

广东省地方标准《集体用餐配送单位食品安全综合评价规范》编制说明

一、工作概况

本文件根据《广东省市场监督管理局关于同意下达<碳达峰碳中和培训管理规范>等 16 项地方标准制定计划的通知》（粤市监标准〔2024〕230 号），由广东省市场监督管理局提出，广东省食品检验所主导的《集体用餐配送单位食品安全综合评价规范》获批立项。本文件由广东省食品检验所牵头起草，负责主要的技术支持和编制工作。

二、立项的必要性

近年来，集体用餐配送作为餐饮业的新业态发展迅速，有关单位对集体用餐配送服务的需求越来越大，广东省集体用餐配送单位（以下称“集配单位”）数量急剧增加，目前广东省全省约有 555 家集配单位，包括 275 家向学校供应配送餐食的单位。集配单位通过标准化、集约化的生产经营，切实提高食品安全水平，让消费者吃得放心，实现食品安全和企业发展的双赢。集体用餐配送行业解决了大量企业员工、学生的就餐问题，疫情期间更为复工复产企业提供了就餐保障，在稳经济保民生上发挥了重要作用。集体用餐配送餐食由于其便利性而吸引了较大的消费市场，

但也容易存在食品安全事故隐患和风险。一方面集体用餐配送餐食具有保质期短、易腐败变质等特点，另一方面集体用餐配送餐食涉及生产、保存、加工、运输、销售等多环节，制作过程多以手工操作为主，很容易受到污染。一些集体用餐生产配送单位由于食品安全主体责任落实不到位等原因，集配单位在食品安全制度、食品安全操作、人员管理、食材原料把控等方面存在薄弱环节，食品安全事故和舆情时有发生，已经成为制约行业健康稳定发展、影响着集体供餐的质量安全保障、形成监管热点、难点和痛点。

目前基层监管部门对集配单位开展日常监督检查，主要依据《食品生产经营监督检查管理办法》（总局 49 号令）并结合 GB 31654-2021《餐饮服务通用卫生规范》和《餐饮服务食品安全操作规范》要求进行，但部分规定要求集配单位“需要做”但并未明确“如何做”及做到什么程度才符合要求，如供货者食品安全状况现场评价的范围、内容、频次，半成品的贮存期限，送餐配送的距离和时间等，各地监管部门理解并未统一。另一方面，虽然 2022 年广东省市场监督管理局印发了《广东省市场监督管理局餐饮服务食品安全风险分级管理办法（试行）》，规定了集体用餐配送单位食品安全风险等级为 D 级，对 D 级风险的餐饮服务提供者实施重点监督，一年不少于 2 次日常监督检查，但《食品生产经营监督检查要点表》对于各项食品安全检查要点作了原则

性规定，设定“是”和“否”符合两种判断，同属 D 级的集体用餐配送单位也存在不同供餐量不同场地设备规模不同数量从业人员不同体量的情况，对于集配单位，仅仅以“是”和“否”符合判定，无法准确评估食品安全状况，尤其是无法区分不同集配单位之间食品安全程度。对于不同体量不同食品安全情况的集配单位都实施同样频次、同样力度的监管，也将耗费大量的基层监管力量，大大影响了监管成效。

因此，迫切需要针对性制定集配单位食品安全综合评价规范，填补我省集配单位食品安全能力评定的标准空缺，用于标准化规范化精细化各项检查指标，科学量化分层分级评定不同规模的集配单位食品安全情况，为针对不同体量不同食品安全情况的集配单位实施精准靶向监管提供标准依据和保障，对建立健全分层分级精准防控末端发力终端见效工作机制，推动食品安全属地管理责任落地落实具有重要意义。

