

团体标准《盒饭》（征求意见稿）

编制说明

一、本标准立项的必要性

随着社会经济快速发展，企业规模持续扩大，大型会议、文旅活动等集体性用餐场景日益增多，推动了中国团餐行业的稳步增长。据中国饭店协会发布的《2024 年中国团餐产业发展报告》预测，到 2026 年四川省团餐市场规模有望达到 228 亿元。盒饭作为团餐的重要供应形式，凭借便捷、高效的特点，广泛满足了学校、企业及大型活动等集体用餐单位的供餐需求。

然而，盒饭从生产、加工到配送涉及环节多、风险点分散，部分经营主体过程控制不到位，存在较大食品安全隐患。目前，我国尚无针对盒饭的国家标准或行业标准，尽管上海、江苏、天津、广东等部分地区已制定相应的食品安全地方标准，但四川省尚未出台相关地方标准。由于标准缺失，企业加工制作盒饭缺乏统一的质量依据，监管部门也无法有效开展监督抽检与风险评价，形成了“无标可依、无标可检”的突出问题。

为此，亟需制定《盒饭》团体标准，以规范盒饭全流程质量安全，为生产经营主体提供技术依据，为监管部门提供支撑，从而切实保障公众饮食安全，促进行业健康有序发展。

二、任务来源及主要工作过程

（一）任务来源

根据四川省食品生产经营安全协会《关于〈盒饭〉团体标准进行立项公示的通知》，《盒饭》团体标准予以立项，由成都天府智慧大厨房科技有限责任公司牵头，成都市标准化研究院等单位承担起草。

（二）简要工作过程

1.成立起草组

2026 年 3 月，由成都天府智慧大厨房科技有限责任公司牵头，组织成都市标准化研究院等单位有关人员组成《盒饭》团体标准起草组，明确编制标准的有关事项，并对整个标准编制工作进行总体部署。

2.资料收集和调研

起草组前期收集并梳理了盒饭相关国家标准、地方标准和团体标准共 90 余项，结合生产实际拟定了调研提纲，为后续调研工作提供了思路 and 方向，以确保调研工作有效开展。

起草组于4月组织开展现场调研，实地查看了企业原辅料验收、生产过程控制、成品检验及标签标识等环节，并与企业负责人、现场管理人员进行了沟通交流，为下一步编制标准草案奠定基础。

（三）标准起草

根据收集资料和现场调研情况，起草组经内部讨论，确定了标准主要框架为术语和定义、技术要求（原料要求、与食品直接接触材料及制品要求、感官要求、中心温度、微生物限量、污染物限量、食品添加剂等）、生产加工过程、标签标识，并按照 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》的要求，编写形成了《盒饭》工作组讨论稿，并经过多次内部研究讨论、修改和完善，形成了标准征求意见稿。

三、确定主要技术指标的依据

本标准制定过程中所依据的技术性文件如下：

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

（一）适用范围

本标准界定了盒饭的定义及其原辅料要求、感官、理化指标、微生物限量、污染物限量、生产加工过程控制、标签标识等要求；适用于集体用餐配送单位根据服务对象订购要求，采用热链工艺集中加工，在生产现场分装成盒，配送到供餐点后不再分餐供应的盒装盒饭。

（二）术语和定义

1.盒饭

结合四川省食品生产、经营许可相关法律法规要求、考虑到盒饭生产主体及

其实际生产工艺特点，将其定义确定为“集体用餐配送单位根据服务对象订购要求，采用热链工艺集中加工，在生产现场分装成盒，配送到供餐点后不再分餐供应的盒装盒饭（含主食和菜肴）。”

2.热链工艺

参考《餐饮配送服务规范》（SB/T 10857-2012）3.2，结合《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）》附录 G 二（一）2 中，为预防细菌性食物中毒，“贮存熟制食品时，将食品的中心温度保持在 60℃ 以上热藏或在 8℃ 以下冷藏（或冷冻）”。将热链工艺定义为“指膳食熟制完成后，在配送过程中采取加热保温措施，使膳食在食用前的中心温度始终保持在 60℃ 以上的生产加工工艺。

3.中心温度

参考《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）》2.18，将中心温度定义为“块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度”。

（三）技术要求

1.原料要求

为保障盒饭的质量安全，明确采购的原辅料应符合食品安全标准的相关要求。

2.食品接触材料及制品要求

明确生产过程中与其直接接触的制品、包装材料等应符合相应的食品安全标准要求。

3.感官要求

从包装外观、色泽、形态、气味、滋味、杂质五个方面制定盒饭的感官指标，并确定其对应的标准要求，以保障基本的感官品质；参考 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》等标准中感官要求的检验方法，稍作修改后确定盒饭感官要求的检验方法。

4.中心温度

根据本标准 3.2 热链工艺的定义，确定中心温度指标；结合集体用餐配送单位实际所用仪器和检验实操情况，确定检验方法。

5.微生物限量

参照相关的国际、国外标准及文件资料，同时充分考虑餐饮服务食品安全风

险防控的客观实际需要，结合盒饭消费规模大、多批量、易变质等特点，微生物指标的检验按照 GB 4789.1《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》的要求采用三级采样方案，取 $n=5$ ，即从一批产品中采集 5 个样品进行微生物指标的检验，并结合盒饭情况，检测取样时取盒饭混合样；同时参照《食品安全国家标准 致病菌限量》，确定了应用原则。

