理办法。对集体用餐配送单位的食品安全管理机构设置、人员配备、制度建设、加工制作和检验检测等方面都作出了详细规定。不过，这些标准和法规主要针对集体用餐配送的通用场景，对于工地团餐这一特殊领域的针对性不足。工地通常地处偏远、环境复杂，施工时间不固定，对团餐配送的时效性、环境适应性等方面有特殊要求，现有标准难以全面覆盖和有效规范。

在深圳这样城市建设项目众多的高速发展城市，建筑行业的蓬勃发展带来了海量的工地团餐需求。然而，现有的标准和规范无法充分满足工地团餐的实际需求。因此，编制《工地团餐生产配送服务评价规范》具有重要的现实意义，能够有效填补深圳本地在这一领域的标准空白，提升工地团餐的整体服务水平。

### **（三）制定地方标准的必要性和意义**

深圳经济特区建立四十年来，改革开放和现代化建设取得了历史性成就。建筑业广大从业者作为深圳经济特区最早的拓荒牛，经过四十年的披荆斩棘、拼搏奉献，创造了世界城市建设史上的奇迹。现如今，深圳市建筑工程持续进行，存在建筑工地数量持续增多，建筑企业工人的数量多，密度高，现场的环境较复杂等特点。“民以食为天”，大量的建筑企业工人产生了大量的工地配餐需求。深圳每年有数以千计的建筑工地，建筑企业工人用餐无疑是个巨大市场。长期以来，多数建筑企业工人通常在工地附近的流动摊点购买午餐，流动摊点由人力三轮车搭载简单的灶台，售卖食品包括米饭炒菜、炒面等。据调研，大多数流动摊点均无经营许可、卫生许可，其钱餐不分、设备不洁、餐品长时间暴露在常温下等，给食品安全带来隐患。为解决此现状，团餐企业逐渐进军建筑工地领域，为建筑企业工人提供团餐。工地团餐具有价格实惠、分量充足且重视饮食质量，坚持味道与营养并存等优点，逐渐取得了成员们的青睐，成为当前建筑工地的主要用餐方式之一。

建筑工地业态具有特殊性，工地团餐意义重大。对于建筑企业，很好地解决了供餐的问题，省去了“买菜”和“做饭”的环

节，就像外卖一样方便，可以提前订购套餐，由中央厨房烹制后送到工地，再分发给建筑企业工人，带来了便利。对于建筑企业工人，解决了其就餐的问题，很好地改善了伙食，提高了食品的安全性与营养性。

目前有多家团餐企业为深圳市建筑工地提供团餐服务，服务水平良莠不齐。因此，在深圳市建立一套工地团餐生产配送服务评价规范地方标准势在必行，通过标准化思维，规范团餐企业生产配送服务的质量和食物的品质，使其达到统一的标准，及时梳理总结模式经验，从解决问题源头上推出更多管方向、治根本、谋全局的新举措新机制，制定一套符合深圳市工地团餐生产配送与管理的准则，以此支撑和促进深圳市工地团餐工作的高质量高效率开展。

## **二、工作简况**

### **（一）任务来源**

根据深圳市市场监督管理局 2023 年 5 月 8 日发布的《深圳市市场监督管理局关于下达 2023 年深圳市地方标准计划项目任务的通知》，由深圳市商务局提出，深圳市天健城市服务有限公司牵头，深圳地铁物业管理发展有限公司参与起草的《工地团餐生产配送服务评价规范》地方标准正式批准立项，计划完成时间为 2025 年 6 月。

### **（二）主要起草过程**

1. 准备阶段，2022 年 8 月至 11 月，深圳市天健城市服务有限公司根据团餐市场规模增长趋势，挖掘工地团餐生产配送服务的现实需求，针对工地团餐服务空白，提出研制相关深圳市地方标准的编制工作，并调查研究相关的现有法律法规依据和开展可

行性分析。

2. 预研阶段，2022 年 11 月至 12 月，深圳市天健城市服务有限公司、深圳地铁物业管理发展有限公司等单位共同对标准技术进行分析及初定标准框架，汇总整理相关资料。

3. 立项阶段，2023 年 1 月至 5 月，由深圳市城市管理和综合执法局提交深圳市地方标准制修订计划项目建议书，2023 年 5 月 8 日正式获批立项。

4. 组织起草阶段，2023 年 6 月至 11 月，征集参编单位，成立标准编制组，明确任务和分工。2023 年 11 月至 2024 年 4 月，通过实地调研、文献资料研究、相关规范性文件查阅，确定标准草案框架。2024 年 5 月底，主要编制单位对收集的材料进行整理，以框架为基础逐步完善标准各章的具体内容，形成初稿。2024 年 6 月至 11 月，开展多次内部讨论，完善标准文本，形成标准征求意见稿。

### 三、主要内容的依据以及与国内领先、国际先进标准的对标情况

#### （一）主要内容的依据

本次《工地团餐生产配送服务评价规范》是在广泛查阅国内外标准、指南及研究文献、项目组讨论修订内容基础上，主要参考《中华人民共和国食品安全法》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》、GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》、GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 31654《食品安全国家标准 餐