三、标准编制原则、标准框架、主要内容及其确定依据

（一）编制原则

规范性原则。本文件按照 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》起草。

协调性原则。本文件在引用国家及行业相关标准的过程中，注意技术指标间的协同性。

统一性原则。本文件以相关法律法规、政策文件、国家行业

标准为主要依据，结合我省集体用餐配送单位实际，规定的内容与国家和我省有关规定相统一。

适用性原则。本文件在充分借鉴已有广东省集体用餐配送单位食品安全监管要求的基础上，提炼通用基础要求，符合目前广东省集体用餐配送单位食品安全监管的实际需要。

科学性原则。本文件主要内容分类科学、层次清晰、结构合理。

（二）标准框架及主要内容

章节	标题	主要技术内容
1	范围	明确本文件的主要内容与适用范围
2	规范性引用文件	规范性引用文件
3	术语和定义	对集体用餐配送单位、评价人员、评价组进行了定义
4	评价原则	集体用餐配送单位食品安全综合评价应遵循的基本原则
5	评价指标	食品安全综合评价的内容和分值
6	评价实施	包括评价准备、现场评价、评价结果应用的要求
附录 A	集体用餐配送单位食品安全综合评价表	为规范性附录，给出了集体用餐配送单位食品安全综合评价的具体内容、评价标准等

（三）部分条款的确定依据和主要技术措施说明

本部分围绕文本中涉及主要技术措施的条款进行重点说明。

（1）第4章“评价原则”部分，依据《广东省市场监督管理局关于印发广东省市场监督管理局省级专业化职业化食品检查员管理规定(试行)及相关配套制度的通知》(粤市监食生〔2024〕11号)中《广东省市场监督管理局省级专业化职业化食品检查员现场检查实施管理制度(试行)》相关要求，确定了客观性、真实性、保密性等评价原则。

（2）第5章“评价指标”部分，根据国家市场监督管理总局《食品生产经营监督检查要点表》，明确了集体用餐配送单位食品安全综合评价的指标内容，包括集体用餐配送单位的资质情况、信息公示、从业人员健康管理、原料控制、加工制作过程、食品添加剂使用管理、供餐与配送、场所和设备设施清洁维护、餐饮具清洗消毒、食品安全管理、制止餐饮浪费、鼓励项等12个部分，其中鼓励项参考广东省集体用餐配送单位调研情况制定。

（3）第6章“评价实施”部分，根据《广东省市场监督管理局关于印发广东省市场监督管理局省级专业化职业化食品检查员管理规定(试行)及相关配套制度的通知》(粤市监食生〔2024〕11号)，以及《广东省市场监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅关于广东省加强学生集体用餐配送单位食品安全管理指导意见的通知》(粤市监〔2023〕60号)，对“评价准备”“现场评价和“评价结果应用”三个部分提出具体要求。

（四）标准编制依据

《中华人民共和国食品安全法》、GB/T19011《管理体系审核指南》、GB/T19001《质量管理体系要求》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 28235-2020《紫外线消毒器卫生要求》、GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》、《食品经营许可和备案管理办法》、《食品经营许可审查通则》、《广东省市场监督管理局食品经营许可和备案实施细则》、《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）、《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第 45 号）。

四、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系。

本文件符合国家相关法律、法规、规章及相关标准，无现行强制性标准。

五、标准的先进性或特色性

目前没有集体用餐配送单位食品安全综合评价相关的国家标准。广东作为餐饮消费大省，集体用餐配送单位数量位于全国的前列，为进一步规范集体用餐配送单位食品安全管理，引领行业高质量发展，编制集体用餐配送单位食品安全综合评价规范迫在眉睫。

2022 年广东省市场监督管理局印发了《广东省市场监督管理局餐饮服务食品安全风险分级管理办法（试行）》，规定了集体用餐配送单位食品安全风险等级为 D 级，对 D 级风险的餐饮服务提供者实施重点监督，一年不少于 2 次日常监督检查。上述文件针对集中用餐配送单位经营主体评定等级，但对于不同规模不同体量的集配单位食品安全状况评级评价缺乏区分。在相关标准方面，各地出台集体用餐配送操作管理相关规范，如 DBS 32/003-2014 《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》（江苏），DB 11/T 1923-2021 《食品安全地方标准 集体用餐配送单位布局设置与加工配送管理规范》（北京）、DB 31/2024-2023 《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范》（上海）、DB 31/2023-2014 《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》（上海）、DB4501T0007-2023 《南宁市地方标准 集体用餐配送膳食加工配送操作规范》、DB 36/T1327-2020 《江西省地方标准 学校集中配餐管理规范》、T/SATA026-2021 《深圳市校外集中配送学生餐操作规范》等，以上标准针对集体用餐配送相关管理操作进行了规定，主要适用于集配单位主体使用，但对于集体用餐配送单位食品安全管理到何种程度，如何准确区分食品安全状态，尚缺乏针对性的评定评价准则。

