



中华人民共和国国家标准

GB/T 44141—2024

中央厨房 运营管理规范

Central kitchen—Specifications for operation and management

2024-06-29 发布

2024-10-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本原则	1
5 设施设备管理	2
6 经营加工过程	2
7 安全与追溯	4
8 应急与召回	5
9 人员管理	5
10 信息记录与档案管理	5
11 监督、评价与改进	6

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国饮食服务业标准化技术委员会（SAC/TC 214）归口。

本文件起草单位：中国饭店协会、联合利华食品(中国)有限公司、深圳市德保膳食管理有限公司、四川旅游学院、上海麦金地集团股份有限公司、昆明天天向上中央厨房运营管理有限公司、同福集团股份有限公司、吉林省高尔夫餐饮管理有限公司、南京乐鹰科技股份有限公司、丰收日(集团)股份有限公司、上海龙神食品(集团)有限公司、浙江翔鹰中央厨房设备有限公司、江苏千喜水天堂餐饮管理有限公司、成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、山东惠发食品股份有限公司、西安饮食股份有限公司、广州半岛餐饮管理咨询有限公司、上海盘点食品科技有限公司、广东华饮食品供应链管理有限公司、杭州冠华王食品有限公司、武汉华工后勤管理有限公司、泰安腾达文化餐饮管理有限公司、郑州千味央厨食品股份有限公司、腾达优膳(上海)食品科技有限公司、郑州哪吒餐配食品有限公司、赤山集团有限公司、南京古南都投资发展集团有限公司、南京大惠企业发展有限公司、扬州冶春食品生产配送股份有限公司、上海市餐饮烹饪行业协会、四川省第三产业协会、山东省团餐行业协会、北京东方畅想建筑设计有限公司、中国农业大学食品科学与营养工程学院、北京中农天工科技发展有限公司。

本文件主要起草人：陈新华、金勇、宋小溪、李想、邓晓青、李支霞、周俊、孔德顺、吴云、刘亚瑾、王成祥、丁立艳、赖夏荣、吴士良、郝大海、洪海、辛松林、金伟、熊伟、张庆玉、靳文平、利永周、伍俊峰、段智飞、江莉、金霞、史铮、宋超、魏义勇、钱瑶、张松、姜卫成、何娟、张志军、赵亨、杨朝晖、徐伯春、徐长宁、陈远波、王海清、梅秋芝、郭琦、王志宏、刘果硕、陈思雨、孙烜、张洪超、张立强、廖小军、张德林、詹瑞臣。

引 言

中央厨房是指由食品经营企业建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。当前，我国中央厨房处于发展的初级阶段，中央厨房的运营管理在管理制度、生产效率、人员管理、盈利水平等方面有待完善和提升。为规范引导餐饮企业中央厨房管理，区分中央厨房和传统餐饮企业管理模式，进一步提升行业集约化经营能力，发挥中央厨房在减少食品浪费、提升餐饮企业运营效率、推动餐饮行业连锁化、产业化高质量发展等方面的作用，结合 PDCA[Plan（计划）、Do（执行）、Check（检查）、Act（处理）]循环管理方法制定本文件。

中央厨房 运营管理规范

1 范围

本文件提出了中央厨房运营管理的基本原则，规定了设施设备管理、经营加工过程、安全与追溯、应急与召回、人员管理、信息记录与档案管理、监督、评价与改进要求。

本文件适用于中央厨房的运营管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19038 顾客满意测评模型和方法指南
GB/T 19039 顾客满意测评通则
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中央厨房 central kitchen

食品经营企业建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

3.2

半成品 semi-finished products

原料经初步或者部分加工制作后，尚需进一步加工制作的非直接入口食品。

注：不包括储存的已加工成成品的食品。

4 基本原则

4.1 建立健全生产经营和管理的规章制度体系。

4.2 建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，建立食品安全风险防控的动态管理机制。

4.3 制定反食品浪费管理制度。宜采取新技术、新工艺、新装备提升食品质量和保鲜水平，在采购、