**深圳市标准化指导性技术文件**

**餐饮服务食品安全管理体系**

**编 制 说 明**

深圳市食品药品监督管理局

1. **任务来源**

深圳市食品药品监督管理局经前期调研与论证，就餐饮业管理体系建立向深圳市市场监督管理局申请立项。深圳市市场监督管理局于2016年5月正式批准立项，将项目列入《2016年深圳市技术标准文件计划项目汇总表》。

本标准由深圳市食品药品监督管理局牵头，会同深圳市标准技术研究院、中国质量认证中心深圳分中心等单位及深港两地餐饮业专家代表共同起草。

1. **背景及意义**

餐饮业作为居民生活中最离不开的配套就餐需求，也是社会中最常见最容易入行的生存经营方式，其食品安全程度与民众的身体健康息息相关，也备受社会各界高度关注；另由于具有现制现售的加工特点，品种及加工工艺多样、食品原料来源复杂，致使食品加工经营过程风险点复杂多样，另由于中小型餐饮单位占总数的80%以上、从业人员整体的知识及接受知识的程度较低，而现有国际上先进的食品安全管理体系（HACCP、ISO 22000、五常法等）由于实施难度大、成本高且普遍存在与餐饮业食品安全法律法规要求脱节等问题，使绝大多数的餐饮业均难以适用。针对以上问题，结合新食品安全法实施、以及国家领导人以及全社会倡导“食品安全一定要从严”的严峻形势下，亟需制定真正适应于餐饮业的先进食品安全管理体系标准，以此填补国内餐饮业食品安全管理标准的空白，帮助餐饮业使用这一个标准即可以实现合法规范管理、诚信经营且提升餐饮业的风险防控能力，并促进餐饮业整体食品安全管理能力的提升，为广大市民提供更多的“放心餐桌”。为方便深圳市餐饮服务单位食品安全管理体系的认证提供执行标准，拟制定深圳市指导性技术标准。

1. **本标准亮点**

本标准亮点：一是标准要与法规结合 （即是将以上先进管理体系的要点结合法律法规等国内监管需求制定）；二是方便实用（即是要方便一般餐饮业人员理解与实施）；三是采用风险管理（即是要针对餐饮业加工过程、高风险的品种和餐饮业不同类型等实际情况评估确定提示不同等级的风险点，体现餐饮业过程管理中食品安全风险防控的HACCP理念）。

1. **参考文献**

本标准除参考已有标准外，还参考了食品安全法、食品经营许可管理办法、餐饮服务食品安全操作规范、食品经营许可的实施细则（试行）、餐饮单位“明厨亮灶”建设指引、深圳市餐饮服务食品安全量化分级管理规定等监管要求，对标准草案进行了编制。

1. **标准编制过程**
2. **标准立项**

2016年3月，根据深圳市市场监督管理局关于开展2016年深圳市技术标准文件制修订项目申报工作的通知，深圳市食品药品监督管理局组织人员进行立项申报。2016年5月，深圳市市场监督管理局正式批准《深圳市餐饮业先进管理体系标准》立项。

**（二）成立标准编制组**

2016年4月，深圳市食品药品监督管理局启动《深圳市餐饮业先进管理体系标准》编制工作，成立了由深圳市食品药品监督管理局、深圳市标准技术研究院、中国质量认证中心深圳分中心等单位及深港两地餐饮业专家代表组成的标准编制组（以下简称“编制组”）。

**（三）标准起草**

编制组根据GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求，参考了GB/T 19000-2008《质量管理体系 基础和术语》、GB/T 27306-2008《食品安全体系 餐饮业要求》、GB/T 22000-2006《食品安全管理体系―适用于食品链中各类组织的要求》、GB/T 19538-2004《危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南》等相关标准，形成标准草案《餐饮服务食品安全管理体系》。

**（四）标准研讨会**

2016年4月22日，编制组召开标准研讨会对标准草案框架及内容进行讨论。专家一致同意根据拟定框架进行标准编写。2016年8月22日，编制组召开第二次研讨会对标准草案内容进行深入讨论，专家一致认为将标准名称更名为《餐饮服务食品安全管理体系》。至9月根据标准研讨会的专家意见对本标准草案进行修改，形成征求意见稿。

1. **标准的主要内容**

本标准主要技术内容拟包括：范围、规范性引用文件、术语和定义、基本要求、加工经营过程控制、风险防控、评价及改进。具体如下：

1. 范围

本规范规定了深圳市餐饮单位建立和实施先进管理体系的要求，以便餐饮单位具备控制食品危害能力，确保提供给消费者的食品是安全的。

本规范适用于餐饮单位，包括餐馆、食堂、糕点店、饮品店、集体用餐配送单位和中央厨房、微小餐饮等各类餐饮服务单位。

1. 规范性引用文件

本标准引用了GB/T 22000-2006《食品安全管理体系―适用于食品链中各类组织的要求》等标准的技术内容，将其列为规范性引用文件。

1. 术语和定义

本章列出适用于本标准的餐饮服务、体系等相关术语和定义。

1. 基本要求

本章阐述及说明餐饮单位建立管理体系的基本要求。

1. 加工经营过程控制

本章规定餐饮单位在加工经营过程中的操作要求。

1. 风险防控

本章列明餐饮单位在风险防控中的主要方法及要求。

1. 评价

本章规定了对餐饮单位进行标准认证时的评价方法及认证要求。

1. 改进

本章规定了餐饮单位应在何时改进、如何改进及改进要求。

《餐饮服务食品安全管理体系》标准编制组

2016年09月08日