《餐饮企业的等级划分和评价》（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）行业发展现状

当前我国餐饮行业总体呈现稳中有进、提质升级的良好发展态势，市场规模持续保持增长，消费活力不断释放。大众餐饮、特色小吃、社区便民餐饮蓬勃发展，餐饮与文化、旅游、体育等融合发展，消费场景不断拓宽。行业连锁化、标准化水平稳步提高，数字化转型持续深化，外卖运营、会员私域流量运营、智慧供应链广泛落地，产业配套日趋成熟，推动餐饮产业上下游协同发展。行业内绿色、安全、节约理念不断深入，规范化程度不断提升。

（二）制修订必要性

1.标准修订是贯彻党中央决策部署，推进服务业扩能提质的具体举措。

当前，我国经济已转向高质量发展阶段。《国务院关于推进服务业扩能提质的意见》明确提出,促进生活性服务业高品质多样化便利化发展。餐饮业作为生活性服务业的重要领域，在扩大内需、促进消费、稳定就业、传承饮食文化等方面发挥着不可替代的作用。通过标准修订，引导餐饮企业转变发展理念，推动行业从规模扩张向质量效益提升转型，助力培育一批优质餐饮服务经营主体，夯实服务业扩能提质的产业基础，为释放国内消费潜力、服务构建新发展格局提供有力支撑。

2.标准修订是落实国家标准化战略，提升餐饮业标准化水平的必然要求。

《国家标准化发展纲要》明确要求推进服务业标准化、品牌化建设，健全服务业标准。现行标准自2010年实施至今，已沿用十余年，标准条款、评价体系、考核维度均基于过往餐饮行业发展情况制定，未能有效衔接国家在绿色低碳、智慧赋能、品质服务、食品安全、反食品浪费等方面出台的新政策、新法规、新要求。伴随消费转型升级、营商环境优化、民生保障体系持续完善，行业对餐饮经营管理、品质管控、社会责任、评价程序规范化提出更高要求。因此，有必要对标国家标准化工作要求修订该标准，优化评价指标，完善标准内容，为行业规范化、品质化发展提供标准支撑。

3.标准修订是提升餐饮服务品质，满足人民美好生活需要的有效途径。

随着经济社会发展，人民群众餐饮消费需求已经从“吃饱吃好”向“吃出健康、吃出文化、吃出体验”全面跃升。消费者在关注菜品口味的同时，对食品安全管控、环境卫生条

件、服务质量水平、消费信息透明度、饮食文化氛围等方面关注度持续提升。现行标准部分评价维度侧重硬件设施，对消费者切身感知的服务体验、健康营养等内容设置不够突出，量化指标不足。通过本次修订，引导餐饮企业在守住服务品质底线的基础上，兼顾不同群体消费需求，强化顾客体验导向，完善适老化、亲子友好、无障碍等设施配置与配套服务，合理优化产品供给，提供多元化、个性化消费选择，切实增强人民群众餐饮消费过程中的获得感、幸福感、安全感。

（三）任务来源

2025 年 4 月 30 日，国家标准化管理委员会下达《关于下达 2025 年第四批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发〔2025〕23 号），本标准纳入执行项目清单。《餐饮企业的等级划分和评定》名称修改为《餐饮企业的等级划分和评价》，项目计划号为 20251218-T-322，标准由商务部提出并归口，由中国商业联合会组织起草。

（四）主要参加单位和工作组成员

2025 年 6 月，标准修订计划下达后，中国商业联合会在广泛征求意见和总结实践经验的基础上，形成了标准的草稿，并发函组建标准起草工作组（见表 1）。

表 1 标准起草小组工作人员

成员	姓名	所在单位	任务分工
组长	张丽君	中国商业联合会	主持标准的制修订工作，标准主要执笔人。
副组长	王京红	中国商业联合会	负责标准立项，组织各地行业协会征求意见，对接行业主管部门。
组员	佟琳	中国烹饪协会	组织餐饮企业对标准的修订工作给予支持和配合，并代表行业组织提出意见和建议。
	陈新华	中国饭店协会	组织餐饮企业对标准的修订工作给予支持和配合，并代表行业组织提出意见和建议。
	刘哲	中国商业联合会	协助张丽君组织起草组工作会议，收集引用标准和相关的技术法规，编辑修改标准文本。

