**营养健康餐厅创建与评价技术指南**

**（征求意见稿）编制说明**

  **一、编制背景及过程**

（一）任务来源、编制单位

1.任务来源

为贯彻落实《国民营养计划（2017-2030年）》和《健康中国行动（2019-2030年）》等文件要求，国家卫生健康委食品司把“实施以食品安全为基础的营养健康标准，推进营养标准体系建设”作为2019年重要工作内容，并于2019年5月启动《营养健康餐厅创建指南》标准项目竞争性磋商流程。2019年7月，中国营养学会按照项目竞争性磋商响应文件要求积极参与竞标，并于同年10月与国家卫生健康委食品司签订了营养健康餐厅创建与评价技术指南购买服务协议书。

2.编制单位

本指南由中国营养学会负责牵头编制，中国疾病预防控制中心营养与健康所、世界中餐业联合会、中国烹饪协会、北京市营养源研究所等单位作为指南的共同编写单位。

（二）编制过程

为做好前期申报准备及标准编制工作，中国营养学会以学会合理膳食专家队伍为主，联合中国疾病预防控制中心营养与健康所、世界中餐业联合会、中国烹饪协会成立了 “营养健康餐厅创建与评价技术指南”工作组，明确工作目的，系统梳理国内外营养健康餐厅建设的成功经验，研究编制计划草案。

2019年7-9月，工作组查阅与营养健康餐厅创建相关的国内外法律法规规章、标准和技术规范等资料，先后组织召开３次营养健康餐厅创建标准研讨会。

2019年10月24日、12月12日，2020年3月30日、4月13日，国家卫生健康委食品司先后4次在京组织召开研讨会。通过与来自行业协会、企业、食品监管等机构的各类专家学者以及餐饮行业从业人员进行研讨，经认真研究分析并先后５次征集行业内专家意见，最终编制形成营养健康餐厅创建与评价技术指南征求意见稿。

**二、编制目的**

为不断提高全民健康水平，推进餐饮业开展合理膳食行动，根据《国民营养计划（2017-2030年）》和《健康中国行动（2019-2030年）》等文件要求，制定本指南。

**三、指南编制原则**

本指南的编制遵循以下三个原则：

一是科学性原则。在参考国内外法规、指南、标准和有关文献资料，结合专家意见，科学地确定标准体系框架，并对其进行详细的说明。

二是与国际接轨的原则。尽可能参考或借鉴国际组织及国外发达国家相关标准或经验。

三是适用性原则。与我国现行食品法律、法规协调一致的原则。

**四、主要内容**

第一章总则和第二章创建要求，提出指南编制的目的、适用范围和创建的基本条件、人员要求、营养健康环境和供餐服务要求。第三和第四章规定营养健康餐厅的评估方法与管理。

**五、其他需要说明的问题**

（一）与我国有关法律法规和其他标准的关系

本指南内容符合《中华人民共和国食品安全法》《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）》《SB/T 11143 餐饮分餐服务操作规范》《GB/Z 21922 食品营养成分基本术语》《中国居民膳食指南（2016）》等法律法规和指南要求。

（二）国外有关法律、法规和标准情况的说明

经查询，美国的《[行业指南：餐馆和类似零售食品店中标准菜单项的营养标签](https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic/guidance-industry-nutrition-labeling-standard-menu-items-restaurants-and-similar-retail-food)》、《[餐饮](http://news.foodmate.net/tag_173.html%22%20%5Co%20%22%E9%A4%90%E9%A5%AE%E7%9B%B8%E5%85%B3%E9%A3%9F%E5%93%81%E8%B5%84%E8%AE%AF%22%20%5Ct%20%22http%3A//news.foodmate.net/2017/11/_blank)标示：行业补充指南》、英国的《[食品安全法](http://law.foodmate.net/show-186186.html%22%20%5Ct%20%22http%3A//www.cfda.com.cn/_blank) 1990》、加拿大的《加拿大食品安全法案》对营养健康餐厅的相关标准进行说明。