（1）菌落总数、大肠菌群

结合部分加工食品产品标准（如《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB10136-2015）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）等），并考虑盒饭生产过程控制要求，确定菌落总数、大肠菌群指标。

（2）沙门氏菌

沙门氏菌主要通过粪口途径传播，因其感染发生的食物中毒事件占细菌性食物中毒事件的比重大。我国部分风险监测数据、文献报道、舆情信息显示，奶类、肉类、鸡蛋、新鲜果蔬以及糕点、沙拉、花生酱、凉拌菜、熟肉制品等食品易被沙门氏菌污染。本标准结合《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2021），设置了沙门氏菌限量要求。

（3）金黄色葡萄球菌

金黄色葡萄球菌在空气、水、灰尘及人和动物的排泄物中都可能存在，可通过多种途径污染食品，适宜条件下可产生肠毒素，对肠道破坏较大。部分金黄色葡萄球菌肠毒素监测结果显示，产肠毒素金黄色葡萄球菌占比达 30%~60%。本标准结合《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021），确定金黄色葡萄球菌指标的限量要求。

限量要求参考如下：《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）的表 1《预包装食品中致病菌限量标准》中的肉制品、粮食制品、即食豆制品、即食果蔬制品、冷冻饮品、即食调味品的金黄色葡萄球菌限量均为 $n=5$ ， $c=1$ ， $m=100\text{ CFU/g (mL)}$ ， $M=1000\text{ CFU/g (mL)}$ 。《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）的表 1《散装即食食品中致病菌限量》中金黄色葡萄球菌限量为 $\leq 1000\text{ CFU/g (mL)}$ 。

（4）蜡样芽孢杆菌

蜡样芽孢杆菌是条件致病菌，主要通过产生腹泻毒素和呕吐毒素导致人体中

毒，其致病性取决于该菌是否携带可表达的毒力基因以及被污染的食品中蜡样芽孢杆菌的数量。蜡样芽孢杆菌导致的食源性疾病具有明显的季节性，以夏秋季最高。综合我国蜡样芽孢杆菌导致的食源性疾病案例以及相关数据和文献报道，结合 GB 31607 《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》中蜡样芽孢杆菌限量为 $\leq 100000\text{CFU/g (mL)}$ 要求，设置了蜡样芽孢杆菌指标限量要求为 $n=5$ ， $c=1$ ， $m=1000\text{CFU/g}$ ， $M=100000\text{CFU/g}$ 。

（5）单核细胞增生李斯特氏菌

单核细胞增生李斯特氏菌感染约有 85%~90%的病例是因摄入被污染的食品引起，常见的污染食品有生牛奶、奶酪、冰淇淋、生蔬菜、生肉、发酵生肉香肠、热狗、蔬菜、水果、生烟熏鱼、水产品等。结合近年来国内外监测数据，参考《澳新食品标准法典——食品中微生物限量》（2016 版）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021），并考虑盒饭现状设置了单核细胞增生李斯特氏菌指标。

限量要求参考如下：《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）的表 1《散装即食食品中致病菌限量》中单核细胞增生李斯特氏菌限量为 $0/25\text{g (mL)}$ 。《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）的表 1 《预包装食品中致病菌限量标准》中的肉制品、即食果蔬制品、冷冻饮品的单核细胞增生李斯特氏菌限量均为 $n=5$ ， $c=0$ ， $m=0$ 。

（6）副溶血性弧菌

副溶血性弧菌的致病性与受污染食品的带菌量以及该菌是否携带致病基因密切相关。本标准结合《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021），并考虑盒饭现状，结合副溶血性弧菌多存在于水产品中，设置了副溶血性弧菌指标仅适用于含动物性水产品的膳食，并确定限量要求。

限量要求参考如下：《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）的表 1 《预包装食品中致病菌限量标准》中的水产制品、即食调味品的副溶血性弧菌限量均为 $n=5$ ， $c=1$ ， $m=100\text{MPN/g (mL)}$ ， $M=1000\text{MPN/g (mL)}$ 。

《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）的表 1《散装即食食品中致病菌限量》中副溶血性弧菌限量为 $\leq 1000\text{MPN/g (mL)}$ 。

6. 污染物限量

考虑到盒饭原料的多样性、搭配的复杂性，污染物限量笼统表述为：污染物

应符合 GB2762 的规定。

（四）生产加工过程

因盒饭的生产属于餐饮服务的集体用餐配送范畴，故其加工过程应满足 GB31654 及有关规定要求。

（五）标签标识

为保障集体用餐配送膳食的食用安全，并结合实际，明确了标签需标识的内容。

四、社会征求意见及采纳情况

五、标准实施日期和实施建议

建议本标准自发布之日起实施。

六、其他需要说明的事项

无。

无。