

附录 F  
(资料性附录)  
标准编制说明

## 安徽省地方标准编制说明

标准名称	《团餐运营配置管理规范》				
任务来源 (项目计划号)	安徽省市场监督管理局《安徽省市场监督管理局关于下达 2019 年第一批 安徽省地方标准制修订计划的函》(皖市监函〔2019〕510 号)。安徽省巅峰餐饮管理有限公司申报的《团餐运营配置管理规范》等 2 项省地方标准获批。计划项目号分别为 2019-1-120, 2019-1-121。				
负责起草单位	安徽省巅峰餐饮管理有限公司				
单位地址	合肥经开区芙蓉路与玉屏路交口创新创业园				
参与起草单位	安徽省产品监督检验研究院、颍上县海贝酒店管理有限公司、安徽八里河旅游发展集团有限公司				
表 1 标准起草人 (全部起草人, 应于标准文本前言中起草人排序一致)					
序号	姓名	单位	职务	职称	电话
1	王高峰	安徽省巅峰餐饮管理有限公司			
2	娄鹏祥	安徽省产品监督检验研究院			
3	李春刚	颍上县海贝酒店管理有限公司			
4	张震	安徽八里河旅游发展集团有限公司			
5	唐颖	安徽省巅峰餐饮管理有限公司			
6	张奋生	安徽省巅峰餐饮管理有限公司			
7					
<b>编制情况</b>					
1、编制情况简介					
<p>安徽省市场监督管理局《安徽省市场监督管理局关于下达 2019 年第一批 安徽省地方标准制修订计划的函》(皖市监函〔2019〕510 号)。安徽省巅峰餐饮管理有限公司申报的《团餐运营配置管理规范》等 2 项省地方标准获批。计划项目号分别为 2019-1-120, 2019-1-121。</p> <p>该标准编制说明为《团餐运营配置管理规范》(计划项目号 2019-1-121)。</p> <p><b>标准起草过程:</b></p> <p>2019 年 10 月 8 日,《团餐运营配置管理规范》主要起草人首次召开工作会议,确定该地方标准的起草方向为团餐运营配置管理。因团餐运营配置管理涉及配置原则;运营资质;设施设备配置要求;人员配置要求;制度配置要求。经过交流和多次讨论,初步形成包括范围、规范性引用文件、术语和定义、配置原则、运营资质、设施设备配置要求、人员配置要求、制度配置要求的工作组讨论稿。</p> <p>2019 年 10 月 11 日召开标准编写工作研讨会,对于标准的讨论稿进行沟通交流,提出修</p>					

改及完善意见，同时修改部分文字让其表述更标准化。在修订期间，标准编制小组参照《餐饮服务食品安全操作规范》以及 SB/T 10856 团餐管理服务规范，将法律法规及相关标准要求进行了吸收和协调，后续对该标准又进行了多次修改和完善。

2019 年 11 月 1 日发布征求标准修改意见的通知，12 月 31 日完成标准征求意见稿及其相关附件材料。

工作组将根据审查意见对标准送审稿进行修改和完善，形成标准报批稿报归口单位评审。

## 2、制定标准的必要性和意义

### 必要性：

近年来，伴随生活水平的提高和食品安全意识的增强，人们对食品的质量安全和保鲜程度越来越重视。团餐即团体膳食，是一种为群体消费者提供集体就餐服务的餐饮。从 2013 年出现了 35 年以来的首次负增长，全国各地的一些高档餐厅营业额急剧下滑，团餐作为后起之秀突飞猛进，迅速占领部分市场份额。团餐为政府、企业、学校、医院、会展、写字楼、赛事等提供饮食服务，现以三分之一的市场份额占据整个餐饮市场，已被视作是人民生活的基础行业，与国民健康与国民安乐息息相关。然而，就团餐领域的研究和标准化规范而言，国内关于团餐的学术研究较少。

### 意义：

团餐已成为大众化餐饮的主力军，推动开展团餐领域标准化工作，可增强消费者对供餐品质和食品安全的信心；随着团餐市场的扩大和升级，推动开展团餐领域标准化工作，可规范团餐服务市场，促进团餐行业健康持续发展；而且，考虑到团餐不仅具有行业特点，还具有地方特点，所以需要结合安徽省团餐的基本情况和特点，制定相应的标准。提高行业的规范化、标准化推动经济发展，满足社会需求。

## 3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系。

本标准本着科学、规范、统一和实用的原则，按照《中华人民共和国标准化法》和《安徽省地方标准管理办法》等有关法律、法规，结合了《中华人民共和国食品安全法》中有关内容，规范了我省团餐运营配置管理的术语和定义、配置原则、运营资质、设施设备配置要求、人员配置要求以及管理制度配置要求。与现行法律、标准无冲突。

### 3.1 本标准制定的依据：

本标准制定的依据：

3.1.1 《中华人民共和国标准化法和法》

3.1.2 《安徽省地方标准管理办法》（皖发〔2013〕61号）

### 3.2 相关标准

GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通过符号

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 18483 饮食业油烟排放标准（试行）

GB/T 19001 质量管理体系 要求

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南

GB/T 28001 职业健康安全管理体系 要求

GB 50016 建筑设计防火规范（附条文说明）

GB 50140 建筑灭火器配置设计规范（附条文说明）

<p>JJF 1356 重点用能单位能源计量审查规范  SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求  SB/T 10856 团餐管理服务规范  《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局〔2018第12号〕）</p>
<p>4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述（详细说明）</p>
<p><b>4.1 主要条款：</b>  本标准规定了团餐运营配置管理规范的相关术语和定义、配置原则、运营资质、设施设备配置要求、人员配置要求、制度配置要求。</p> <p><b>4.2 主要技术指标、参数：</b></p> <p>4.2.1 术语和定义、  本标准规范了“运营配置”的定义，并引用了 SB/T 10856 界定的相关术语和定义。</p> <p>4.2.2 配置原则  本标准规范分类配置、满足需求；安全环保、节能降耗；分区明确、布局合理的要求。</p> <p>4.2.3 运营资质  本标准规范团餐供应单位运营资质的要求。</p> <p>4.2.4 设施设备配置要求  本标准规范建筑场所与布局；建筑场所结构要求；生产加工场地面积要求；设施与设备相关的要求。</p> <p>4.2.5 人员配置要求  本标准规范基本要求；管理人员配置要求；生产人员配置要求的相关要求。</p> <p>4.2.6 制度配置要求  本标准规范食品安全管理制度；生产安全管理制度；人员管理制度的相关要求。</p>
<p>5、标准中涉及专利，应有明确的知识产权说明</p>
<p>本标准不涉及任何专利。</p>
<p>6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程，以及国内外同类标准水平的对比情况</p>
<p>无。</p>
<p>7、重大分歧意见的处理经过和依据</p>
<p>标准在编制过程中没有重大意见分歧。</p>
<p>8、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）</p>
<p>本标准依据《安徽省地方标准管理办法》（皖发〔2013〕61号）等相关管理办法，开展标准的编写工作。在本省各地团餐生产运营及配置建议依据本标准规范进行规范管理。</p>
<p>9、废止现行相关标准的建议</p>
<p>无</p>
<p>10、其它应予说明的事项</p>
<p>无</p>