饮服务通用卫生规范》、HJ 554《饮食业环境保护技术规范》、SB/T 10474《餐饮业营养配餐技术要求》、DB4403/T 504《团餐行业食品安全管理规范》等食品餐饮类相关标准，并按最新的标准编写文件要求编写了本文件的文本初稿，将本文件的文本初稿及编制说明函询相关领域的专家，整理汇总专家们的意见，进一步完善文件内容及编制说明。本文件的编制过程秉持科学性、可行性和实操性的原则进行。

## **（二）对标情况说明**

本文件的制订根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》及有关法规、规章，严格按照标准化工作的原则要求进行编写。

与本文件相关的法律法规、标准，主要包括《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、HJ 554《饮食业环境保护技术规范》、SB/T 10474《餐饮业营养配餐技术要求》、DB4403/T 504《团餐行业食品安全管理规范》等。凡上述法律、法规、规章、技术规范、标准中已有相关规定的，本文件都予以吸收和引用。

关键参数设置方面，充分考虑了深圳市工地团餐生产配送服务特点、经济发展水平和客观实际的需要，并参照相关的国际标准和国内各类标准的指标要求。

## **四、主要条款的说明及技术依据**

《工地团餐生产配送服务评价规范》主要包括 6 个章节和 3 个附录。以下对标准中的章节内容及主要条款依据进行简要说明。

## **(一) 范围**

本文件规定了工地团餐生产配送评价的原则、内容和实施要求等。

本文件适用于行业主管部门、第三方评价机构对深圳市内工地团餐服务机构的服务质量开展评价,工地团餐服务机构可依据本文件进行自评。

## **(二) 规范性引用文件**

本文件规范性引用文件如下:

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

HJ 554 饮食业环境保护技术规范

SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求

## **(三) 术语和定义**

本章给出了标准研制过程中涉及的术语和定义,并对工地团餐生产配送服务、工地团餐生产配送机构作了清晰的定义。本章主要参考 SB/T 10856《团餐管理服务规范》依据结合深圳市实际开展的工地团餐生产配送服务项目进行编制。

## **(四) 评价原则**

本章从深圳市实际开展的工地团餐生产配送服务项目中,归纳总结开展工地团餐生产配送服务评价应遵循的原则,在严格按照标准及相关法律法规的规定的规定的基础上,应执行客观、诚信、透

明、改进四大原则。

### **（五）评价内容**

本章内容包括：评价指标构成及分值设定、评分方法、评价结果三大部分。

评价指标构成及分值设定，参考 SB/T 10856《团餐管理服务规范》框架，分为机构建设、设施设备与环境、生产管理、配送管理、企业荣誉及创新五个一级指标，将评价指标分为控制项和评分项，并依据评价机构常用评价体系设定分值。

评分方法，依据评价机构常用评分方法，采用综合评分法，规定了存在不适用的评分项指标的总分计算方法。

评价结果，依据评价机构常用评分方法，评价结果采用等级制，划分为 3 个等级，从低到高依次为一级、二级、三级，分别用 A、AA、AAA 表示。

### **（六）评价实施**

本章内容包括：组织评价、评价机构要求、评价人员要求、基本条件、评价程序五大部分。

组织评价，依据评价机构常用评价模式，采用服务机构申报、第三方评价、监督抽查的模式开展，并设定信息追溯期为 12 个月。

评价机构要求，参考餐饮相关评价机构现状，对评价机构的资质、办公条件、人员等作出了要求。

评价团队要求，参考 DB4403/T 404《重大活动餐饮服务单位能力评估通用要求》及餐饮相关评价制度，对评价人员的学历、职称、工作年限等作出了要求。

基本条件，规定了申请评价的机构需满足的基本条件。



评价程序，规定了评价开展的基本流程，评价工作由机构自评开始，需要经过第三方评价机构的专业评价做出最终的评价结论。本节内容规定了第三方评价机构的评价程序和要求，同时对评价终止、评价等级提升、年度监督审核等事项作出了要求。

### **（七）附录 A**

附录 A 为规范性附录，详细规定了工地团餐生产与配送服务的评价内容与计分规则，评价内容分为机构建设、设施设备与环境、生产管理、配送管理、企业荣誉及创新五大类，并设置对应下级指标的具体评价内容和分值。

### **（九）附录 B**

附录 B 为资料性附录，本附录提供工地团餐生产与配送服务的评价结论表以供评价机构参考使用。

### **（十）附录 C**

附录 C 为资料性附录，本附录提供工地团餐生产与配送服务的评价申请表以供工地团餐生产配送服务机构参考使用。

### **（十一）参考文献**

参考文献列出本文件中资料性引用文件的清单以及其他信息资源。

### **五、是否涉及专利等知识产权问题**

否。

### **六、重大意见分歧的处理结果和依据**

无。

### **七、实施标准的建议**

（一）在本文件通过审核、批准发布之后，由相关部门组织力量利用多种渠道、多种方式加强本文件的宣贯，提高行业内的

知晓率，并对本文件的执行情况进行跟踪调查，对标准实施效果进行评估，及时发现并解决标准实施过程中存在的问题，适时开展修订完善工作，提升本文件科学性和适用性。

（二）加强使用单位对本文件内容的理解和运用，提高工地团餐生产配送服务质量。

（三）加强与标准使用单位的沟通，收集本文件实施过程中的建议，持续改进，不断提升工地团餐生产配送服务水平。

## **八、其他应予说明的事项**

无。