	贾飞跃	北京市餐饮行业协会	组织各自协会内的餐饮企业参与起草组有关工作，收集行业企业的意见建议，研究策划标准框架，梳理标准条款，根据行业发展现状和市场要求，提出新的技术指标，参加标准起草组会议，对起草组的过程稿提出意见和建议。
	张涛	天津市餐饮行业协会	
	刘东清	河北省商业联合会	
	朱昌进	江苏省餐饮行业协会	
	沈坚	浙江省餐饮行业协会	
	徐应平	安徽省餐饮行业协会	
	张文魁	山东省餐饮与住宿行业协会	
	刘卫红	广东省餐饮服务行业协会	
	彭建明	贵州省餐饮行业商会	
	胡铁	秦皇岛市饭店烹饪餐饮行业协会	
	潘国庆	江苏省常州市新北区烹饪餐饮行业协会	
	骆来信	绍兴市餐饮业和烹饪协会	
	赵军	济南市饭店业协会	
	温广斌	广州地区饮食行业协会	
	王斌	中国全聚德（集团）股份有限公司北京全聚德和平门店	参加标准的起草工作会议，配合起草组的调研，代表企业提出意见和建议。
	杨秀龙	北京宴禧餐饮管理有限公司	
	汪智杰	北京鲁采餐饮管理有限公司	
	白森森	北京华天饮食控股集团有限公司	
	曲立虎	食运达（天津）餐饮管理服务有限公司	
	张玉兰	唐山鸿宴饭庄	
	熊佳俊	上海梅龙镇酒家股份有限公司	
	林琼	绍兴市咸亨酒店有限公司	
	叶瀚波	绍兴柯桥永泰柯岩酒店有限公司	
	李惠飞	宁波石浦酒店管理发展有限公司	
	冯卫峰	广州酒家集团餐饮管理有限公司	
	曾洁	广州南园酒家饮食有限公司	

	温志彤	佛山市顺德渔村餐饮集团有限公司	
	张观汉	中山市宝合苑园林食府（普通合伙）	
	徐鸿波	贵州鸿福喜玛拉雅餐饮文化有限公司	
	褚炎明	鸿福宴（贵州）餐饮管理有限公司	

（五）主要工作过程

修订计划下达后，起草工作组启动了标准的修订工作，明确了任务分工，确定了标准编制原则，制定了相应的修订计划。

1.2025 年 6 月，中国商业联合会正式对外公开征集标准修订起草单位，广泛邀请行业组织、餐饮企业参与标准修订工作，组织全国各地的餐饮行业协会、餐饮企业对标准草稿研提意见建议。

2.2025 年 11 月 15 日在贵州省贵阳市召开起草组工作会议，就起草组工作稿进行研究，讨论标准框架，对新增的条款进行评价，修改完善了标准的框架。

3.2025 年 11 月 28 日在江苏省常州市召开起草组工作会议，就国标《餐饮企业的等级划分和评价》讨论稿文本内容进行讨论，统一了对标准框架修改的意见，逐条讨论标准条款，确定了标准的基本技术要求。同时对新增的标准条款进行了研究。

4.2026 年 3 月 5 日至 6 日在河北省唐山市召开起草组工作会议，就标准讨论稿的规范性附录进行了系统的研究，制定了评分细则，对各项指标配分并统一修改。

5.三次标准起草工作会议共有 40 余位行业专家参与，收集意见 68 条，采纳 40 条。

6.2026 年 4 月至 8 月，根据商务部相关司局和专家的意见建议，进一步修改完善标准文本内容。

二、标准制修订原则和内容

（一）制修订原则

1.遵循“实用性、科学性、规范性、前瞻性”的原则。格式符合 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》和 GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第 10 部分：产品标准》的要求。所有的技术指标基于行业当前发展情况，充分考虑当下和未来一段时间餐饮行业和餐饮企业发展的趋势和需要，在实事求是、适度超前的原则下

提出。

2.坚持弘扬优秀餐饮文化，增加了文化建设的要求，传承技术，坚持特色，体现餐饮的文化内涵。

3.坚持与时俱进、科技赋能，增加了数智化管理的内容，分布在管理要求、服务水平、出品质量等方面。

4.坚持统筹发展与安全，增加了食品安全和安全生产方面的具体内容，满足国家相关法规、标准的要求。

5.坚持绿色发展，在管理要求、服务水平、出品能力、基础设施要求等方面增加了绿色发展和反食品浪费的有关要求。

（二）主要制修订内容及依据

1.修订后规范性引用文件由5项扩充为20项。标准条款直接引用现行有效标准中既定的术语和内容，不在本标准中复述定义，保证术语来源统一。

2.原标准等级划分依据涵盖餐饮企业建筑特点、设备设施条件、菜品质量、服务能力、管理水平、技术力量、食品安全及环境卫生状况等内容。新标准调整为管理能力、基础设施能力、服务能力、出品能力、企业文化建设能力五大维度。本次修订对等级划分依据予以优化，将原有分散的评价要素整合归集至上述五大能力维度，推动评价方式由单点指标核查转向企业整体能力评判，评价重点聚焦企业综合运营水平，契合新时期餐饮行业提质升级发展需要，有利于在标准实施中开展系统性、整体性等级评价。