本文件从广东省集体用餐配送单位食品安全现状调研和相关监管要求中总结归纳集体用餐配送单位食品安全综合评价要

求，遵循客观性、真实性、保密性的原则，编制综合评价规范，以期推动集体用餐配送单位进一步落实食品安全主体责任，推动集体用餐配送行业高质量发展，构建共建共治共享的食品安全格局，也是落实广东省“民生十大工程”五年行动计划（2023—2027年）》和《广东省市场监督管理局关于印发广东省“民生十大工程”五年行动计划食品安全领域实施方案（2023—2027年）的通知》（粤市监协调〔2024〕9号）有关文件精神的重要举措。

六、标准调研、研讨、征求意见情况。重大分歧意见的处理经过和依据。

（一）成立标准编制组，制定工作方案

2024年1月，广东省食品检验所等单位成立标准编制组，制定工作方案，对广东省集体用餐配送单位食品安全现状进行梳理研究，明确提出标准立项需求，明确定位标准项目申报，同时开展了相关预研工作。经过广泛调研收集整理有关的广东省自然教育基地建设情况，召开多次讨论会，深入进行探讨，初步形成了标准的大纲，于2024年5月，向广东省市场监督管理局申请广东省地方标准立项。2024年5月，广东省市场监督管理局下达了该项目的制定计划任务。

（二）收集相关资料，开展调研，编制标准草案

2024年6月，广东省市场监督管理局、广东省食品检验所等成员组成标准编制组，进行标准技术分析并确定标准框架；对

标准及所需的技术相关方面展开讨论，对标准实施的可能性进行分析，并对标准起草的任务进行分工。

2024 年 7 月，标准编制组根据标准的基本框架，确定标准分为 6 个部分：范围、规范性引用文件、术语与定义、评价原则、评价指标、评价实施。

2024 年 11 月至 2025 年 3 月，标准编制组总结分析集体用餐单位食品安全现场检查情况，持续开展集体用餐单位食品安全管理现状调研，根据标准框架，编写主要内容；标准编制组召开多次内部讨论会议，对标准稿进行修改。

2025 年 3 月至 2025 年 6 月，标准编制组对标准草案的框架进行修改，将标准归纳为 6 个部分：范围、规范性引用文件、术语与定义、评价原则、评价指标、评价实施。同时将具体指标进一步细化量化，并完善标准草案其他内容，形成标准征求意见稿。

七、技术指标设置的科学性和可行性。量化指标的确定依据。

本文件在《食品生产经营监督检查管理办法》、《食品经营许可审查通则》、《广东省市场监督管理局餐饮服务食品安全风险分级管理办法（试行）》及《广东省市场监督管理局食品经营许可和备案实施细则》基础上，总结广东省集体用餐配送单位食品安全管理现状和监管重点，归纳提出广东省集体用餐配送单位食品安全综合评价规范。本文件中“评价指标”“评价实施”等技术指标设置是依据国内相关餐饮服务食品安全等管理办法、国

家标准、行业标准等要求，结合我省近 300 家学生集体用餐配送单位食品安全管理情况和实践经验确定的，技术指标设置具有科学性和可行性。

八、与国际、国家、行业、其他省同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况。采标情况，以及是否合规引用或采用国际国外标准。

经查新，目前国内没有相关同类的国家标准、行业标准。关于集体用餐配送单位食品安全综合评价的标准方面，目前尚无国家强制性标准、国家推荐性标准、行业标准、广东省地方标准，本标准制定不存在违反相关法律法规及强制性标准。因此，本标准体现了广东省地方特色要求。