

《重大活动餐饮服务单位服务能力评价通用要求》

（送审稿）编制说明

一、项目背景

（一）国内外现行相关法律法规和标准情况

重大活动一般指县级及以上党委、政府、人大、政协及相关政府职能部门、事业单位或社会组织确定的在区域内举办的具有一定规模和影响的政治、经济、文化、体育等活动，餐饮服务环节是重大活动顺利举办必不可少的一环。重大活动餐饮服务具有规模大、人员用餐集中的特点。市市场监督管理局在前期监督保障工作中发现，部分活动承办单位选取的供餐单位存在硬件设施不足、食品安全管理水平不高等问题，存在食品安全风险。目前与重大活动供餐单位相关的主要依据的管理办法、规范与标准有国家食品药品监督管理总局发布的《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》、广东省发布的《广东省市场监督管理局关于重大活动食品安全监督管理实施细则》、深圳市发布的 DB4403/T 317《重大活动食品安全监督管理规范 餐饮服务提供者》，这些文件仅对重大活动供餐单位的资格做了原则性规定、对重大活动的供餐过程做了相应的要求，并未对供餐单位的体系管理、场所布局、硬件设施设备、供餐能力评价等方面提出系统化要求。目前除深圳外，暂未见其他地区研究重大活动供餐单位

供餐能力评价机制，更未见制定或者发布标准的情况。

（二）制定的必要性和意义

1. 必要性

作为现代化国际化创新型大都市，深圳举办国际性、全国性文体赛事和政治经济交流活动日益增多。《中共中央国务院关于支持深圳建设中国特色社会主义先行示范区的意见》明确“支持深圳举办国际大型体育赛事和文化交流活动，承办重大主场外交活动”，做好重大活动餐饮服务食品安全工作，对保障各类活动的顺利开展，对维护政府形象及社会和谐稳定具有重要意义。重大活动餐饮服务不仅要解决工作人员以及参与者的饮食需求，还要应对短时间大量人员集中用餐的问题，因此重大活动食品安全监管工作其本身具有时间紧、任务重、要求高、压力大等特性，市场监管部门面临一系列难题及挑战。一是深圳重大活动体量庞大，除了承担大型公众活动的食品安全保障任务之外，市场监管部门还要保障党和国家领导、国外贵宾来深期间的食品安全；二是部分重大活动餐饮服务提供者存在供餐能力不足、责任意识不强等问题，而部分主办方因经费有限常选择服务能力不足的供餐场所或高风险供餐方式；三是重大活动供餐普遍存在供餐菜品种类多样、供餐计划多变的问题，高风险供餐情况难以避免；四是目前还存在重大活动食品安全保障制度不完善、流程未细化等问题。2018年，深圳市政府发布《深圳市阳光

智慧餐饮工程工作方案（2018—2020 年）》，明确重大活动餐饮服务保障体系建设，提出建立重大活动保障供餐单位评价准入制度，定期发布重大活动供餐单位名录。目前，深圳市市场监管局已探索建立、运行供餐单位评估机制，为深圳市各类重大活动的举办遴选了一批保障水平高、应急能力强的重大活动供餐单位。

为进一步完善供餐单位评价机制和工作流程，明确对深圳市重大活动供餐单位评价的相关技术要求，做到从源头把控重大活动食品安全风险，把好供餐单位“准入”门槛，降低后续重大活动过程监管压力，有必要制定相关标准，为深圳重大活动供餐单位服务能力评价机制提供标准依据和保障。

2. 制定意义

（1）普适性。与重大活动相关法律法规和实际监管经验结合，根据各级市场监管部门制定的重大活动食品安全监督管理相关文件并总结前期评价机制经验，面向重大活动主办单位、承办单位、供餐单位、食品安全监管部门、相关技术部门进行充分的调研，收集、归纳相关单位意见，针对实际情况编制，方便所有重大活动食品安全相关单位理解与实施。

（2）先进性。充分考虑到深圳市作为中国特色社会主义主

义先行示范区承办各类重大活动日益增多的特点，结合法律法规和深圳市重大活动餐饮服务监管实际，先行制定相关标准，明确相关要求，进一步为重大活动期间供餐单位落实主体责任、监管部门实施事前监管提供标准依据。

