

《“圳品”餐厅管理规范》团体标准 编制说明

一、项目背景

随着“圳品”工作的纵深发展，“圳品”品牌影响力持续扩大。截至目前，已累计发布供深食品标准 908 项，作为主要技术支撑评价通过 2700 个圳品产品，来自全国 29 个省 172 市 492 县 1116 个基地，涵盖水果、蔬菜、肉、蛋、乳等大宗食品。“圳品”餐厅自 2022 年标准实施以来，已累计推动 7 个餐饮品牌 50 家门店获评“圳品”餐厅，实现了“圳品”从生产端到餐饮终端的延伸覆盖，打通了便民服务的“最后一公里”。

2025 年，国家食品安全法律法规体系发生重大变化：全国人大常委会通过了《中华人民共和国食品安全法》修正案（2025 年 12 月 1 日起施行），市场监管总局密集出台了 13 部食品安全规章，覆盖食品标识、生产经营主体责任、网络餐饮服务、集中用餐、连锁经营、食品召回、委托生产、直播电商等多个领域。《中国食物与营养发展纲要（2025-2030 年）》《餐饮业促进和经营管理办法》等政策文件相继发布。同时，餐饮行业新业态（网络餐饮、预制菜等）快速发展，对“圳品”餐厅的管理提出了新的更高要求。

原标准 T/SZS 3061—2022 自 2022 年发布实施以来，部分内容已不能完全适应新形势下的监管要求和发展需要。为持续发挥标准的基础性、引领性作用，规范“圳品”餐厅的管理，提高市场认可度，结合国家最新法律法规和深圳餐饮行业发展的实际情况，对原标准进行

修订，以满足“圳品”纵深发展需求，促进“圳品”的健康发展，进一步规范餐饮服务行业的食品加工经营，提高餐饮管理水平。

二、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“促进会”）作为发布供深食品标准的社会组织。

为确保“圳品”工作保持健康可持续发展，贯彻落实《深圳市第七次党代会工作报告》等文件中关于推进“圳品”工程要求，依托《圳品工程——“圳品”标准研制及体系建设项目》，关于推进“圳品”团体标准修订，加强“圳品”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）主要起草过程

1、立项阶段

2026年10月，根据《关于批准〈圳品 特殊医学用途碳水化合物组

件配方食品>等 5 项团体标准立项的通知》，《“圳品”餐厅管理规范》正式获批立项。该标准由深圳市深圳标准促进会归口，深圳市标准技术研究院作为牵头单位。

2、起草阶段

召开编制组内部讨论会，组织参编人员，共同就标准的适用范围、框架、技术内容等逐项深入探讨交流，修改完善形成标准草案及编制说明。

三、标准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）标准修订的原则

标准的编制遵循规范性、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）标准主要内容的依据

本文件遵循《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规和规范性文件的要求，以规范性、协调性、实用性为原则编制而成。

（三）国内领先、国际先进标准的对标情况

1. 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。本文件修订充分吸纳了以下法律法规的最新要求：

——《中华人民共和国食品安全法》（2025 年修正版，2025 年 12 月 1 日起施行）

——《中华人民共和国反食品浪费法》

——《食品标识监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 100 号，2025 年）

——《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（2025 年）

——《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》（2025 年）

——《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》（2025 年）

——《餐饮服务连锁企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（2025 年）

——《餐饮业促进和经营管理办法》（商务部、国家发展改革委，2025 年）

——《中国食物与营养发展纲要（2025-2030 年）》

——商务部等 9 部门《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》（商服贸发〔2024〕46 号）

2. 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。本文件修订新增引用 GB 31605—2025《食品生产通用卫生规范》，该标准于 2025 年发布，增

加了 HACCP 原理及其应用指南，将"预防为主、风险管理、全程控制"的食品安全管理原则传递给所有食品生产企业。

3. 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》、DB4403/T 570.2—2024《"圳品"评价通用要求 第2部分：食品》等相关内容。

四、主要条款的说明以及主要技术指标、参数、试验验证的论述

本文件与 T/SZS 3061—2022 相比，主要修订内容如下：

（一）范围

根据"圳品"相关要求，结合餐饮业态特征和最新政策法规要求，对本文件的适用范围进行了确认，明确"圳品"餐厅的主要内容和适用范围，未作实质性修改。

（二）规范性引用文件

新增以下引用文件：DB4403/T 570.1—2024《"圳品"评价通用要求 第1部分：通则》：该标准于2024年12月发布、2025年2月实施，为"圳品"食品评价提供了最新技术依据。

