

《数字化营养配餐指南》解读

《数字化营养配餐指南》已于 2024 年 7 月 5 日发布，于 2024 年 8 月 1 日实施，现就项目背景、目的和意义、主要条款说明解读如下：

一、项目背景

随着社会经济的高速发展，居民营养健康状况得到明显改善，然而与膳食不合理密切相关的营养健康问题也日益凸显。营养不良、微量元素缺乏等问题仍不容忽视，更为严峻的是肥胖、高血压、高血脂、脂肪肝、糖尿病、妊娠糖尿病、慢性肾病、高尿酸等营养相关性慢性疾病发病率不断增加。深圳作为年轻移民城市，生活节奏快，营养相关性慢性病发病年轻化趋势尤为突出。

制定《数字化营养配餐指南》地方标准符合当前国家、深圳大力促进数字化产业发展的相关政策。2022 年 6 月 30 日，工业和信息化部等五部门联合印发了《数字化助力消费品工业“三品”行动方案（2022-2025 年）》，提出以数字化为抓手，以场景应用为切入点，统筹推进数据驱动、资源汇聚、平台搭建和产业融合，推动消费品工业“三品”战略迈上新台阶。2022 年 8 月 30 日深圳市第七届人民代表大会常务委员会第十一次会议通过了《深圳经济特区数字经济产业促进条例》，提出了优化深圳数字经济产业发展环境，促进数字经济产业高质量发展。

2023 年 2 月中共中央、国务院印发的《数字中国建设整体布局规划》指出，建设数字中国是数字时代推进中国式现代化的重要引擎，是构筑国家竞争新优势的有力支撑。加快数字中国建设，对全面建设社会主义现代化国家、全面推进中华民族伟大复兴具有重要意义和深远影响。

二、目的和意义

为贯彻落实《“健康中国 2030”规划纲要》《国民营养计划（2017—2030 年）》《深圳市人民政府关于打造健康中国“深圳样板”的实施意见》（深府〔2020〕25 号）《深圳经济特区健康条例》等文件要求，出台《数字化营养配餐指南》地方标准，拟通过数字化营养配餐，指导深圳食堂、餐馆等供餐单位对所提供食品的能量和主要营养成分等进行标示，从而改善和降低深圳本市慢病年轻化发展趋势，满足不同人群对精准营养的需求，促进健康深圳先行示范。

三、主要条款说明

《数字化营养配餐指南》标准结构包括十一个章节及参考文献。以下对文件中的主要条款进行简要说明。

（一）范围

本文件规定了餐饮服务单位开展数字化营养配餐的基本原则、经营过程透明化及溯源信息化、营养标识内容与格式、能量及营养素含量值的获得、人群及个体化营养配餐、公共共享数据库基础条件建设、数字化营养配餐信息系统和营养餐网络订餐与配送的内容。

本文件适用于深圳市各类餐饮服务单位、餐饮管理企业、网络订餐单位等线上线下各类业态的公共营养配餐数字化管理，不适用于临床营养配餐管理。

（二）规范性引用文件

本章节列出了本文件引用的相关国家标准，包括：

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

（三）术语和定义

为更好理解指南的主要内容，本章节给出了标准编制过程中涉及的术语和定义。《中国食物成分表》标准版第6版规定了餐饮食品、食谱、带量食谱、菜单、数字化营养配餐、营养健康管理、餐饮食品信息化营养标识相关定义或注释，同时参考了《中国居民膳食指南（2022）》《食品营养成分基本术语》（GB/Z 21922-2008）和《餐饮食品营养标识指南》（国卫办食品函〔2020〕975号）等文件进行编制。

（四）基本原则

本章节对数字化配餐的基本原则进行了规定。主要包括八项原则：配餐依据可靠性原则；食材营养素含量准确性原则；食材溯源及经营过程管理的透明化原则；营养配餐数据的消费者使用权原则；营养配餐数据的安全性原则；营养配餐数据的共享原则；营养配餐数据的互通性原则；促进营养健康数字化产业发展原则。

（五）经营过程透明化及溯源信息化

本章节对原料溯源信息化内容及经营过程透明化的环节进行了要求。主要包括对餐饮服务单位营养指导人员要求，建立稳定的原料供货渠道要求，建立供应商台账要求，对餐饮服务全过程

实现智能化、数字化管理要求，共四个内容。通过以上内容，进行电子实时记录与追踪，保障每个菜品或包装的独立电子追溯和追踪，实现原料溯源信息化和经营过程管理透明化。

（六）营养标识内容与格式

本章节对信息化营养标识内容与格式要求进行了规定。主要包括信息化营养标识要求和营养声称两个部分。标识要求强调了营养标识应当真实、客观，对于过敏原成分及敏感成分应进行标示，提供了格式参考标准和标识载体渠道。营养声称鼓励以信息化手段针对各年龄段的健康人群及特殊人群进行营养声称，提倡营养声称做到特色化。

本章节主要参考《餐饮服务食品营养标识指南》（国卫办食品函〔2020〕975号）。

（七）能量及营养素含量值的获得

本章节对能量及营养素含量值获得的方式进行了介绍。主要分为两种：产品检测和原料计算。产品检测数据需经获得 CMA、CNAS 等检测资质的检测机构采用现行有效的标准方法检测，原料计算参考《中国食物成分表》及其他权威数据库，结合餐饮服务食品原料、烹调油及调味品的实际使用量或比例，经过计算获得。本章节鼓励在营养标识上标示营养数据的获得方式。

（八）人群及个体化营养配餐

本章节对不同年龄的健康人群及个体的营养配餐参考标准进行明确规范，强调针对肥胖学龄儿童、高血压人群、糖尿病人群及高尿酸人群等特殊人群进行营养配餐时的注意事项。对个体化营养配餐参考内容和流程进行规范，主要分为健康个体、慢病个

体分别进行指导，通过数字化技术自动为消费者个体设计带量食谱。

（九）公共共享数据库基础条件建设

本章节对公共共享数据库基础条件建设的各环节和要求进行规范，明确政府部门或消费者个人信息、食材营养素含量信息、人群营养配餐技术依据信息等数据库内容要求，数据库建立原则，数据库追溯要求及数据安全和隐私保护要求。

（十）数字化营养配餐信息系统

本章节对数字化营养配餐信息系统内容和要求进行介绍，主要包括鼓励在数字化营养配餐中采用最新技术，应允许消费者在其网络平台查阅自身消费产生的营养配餐数据，应方便消费者使用选择的餐饮服务单位营养配餐系统，对食物原料统一编码，共四个方面。

（十一）营养餐网络订餐与配送

本章节对营养餐网络订餐及交付要求进行规范，明确营养标识、封口和配送要求。

四、附则

本文件由深圳市卫生健康委员会提出并归口。主要起草单位深圳市慢性病防治中心、深圳市卫生健康委员会、深圳市分析测试协会、深圳市维士智慧健康管理有限公司、深圳市健康产业发展促进会。