

《“圳品”餐厅管理规范》团体标准

编制说明

一、标准制定的必要性和意义

随着“圳品”的发展，“圳品”逐步向纵深延伸，部分企业已为顾客直接提供“圳品”产品，来增加对“圳品”的消费体验感，“圳品”逐步走入百姓餐桌，满足人民日益增加的美好需求，建立“圳品”餐饮健康发展机制，倡导“安全、健康、美味、环保”的餐饮服务理念。

标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量。目前，没有“圳品”餐厅的统一标准，为持续发挥标准的基础性、引领性，规范“圳品”餐厅的管理，提高市场认可度，结合深圳餐饮行业发展的实际情况，制定《“圳品”餐厅管理规范》团体标准，满足“圳品”纵深发展需求，促进“圳品”的健康发展，同时也为进一步规范餐饮服务行业的食品加工经营，提高餐饮的管理水平。

二、任务来源及工作简况

（一）任务来源

2018年5月21日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020年）的通知》（深府〔2018〕41号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的

第一大工程。建立供深食品标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立供深食品标准体系打造食品的“深圳标准”。根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“标促会”）作为发布供深食品标准的社会组织。

为贯彻落实《关于深化改革加强食品安全工作的实施方案》《《深圳市第七次党代会工作报告》《市市场监管局关于印发 2022 年加强供深食品标准体系建设推进“圳品”工程工作方案的通知》等文件中关于推进“圳品”工程要求，开展 2022 年供深食品标准体系建设与“圳品”评价监督推广项目，研制供深食品团体标准，加强供深食品标准体系建设，持续打造“圳品”品牌，全力提高食品安全保障水平。

（二）起草过程

1、立项阶段

2022 年 6 月，组织对《“圳品”餐厅管理规范》团体标准立项的必要性和可行性展开研讨与论证，并获深圳标准促进会批准立项。

2、起草阶段

组建标准编制组。为保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作，对获批立项的标准共同参与起草工作，确保起草组具有广泛代表性。

文本起草。6 月-7 月，编制组基于国家相关法律法规，参考相关国家标准等，结合产业调研资料的整理和分析情况，编制标准草案。

就标准的适用范围、框架、技术内容等征集征集了相关方的意见，修改完善形成征求意见稿及编制说明。于 2022 年 7 月 8 日通过深圳市深圳标准促进会官网进行社会公开意见征集。

三、标准制定的原则

（一）规范性

本文件的编制根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》及其实施条例等相关法律法规，遵循规范性、适用性和可操作性原则，GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

（二）可操作性

本文件制定过程中按照适用性、可操作性原则，结合餐饮企业的实际情况，对标准条款进行科学设定，为相关企业科学管理提供依据。

（三）协调统一

本文件基于现行餐饮相关标准，根据企业的实际情况进行明确、细化和补充，使得标准与上层级现行标准协调统一，同时联系实际，注重标准的可操作性，可以更好地指导服务实际工作。

（四）公开透明

起草过程中坚持以公开、透明为原则，广泛听取相关方的意见和建议，还将向社会公开征集意见，并对反馈意见进行合理评估，妥善处置。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标满足食品安全国家标准GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等相关内容。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

主要参考和引用了GB/T 40042 《绿色餐饮经营与管理》、RB/T 153—2016《有机餐饮评价要求》等相关内容。

五、主要技术内容及采纳情况

本文件主要技术内容如下：

（一）范围

根据“圳品”相关求，结合餐饮业态特征，对本文件的适用范围进行了描述，明确“圳品”餐厅的主要内容和适用范围。

（二）术语和定义

对“圳品”餐厅进行术语和定义。

（三）基本要求

规定了“圳品”餐厅提供者应满足的基本要求，包括证照、深圳市量化等级等基础要求。

（四）菜品和原辅料

规定了经营菜品中“圳品”原料的占比和营养要求，以及辅料的相关要求。

（五）餐饮管理要求

规定了“圳品”餐厅的烹饪和制作、餐具和包装、储藏和处置、

清洁消毒和有害生物控制、许可管理、人员管理、制度管理等相关要求。

（六）质量管理要求

规定了“圳品”餐厅的体系导入情况、突发事件应急处理、追溯和召回、投诉处理等项相关要求。

（七）产品标识

规定了餐厅关于“圳品”标识方案的要求。

（八）“圳品”宣传

规定了“圳品”、“圳品”理念、“圳品”基地、营养健康等相关宣传措施。

（九）持续改进与提升

规定了餐饮提供者应制定的服务改进与提升措施，不断提升餐饮服务水平。

（十）社会责任

规定了餐饮提供者的社会责任，包括诚信经营、明码标价、食品安全责任险、员工权益、节能减排等相关要求。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本文件发布后，将通过不同渠道进行宣传推广；组织开展公益性的贯标活动，包括标准培训、专家答疑、发放宣贯资料等。面向不同的使用对象开展宣贯培训，促进各方准确理解并有效实施本文件的相关规定。持续开展标准跟踪评价，保证标准的科学性及适用性。

八、其它应予说明的事项

本文件旨在提升供深食品安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。