（三）术语和定义

未作修改。

（四）基本要求

1. 将"明厨亮灶"修改为"互联网+明厨亮灶"，并增加"实现与食品安全监管平台的实时数据对接"要求。依据：商务部等9部门《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》"积极推广'互联网+明厨亮灶'等模式"的要求，以及《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（2025年）关于数字化监管的要求。

2. 新增反食品浪费要求。依据：《中华人民共和国反食品浪费法》及《餐饮业促进和经营管理办法》（2025 年）关于"从内部管理、提醒提示、供餐环节、消费场景等角度明确餐饮服务经营者反食品浪费要求和鼓励性措施"的规定。

3. 新增食品安全主体责任落实要求，包括"日管控、周排查、月调度"工作机制。依据：《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（2025 年）关于企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员"三类人"职责和"日管控、周排查、月调度"工作机制的明确规定。

（五）菜品和原辅料

新增预制菜品管理要求（5.1.6），应明确标注预制菜品的名称、生产日期、保质期及复热加工说明。依据：《食品标识监督管理办法》（2025 年，总局令第 100 号）关于"保障消费者知情权、选择权"的要求。

（六）餐饮管理要求

1. 新增外卖配送封签制度。依据：《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》（2025 年）关于"使用符合食品安全标准的食品容器、餐具、饮具和包装材料，对餐饮食品进行包装、封口，并保证封口开启后无法复原"的硬性要求。

2. 新增温度监控记录要求，要求冷藏冷冻食品配备温度监控设备并建立温度记录制度。依据：GB 31654 及《餐饮服务食品安全操作规范》（2024 年修订版）关于冷藏冷冻食品温度控制的要求。

3. 新增清洁消毒记录制度。依据：《餐饮服务食品安全操作规范》关于清洁消毒记录管理的要求。

4. 增加"应建立有害生物防治记录，定期开展防治效果评估"要求。依据：GB 31654 及《餐饮服务食品安全操作规范》关于有害生物防治的管理要求。

5. 增加"用餐人数 300 人以上的单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位应配备专职食品安全总监"要求。依据：《食品生产经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》（2025 年）关于"食品安全总监"岗位设置的要求，以及《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》（2025 年）关于"赋予食品安全管理人员风险否决权"的规定。

6. 新增从业人员健康管理制度和每日晨检制度。依据：《中华人民共和国食品安全法》（2025 年修正版）及《餐饮服务食品安全操作规范》（2024 年修订版）关于从业人员健康管理的要求。

7. 在制度清单中新增"食品安全风险防控动态管理制度，包括'日管控、周排查、月调度'工作机制"。依据：《食品生产经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》（2025 年）关于"日管控、周排查、月调度"工作机制的具体要求。

8. 新增食品安全事故应急演练要求（6.10.4），每半年至少开展一次。依据：《中华人民共和国食品安全法》（2025 年修正版）及《餐饮服务食品安全操作规范》关于食品安全事故应急处置的要求。

9. 新增网络餐饮服务管理章节，涵盖实体门店、信息公示、"无堂食"标识、加工制作规范、封签制度、配送管理等要求。依据：《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》（2025 年）六大硬性经营要求；《网络食品安全违法行为查处办法》（2025 年修订版）关于"线上与线下监管协同发力"的要求；商务部等 9 部门《关

于促进餐饮业高质量发展的指导意见》关于"推广餐饮外卖封签制度"的要求。

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依据和结果

该文件编制过程中没有重大意见分歧。

七、实施标准的措施建议

(一) 加强宣传培训

作为核果类水果产品“圳品”评价的主要依据，本文件发布后，将联合相关行业协会组织开展标准宣贯活动，提高“圳品”相关方对标准的知晓度和理解度，推进标准的贯彻和实施。

(二) 强化标准跟踪

建立标准实施跟踪与评估机制，定期收集各方反馈意见，掌握标准执行情况。对标准实施效果进行评估，针对存在的问题提出指导性意见，确保标准的有效执行。持续关注 GB 2763、GB 2762 等标准，以及香港、澳门和 CAC 等标准法规的更新动态，确保标准的时效性和先进性。

八、其它应予说明的事项

本文件旨在提升食品安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。在此基础上将不断完善，在过程管理、检测方法、抽检细则和贮存运输等方面制定配套标准。