（3）重要性。为重大活动供餐单位评价遴选提供了标准依据，明确了为重大活动供餐的餐饮服务单位食品安全体系评价要素，确立了重大活动供餐单位食品安全保障能力的具体要求，及时发现排查食品安全风险隐患，并引导供餐单位努力提升供餐食品安全水平，熟悉重大活动食品安全法律法规和监管要求，从而进一步有效降低重大活动供餐食品安全风险，为深圳市重大活动的举办遴选一批保障体系完善、应急能力全面、安全水平有保障的供餐单位。

二、工作简况

（一）任务来源

2021年4月28日，深圳市市场监督管理局发布关于《2021年第一批深圳市地方标准计划项目》的通告，深圳市市场监督管理局正式批准深圳市地方标准《重大活动餐饮服务单位服务能力评价通用要求》立项。

（二）主要起草过程

1. 前期准备

2021年2月-2021年3月，在主管部门指导下，深圳市计量质量检测研究院、深圳市市场监督管理局许可审查中心

联合重大活动餐饮服务单位服务能力评价相关专家开展本文件的前期研究工作，听取了主管部门的需求和建议，共同探讨了本文件编制目的、标准框架和主要内容等。

2. 标准立项

2021 年 3 月，在主管部门指导下完成了标准立项书填写和申报工作。2021 年 4 月 28 日，深圳市市场监督管理局下达了 2021 年深圳市地方标准计划项目任务，本文件正式立项。

3. 标准编制

（1）实地调研与资料收集

2019 年至 2022 年，深圳市市场监管局组织开展重大活动餐饮服务单位服务能力实地评价，累计 232 家餐饮服务单位通过评价。

2021 年 5 月至 2022 年 10 月，标准编制组对重大活动餐饮服务单位监管、评价的相关政策文件、现有标准等文献资料进行了进一步梳理。

2022 年 11 月，标准编制组启动本文件编制工作。

（2）提出标准草案

2022 年 12 月，按照标准制定原则，编制组在进行文献调研、实地评价工作的基础上，充分调研需求，经过多次修改及讨论，形成标准草案（标准编制组讨论稿）。

（3）形成征求意见稿

2023 年 3 月，编制组完善标准内容并形成标准征求意见稿。

（4）征求相关单位意见

2023 年 3 月-4 月，以书面的形式向相关行政部门、科研院校、第三方监管单位、重大活动供餐企业等相关单位、专业领域专家征求意见；截止 6 月中旬，共收集到 16 个相关单位的意见和建议 50 条。起草工作组对收集到的意见进行了认真分析和处理，采纳 24 条，不采纳 2 条，部分采纳 24 条，对征求意见稿进行了修改，形成标准送审稿。

（三） 编制原则

1. 合规性。标准的制订根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》及有关法规、规章，按《食品安全国家标准工作程序手册》原则要求进行编写。法律、法规、规章、技术规范、标准中已有相关规定的，本标准都予以吸收和引用。同时借鉴国家市场监督管理总局、省局及其他省市重大活动食品安全监督管理的相关文件，确保标准的合规性。

2. 效益性。通过服务能力评价，重大活动餐饮服务单位能充分认识到自身在硬件、管理、供餐能力等方面存在的风险与缺陷，并及时根据专业意见进行整改，确保重大活动期间的食品安全，提升供餐服务能力，实现社会效益与经济效益的统一。

3. 可操作性。结合重大活动餐饮服务单位服务能力评价工作实践，通过“分析-整改-提升”的常态化工作机制，可引导重大活动餐饮服务单位优化提升重大活动食品安全保障能力水平。

三、主要条款的技术依据

（一） 关于标准的适用范围

本文件规定了深圳市范围内的重大活动餐饮服务单位服务能力评价通用要求，包括评价原则、评价对象要求、评价机构和评价人员要求、评价实施、结果应用等。

本文件适用于深圳市范围内开展的重大活动餐饮服务单位服务能力评价工作。

（二） 主要技术依据

1. 按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编制。

2. 各章依据说明

第3章，术语和定义。“3.1 重大活动”依据《食品药品监管总局关于印发重大活动食品安全监督管理办法（试行）》中的定义，“3.2 评价人员”和“3.3 评价组”参考 GB/T19011《管理体系审核指南》中关于审核组和审核员的定义，结合评价工作的实际要求进行编写。

