《餐饮服务信息分类与描述》

(征求意见稿)

国家标准编制说明

《餐饮服务信息分类与描述》起草组

二〇二一年八月

目 录

一、工作简况	1
二、国家标准编制原则和确定国家标准主要内容的论据	3
三、采用国际标准和国外先进标准的程度	4
四、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系	5
五、重大分歧意见的处理经过和依据	5
六、贯彻国家标准的要求和措施建议	5
七、废止现行有关标准的建议	5

一、工作简况

1、任务来源

本标准由全国信息分类与编码标准化技术委员会（SAC/TC 353）和全国饮食服务业标准化技术委员会（SAC/TC 214）提出并归口，经国家标准化管理委员会批准，正式列入 2020 年国家标准制修订计划，项目编号为：20204984-T-469。项目名称为《餐饮服务信息分类与描述》。

2、标准制定的背景、目的和意义

近年来，在经济和科技快速发展的带动下，我国的餐饮服务行业迅猛发展，不同规模、各种类型的餐饮经营单位不断涌现，尤其以小餐饮和网络订餐的井喷式发展为代表，餐饮服务经营越来越多样化，满足了不同层次人群的饮食需求。根据国家统计局数据，中国餐饮业市场规模持续壮大，2018 年突破 4.27 万亿，占国民经济产值的 4.7%；2019 年达到 4.67 万亿，同比增长 9.4%。2019 年，消费对经济增长贡献率 57.8%，拉动 GDP 增长 3.5 个百分点，连续六年成为经济增长第一动力。餐饮是消费行业中的重头戏，连续多年保持着上升的趋势，比重从 2013 年的 10.8% 上升至 2019 年的 11.35%。2019 年，全国餐饮收入增速高于社会消费品零售总额增幅 1.4 个百分点；餐饮规模占社会消费品零售总额的比重为 11.3%；对社会消费品零售总额增长贡献率为 13.1%，拉动社会消费品零售总额增长 1 个百分点。同时国内一些外卖 O2O 平台开发出“外卖+配送”的“双轮驱动”模式，快速提升了中国外卖市场的线上化率，实现爆发性增长。餐饮服务行业迅猛发展，因其行业特性也导致了餐饮服务监管操作性上的困难，尚存一些难以解决、尚未解决的问题。餐饮服务作为食品生产经营过程中最受关注的环节，直接关系到人民群众餐桌的食品安全与身体健康，餐馆公开的信息是否名副其实，消费者也应拥有知情权。在餐饮行业监管体制尚在健全的情况下，某些黑心商家为了追求个人利益最大化，利用信息优势将虚假信息提供给消费者，导致经营者与消费者之间信息不对称加剧，由此引发诸多餐饮服务安全事件和餐饮服务纠纷。2018 年，全国市场监管部门检查食品经营主体 1120.3 万家次，发现违法违规经营主体 32.1 万家次，发现违法违规问题 52.3 万个，完成整改 49.5 万家次。12331 受理食品和药品投诉举报咨询约 116.8 万件，同比增长 0.1%。网络餐饮的蓬勃发展也造成了更严重的餐饮信息不对称问题。国家市场监督管理总局 4 月公布的数据显示，网络餐

餐饮服务食品安全专项检查共下线入网餐饮经营者 18.5 万家，取缔无证经营 9375 家。可见，餐饮服务信息公开的不规范已然造成许多亟待解决的问题。

《国务院办公厅关于加快发展生活性服务业促进消费结构升级的指导意见》（国办发〔2015〕85 号）以及《生活性服务业标准化发展“十三五”规划》（国标委服务联〔2016〕99 号）中提到要鼓励发展餐饮服务并推动相关标准的研制，《国内贸易流通标准化建设“十三五”规划（2016-2020 年）》（商流通发〔2016〕85 号）中也特别提到“推动餐饮业标准化发展。加快完善特色餐饮产品和服务标准，构建餐饮产品和服务标准体系”。当前，在餐饮服务如此迅速发展的时期，如何规范餐饮服务业的公开信息已然成为规范餐饮服务市场、助力餐饮业健康发展的重要问题。在这一迫切需求下，《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》均就餐饮业服务信息的公开和展示作出一定要求，2018 年国家市场监督管理总局发布的《餐饮服务食品安全操作规范》要求线上线下餐饮服务主体基本信息公示，同时增加了对网络餐饮服务菜品信息公示的要求，但是哪些信息需要公开，哪些信息必须公开，仍然缺乏统一的标准。

