**营养健康食堂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）》《健康中国行动（2019-2030年）》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等文件要求，营养健康食堂创建与评价技术指南列入国家卫生健康委员会2019年度食品安全国家标准项目计划，受国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司委托，由中国疾控中心营养与健康所、中国营养学会、中国烹饪协会、全国卫生产业企业管理协会和中国学生营养与健康促进会作为承担单位负责组织该标准的编制工作。

2.编制单位

由中国疾控中心营养与健康所牵头，会同中国营养学会、中国烹饪协会、全国卫生产业企业管理协会和中国学生营养与健康促进会共同制订营养健康食堂评价标准。

（二）编制过程

2019年3月，国家卫生健康委食品司下发《关于委托研制营养健康标准的函》，委托中国疾控中心营养与健康所牵头，会同中国营养学会、中国烹饪协会、全国卫生产业企业管理协会和中国学生营养与健康促进会共同制订营养健康食堂评价标准。

2019年，编制工作组查阅与营养健康食堂创建相关的国内外法律法规规章、标准和技术规范等资料，在参照国内外标准的基础上，综合2018年营养标准体系建设项目整理的全国各主要地区单位食堂现状，形成了标准草案。

工作组多次召开专家研讨会进行论证并赴全国多地的企事业单位食堂和学校食堂开展调研，与行业协会、企业、食品监管机构等各类专家学者以及食堂从业人员进行研讨，经多次研究分析、修改完善，最终完成了指南文本及编制说明。

1. **编制目的**

为指导规范单位营养健康食堂的创建与评价，根据《国民营养计划（2017-2030年）》《健康中国行动（2019-2030年）》和《学校食品安全与营养健康管理规定》等文件要求，制定本指南。

**三、指南编制原则**

本指南的制订遵循以下三个原则：

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，结合调研情况和专家意见，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基本条件，提出指南编制的目的、依据、适用范围和营养健康食堂的基本条件。第三至第六章，规定营养健康食堂的组织管理、营养健康教育、供餐服务和人员设置培训。第七章和第八章介绍营养健康食堂的评价与管理。

**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》《学校食品安全与营养健康管理规定》《GB/Z 21922 食品营养成分基本术语》《中国居民膳食指南（2016）》等法律法规和指南的相关规定。

（二）国外有关法律、法规和标准情况的说明

经查询，英国的《公共机构食堂营养搭配指南》、澳大利亚的《学校食堂健康食品指南》对营养健康食堂的相关要求进行了说明。