

北京新纪源认证有限公司

团餐餐饮现场服务 评价技术规范

文件编号：CTS XJY-SC-GF-04

版本号：A/0

编写：技术部

审核：张颖

批准：张颖

目 录

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 4

4 服务特性要求 4

5 服务管理审核要求..... 9

6 认证模式 10

7 评价的方式与方法 11

8 测评评定标准 11

表 A.1 团餐餐饮服务认证现场感知体验评价表..... 14

表 A.2 团餐餐饮现场服务管理要求评分标准 19

注：本文件内容受到版权保护，未经恰当的授权禁止复制。本公司客户及
相关单位，如需获取文件完整内容，请联系市场部门获取，电话：010-
84724911。

团餐餐饮现场服务评价技术规范

1 范围

本技术规范规定了团餐餐饮现场服务认证的规范性要求，包括服务特性要求、服务管理审核要求、认证模式、测评评定标准以及服务认证评价方法等内容。

本技术规范适用于北京新纪源认证有限公司开展的团餐餐饮现场服务认证活动，也适用于团餐供应单位规范其服务活动，以及组织的相关方对其符合性的确认。

本规范不适用于团餐配送服务及非团餐的餐饮服务，包括餐厅点餐、外卖送餐、快餐、自助餐等服务形式。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 14934 食（饮）具消毒卫生标准
- GB 16153 饭馆（餐厅）卫生标准
- GB 18483 饮食业油烟排放标准（试行）
- GB 28235 紫外线消毒器卫生要求
- GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 33000 企业安全生产标准化基本规范
- GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
- GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南
- GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则