除此之外，信息的公开化、规范化也是餐饮服务业能够有效应对突发性公共卫生事件的保障。随着 2020 年初的新冠疫情的突然爆发，党和国家高度重视、果断决策、采取有力措施，疫情的控制很快取得了阶段性成果，相关部门也通力合作针对疫情出台了大量的政策措施，针对餐饮服务行业商务部、国家卫生健康委联合印发了《零售、餐饮企业在新型冠状病毒流行期间经营服务防控指南》用以指导疫情期间的经营服务防控工作。当前，随着疫情趋缓，逐步复工复产工作成为全社会面临的问题，市场监管总局、国家药监局、国家知识产权局联合出台的《支持复工复产十条》，为抓好各地常态化防控推进生产生活秩序全面恢复提供了指导。4 月 16 日，中国饭店协会发布《新冠疫情下 3 月中国餐饮业生存现状报告》指出，餐饮行业复工复产率大幅提升，如何安全开展复工复产工作成为了行业所关注的重要问题。因此，针对餐饮服务信息进行精准分类、清晰描述、及时准确发布以及有效管理，特别是针对餐饮服务全过程中与疫情、卫生防控等相关信息的全面、准确的描述，将有助于以科学的质量控制实施来应对当前复工复产常态化防疫管控的局面。

通过对餐饮业服务信息进行精准分类与描述，以达到对经营者服务信息在语义上无歧义理解，准确地识别信息的内容属性，保证消费者的知情权；实施对信息的有效管理，并能按类别开发和利用信息，实现信息共享；帮助消费者解决信息不对称问题，减少因信息不对称产生的纠纷和争议，维护消费者合法权益，实现健康、安心消费；让商家及信息化建设方在推动餐饮

服务信息化、网络化建设时有标可依，明确商家公开信息时需遵守的规范，为监管提供有效依据，促成餐饮服务市场良好秩序。同时，此标准为基础通用性标准，不仅可以提高餐饮服务信息化管理水平，为促进餐饮服务质量以及服务效率的提升提供保障，并为打击违法犯法行为提供依据，最终为消费健康安全提供更大的保障，助力复工复产期间常态化防疫管控、有效促进行业可持续、高质量健康发展提供有力的标准化技术支撑。

3、主要工作过程

1) 立项阶段

2020年3月，标准起草组开展标准调研、资料收集、标准草案稿编写，并形成了标准草案稿。同时，由全国信息分类与编码标准化技术委员会（SAC/TC 353）和全国饮食服务业标准化技术委员会（SAC/TC 214）向国家标准化管理委员会提出立项申请。

2020年6月5日，由国家标准技术审评中心对国家标准立项申请项目进行统一评估，本标准顺利通过专家评审。2020年12月8日，国家标准化管理委员会批准了本标准的立项计划，计划号为20204984-T-469。

2) 起草阶段

2020年9月至2021年7月，起草组针对标准文稿进行了深入的分析，并赴深圳、杭州与相关单位进行交流，对标准的内容进行了进一步完善和修改，形成了标准征求意见稿（一稿）。

二、国家标准编制原则和确定国家标准主要内容的论据

1 编制原则

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》的要求和规定编写本标准内容。

本标准应具有科学性、先进性。同时应充分考虑到现阶段我国餐饮行业发展情况和趋势等方面应用的可行性和需求，使其具有可操作性。

2 标准主要内容与确定论据

2.1 标准主要内容及适用范围

本标准规定了餐饮服务信息的范畴，明确了餐饮业服务信息分类和信息描述的原则、方法，规定了餐饮业服务信息的描述内容以及信息扩展的方法。

本标准适用于餐饮服务提供者通过自建网站以及第三方平台向消费者提供的餐饮服务信息公开。

2.2 标准主要内容的确定

本标准规定了餐饮服务信息分类与描述的原则，方法与内容。

- 1) 范围。
- 2) 规范性引用文件。
- 3) 术语和定义。本部分给出了本标准中用到的术语和定义。
- 4) 信息分类与描述的原则。本部分给出了餐饮服务信息分类以及描述的基本原则。
- 5) 信息分类方法与内容。本部分给出了信息分类的方法，以及信息分类的内容。

餐饮服务信息分为：服务提供者信息、服务提供内容信息；

其中：服务提供者信息分为：餐馆基本信息、食品安全档案信息等；

服务提供内容信息分为：配套设施信息、菜品基本信息、外卖服务信息等。

- 6) 信息描述方法与内容。本部分给出了描述项目、代码、数据类型、值域、约束/条件、定义说明及备注等信息描述方法的要求，并根据信息描述方法的要求给出了餐饮服务信息描述的详细内容。
- 7) 信息扩展的方法。本部分给出了对于新出现的餐饮服务信息类型进行扩展的方法。
- 8) 参考文献。

三、采用国际标准和国外先进标准的程度

本标准为首次自主制定，不涉及国际国外标准采标情况。

四、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准符合国家现行法律、法规、规章和强制性国家标准的要求，本标准有助于《国务院办公厅关于加快发展生活性服务业促进消费结构升级的指导意见》（国办发〔2015〕85号）《生活性服务业标准化发展“十三五”规划》（国标委服务联〔2016〕99号）等政策文件的落实。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。

六、贯彻国家标准的要求和措施建议

本标准为首次针对的国家标准，为推荐性标准，建议率先在参与标准制定、研讨的企业中依据本标准制定相应的实施细则，并进行应用实施，再逐渐推广到行业内进行广泛应用,并将实施过程中出现的问题和改进建议反馈起草组，以便对本标准进行修改完善。

七、废止现行有关标准的建议

本标准不涉及对现行标准的废止。

《餐饮服务信息分类与描述》国家标准起草组

二〇二一年八月