3.本次标准修订删除原标准中等级的评定和管理原则、监督管理原则、等级评定的相关内容。依据《中华人民共和国标准化法》及有关要求，推荐性国家标准主要体现技术性指引，本标准保留和完善餐饮企业的技术评价指标，不再规定评定组织、管理、监督等内容。

4.本次修订将原标准附录 A（规范性附录）餐饮企业等级划分条件调整为餐饮企业各等级的必备项，结合本次标准修订确立的五大能力维度评价框架，对规范性附录内容系统性梳理重构。必备项作为等级评价的前置准入门槛，使标准结构与评价逻辑保持统一，简化标准文本层级，提升标准条款与实际评价工作的适配性、可执行性。

5.本次修订将原标准附录 B（规范性附录）餐饮企业等级评价评分细则内容及分值进行了修订，结合本次标准修订确立的五大能力维度评价框架，对规范性附录内容系统性梳理重构。结合餐饮行业发展现状与等级评价实践经验，对评价指标设置、指标内涵、权重分值进行优化调整。删除与新时期行业发展不相适应的评价指标，归并重复交叉的评价要素，指标

分类对齐五大能力维度，使评分细则与标准正文条款对应，进一步增强评分细则的科学性，提升现场评价工作的可操作性与执行一致性。

（三）主要试验（或验证）情况分析

1.在秦皇岛进行了第一次评价验证，四位高级评审员按修订后的标准进行全流程的现场评价。结合评价的结果，评审员一致认为，新标准比较符合企业的管理和经营实际，每个打分点都能有相应的场景和客观证据。通过标准的宣贯和企业自身的改进，达到相应评价等级是可以实现的，这也体现了修订标准的必要性和对企业的促进作用。

2.在常州进行第二次评价验证。三位高级评审员和一位注册评审员按修订后的标准进行全流程的现场评价。结合评价的结果，四位评审员认为新标准比较符合企业的管理和经营实际，每一项打分指标均可对应实际场景。现场评审中发现企业的数字化管理、人员管理以及绿色餐饮的实践与标准要求的内容吻合，说明标准修订符合企业实际。

三、与国际、国外有关法规和标准水平的比对分析

本标准为我国自主制定的推荐性国家标准，无对应 ISO 国际标准，未等同或修改采用国际标准。编制中借鉴服务业质量管理通用理念，指标体系立足我国餐饮行业特点自主构建。

国外餐饮评价分为政府食品安全评级与商业美食指南两类。政府评级侧重食品安全合规，缺少设施、菜品、服务、人才的综合评价；米其林等商业评价属于市场化第三方评价。

本标准餐饮企业的评价涵盖设施设备、菜品质量、服务能力、人员配置、食品安全、经营管理多维度。综合评价维度更为完备，能适配国内餐饮业态发展情况。

四、与有关现行法律、法规和其他强制性标准的关系，配套推荐性标准的情况

本标准为推荐性国家标准，与现行法律、法规和其他强制性国家标准没有冲突。当中所涉及产品检验方法、检验规则、包装等相关要求均直接引用相应的国家标准和行业标准中的规定。

五、重大分歧意见的处理过程及依据

无。

六、实施标准所需要的技术改造、成本投入、老旧产品退出市场时间、实施标准可能造成的社会影响等因素分析，以及根据这些因素提出的标准实施日期建议

推荐性国家标准颁布后应做好标准的宣贯工作，标准实施前应及时在公众媒体、行业内部进行公开宣传，使餐饮企业和消费者了解标准的相关要求，组织相关企业积极学习、研究标准，结合企业实际情况贯彻实施。

为做好标准宣贯筹备工作，保障标准的连续性，建议该标准发布6个月后实施。

七、实施标准的有关政策措施

标准发布后，将由中国商业联合会组织标准起草组在行业内开展标准的宣贯工作，做好标准条文解读，让社会各界、业内企业更好地了解标准、使用标准。

八、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

新标准立足我国餐饮业发展实际，进一步厘清等级划分逻辑，优化评价考核维度，补充绿色发展、智慧服务、社会责任等方面内容。标准实施后，将有效发挥标准的引领作用，一方面引导广大餐饮企业对标先进、提质增效，助力培育优质餐饮品牌，推动餐饮业高质量发展；另一方面助力营造安全放心、公平有序的餐饮消费环境，更好满足人民美好生活需要。

九、涉及专利的有关说明

无。

十、其他应予说明的事项

（一）关于标准名称修改

《餐饮企业的等级划分和评定》名称修改为《餐饮企业的等级划分和评价》。

（二）关于对外通报

无。