第4章，评价原则。本章参考 GB/T19011《管理体系审

核指南》中关于审核原则的规定，结合评价工作的实际要求进行编写。

第 5 章，评价对象。本章依据 DB4403/T 317《重大活动食品安全监督管理规范》中关于重大活动餐饮服务提供者的遴选要求，结合评价工作的实际要求进行编写。

第 6 章，评价机构和评价人员。本章参考 GB/T19001《质量管理体系 要求》中关于人员能力、成文信息等资源要求，结合评价工作的实际要求进行编写。

第 7 章，评价实施。本章参考 GB/T19011《管理体系审核指南》中关于审核活动的实施要求，结合评价工作的实际要求进行编写。

第 8 章，结果应用。本章依据 2018 年发布的《深圳市阳光智慧餐饮工程工作方案（2018—2020 年）》中关于定期发布重大活动供餐单位名录的要求，结合评价工作的实际要求进行编写。

附录 A，深圳市重大活动餐饮服务供餐单位现场评价表。表格结构和主要技术内容依据 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》、DB4403/T 317《重大活动食品安全监督管理规范》等法规标准。

四、主要条款说明

（一）标准适用范围

本文件规定了深圳市范围内的重大活动餐饮服务单位服务能力评价通用要求，包括评价原则、评价对象、评价机构和评价人员、评价实施、结果应用等。

本文件适用于深圳市范围内开展的重大活动餐饮服务单位服务能力评价工作。

（二）规范性引用文件

本文件对现有的相关国家法律、法规、规章、技术规范标准都予以吸收和引用。

（三）术语和定义

本文件定义了“重大活动”、“评价人员”、“评价组”三个术语。

（四）评价原则

本文件明确了重大活动餐饮服务单位服务能力评价活动应遵循公正性和保密性原则。

（五）评价对象

本文件明确了参与评价的对象应满足以下基本要求：

——具备经监管部门注册的合法经营主体，具有独立法人资格；

——具备合法有效的食品经营许可证；

——近三年未发生重大食品安全事故，无超出许可范围经营或无证经营等现象，无隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的行为；

——餐饮服务食品安全量化等级达到 A 级（或具备与 A 级标准相当的条件）。

根据实际评价工作需要，将评价对象分为四类，包括普通餐饮单位、学校食堂、集体用餐配送单位、餐饮服务连锁企业。

（六）评价机构和评价人员

本文件规定了评价机构和评价人员的具体要求。6.1 条款明确了评价机构的要求，包括评价机构的资质、团队、管理制度等方面。6.2 条款明确了评价人员的要求，包括评价人员的学历、技术资格、健康状况、工作形象等方面，明确评价组长应取得中级及以上食品安全检查员资格或具备中级及以上专业技术职称。

（七）评价实施

本文件对确定评价对象、确定评价计划、开展现场评价等评价工作流程进行了规定。

（八）结果应用

本章规定了评价的结果应用，明确了评价结果公开公布要求。

（九）附录

附录 A 深圳市重大活动餐饮服务供餐单位现场评价表

附录 A 规定了四类重大活动餐饮服务供餐单位现场评价内容、评分项目、评分标准。

表 A.1 适用于普通餐饮单位的现场评价，共 13 个大项（含鼓励项），总检查项目分数 200 分（不含鼓励项）。

表 A.2 适用于学校食堂的现场评价，共 12 个大项，总检查项目分数 200 分。

表 A.3 适用于集体用餐配送单位的现场评价，共 14 个大项（含鼓励项），总检查项目分数 200 分（不含鼓励项）。

表 A.4 适用于餐饮服务连锁企业的现场评价，共 12 个大项，总检查项目分数 200 分。

得分计算公式：得分 = $\frac{\text{得分值之和}}{200 - \text{合理缺项分}} \times 100$

所有类型的餐饮服务供餐单位评价合格得分均为 ≥ 80 。

五、是否涉及专利等知识产权问题

本文件不涉及专利等知识产权情况。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本文件无重大意见分歧条款。

七、实施地方标准的措施建议

标准宣贯建议由市场监管部门、深圳市计量质量检测研究院等单位组织和举办，建议采用专家讲座、系列课程、交流答疑、发放宣贯材料以及后续依据本文件对相关企业进行分级评价等方式。标准宣贯的目的在于使相关人员能更好地学习、理解本文件，推进标准的贯彻和实施。根据本文件的

适用范围，建议主要面向实施本文件的各类组织举办公益性培训，对专职人员及全体人员进行具有针对性的培训与宣贯。