



# 餐饮服务管理体系认证证书

证书编号：

统一社会信用代码：

建立的餐饮服务管理体系认证符合标准：

CTS-PZ-TS1013-2025

注册地址：

审核地址：

认证范围：

组织[具体活动]涉及的餐饮服务管理活动

首次发证日期： 本次发证日期： 有效期至：

本证书在国家规定的行政许可、资质许可有效期内有效。获证组织应按规定执行监督审核并经审核合格的情况下方可保持认证证书的有效性。本证书可通过以下方式查询：1. 本机构网站 (<http://www.bozrz.com>) 2. 中国国家认监委官方网站 (<http://www.cnca.gov.cn>)

签发：



地址：浙江省杭州市钱塘区白杨街道东部创智大厦1幢1007室  
电话：0571-86821236 邮箱：bang\_zheng@yeah.net



杭州邦证认证有限公司  
Hangzhou Bangzheng Certification Co., Ltd

《餐饮服务管理体系 要求》

文件编号: CTS\_BZ-TS10013-2025

版 本: A/0

编 制:

审 核:

批 准:

控制状态: 受控

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

## 目 次

### 前言

### 1 范围

### 2 规范性引用文件

### 3 术语和定义

### 4 组织环境

#### 4.1 理解组织及其环境

#### 4.2 理解相关方的需求和期望

#### 4.3 确定管理体系的范围

#### 4.4 管理体系及其过程

### 5 领导作用

#### 5.1 领导作用和承诺

#### 5.2 方针

#### 5.3 组织的岗位、职责和权限

### 6 策划

#### 6.1 应对风险和机遇的措施

#### 6.2 目标及其实现的策划

#### 6.3 变更的策划

### 7 支持

#### 7.1 资源

7.2 能力

7.3 意识

7.4 沟通

7.5 成文信息

8 运行

8.1 运行的策划和控制

8.2 产品和服务的要求

8.3 产品和服务的设计和开发（如适用）

8.4 外部提供的过程、产品和服务的控制

8.5 生产和服务提供

8.6 产品和服务的放行

8.7 不合格输出的控制

9 绩效评价

9.1 监视、测量、分析和评价

9.2 内部审核

9.3 管理评审

10 改进

10.1 总则

10.2 不合格和纠正措施

10.3 持续改进

## 前言

本标准（CTS BZ-TS1013-2025）遵循管理体系高级结构（HLS），结合餐饮服务行业的特性与最佳实践制定，旨在为各类餐饮服务组织建立、实施、保持和持续改进其管理体系提供规范性要求。

本标准旨在帮助餐饮服务组织：

- a) 系统化管理食品安全、服务质量、运营效率等关键方面；
- b) 满足适用的法律法规及顾客要求；
- c) 有效应对风险与机遇；
- d) 证实其稳定提供符合顾客要求及适用法律法规要求的餐饮服务的能力；
- e) 通过体系的有效应用与持续改进，增强顾客满意。

## 1 范围

本标准规定了餐饮服务组织建立、实施、保持和持续改进管理体系的要求。本标准适用于所有类型、规模和提供不同餐饮服务形式的组织（如：正餐馆、快餐店、食堂、集体供餐单位、餐饮配送单位、餐饮零售融合单位等），旨在通过体系化管理，确保食品安全，提升服务质量与运营绩效。组织可依据本标准进行自我评价、寻求外部认证或相关方确认。

## 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 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

RB/T 309 《餐厅餐饮服务认证要求》

GB/T 33497 《餐饮企业质量管理规范》

GB/T 27306 《食品安全管理体系 餐饮业要求》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

**3.1 餐饮服务组织：**向消费者提供食品加工、制作并现场或远程提供就餐场所、设施及服务的单位。

**3.2 关键控制点（CCP）：**能够施加控制，并且该控制对防止、消除食品安全危害或将之降低到可接受水平所必需的某一步骤。

**3.3 高关注产品：**具有较高食品安全风险（如易腐、即食、特殊医学用途、供特定人群等）或对组织运营有重大影响的餐饮产品。

**3.4 供餐服务：**包括点餐、备餐、传菜、上桌、用餐服务、收餐及后续互动等与顾客直接接触的一系列活动。

**3.5 清洁消毒区：**专用于餐具、工具、容器及特定设备进行清洗、消毒和保洁的物理分隔区域。

### 4 组织环境

杭州邦证认证有限公司  
Hangzhou Bangzheng Certification Co., Ltd

## 餐饮服务管理体系认证实施规则

文件编号: BZ-MC-R-071

版 本: A/2

编 制: \_\_\_\_\_

审 核: \_\_\_\_\_

批 准: \_\_\_\_\_

控制状态: 受控

## 文件修订记录表

序号	发布日期	实施日期	修订内容摘要	版本	批准
1	2025-07-15	2025-07-15	新做成	A/0	
2	2025-08-01	2025-08-01	<p><b>1 新增:</b> 0 前言</p> <p><b>2 修改:</b> 1 适用范围</p> <p><b>3 补充:</b> 2 规范性引用文件 GB/T 27007 合格评定</p> <p>合格评定用规范性文件的编写指南 GB/T 27060 合格评定 良好操作规范</p> <p><b>4 修改:</b> 12.1 获证组织的信息报告 12.1.1 信息报送 在认证证书有效期间，获证组织发生与餐饮服务管理体系有关的重大变化时（如获证组织发生重大事故/行政处罚），本机构应及时做出暂停或撤销证书的措施并及时报告国家认监委。 12.2 监管配合 备案规则作为市场监管检查依据，违规行为按《认可条例》处罚。</p>	A/1	
3	2025-11-26	2025-11-26	<p><b>1 变更:</b> 餐饮服务管理体系认证依据标准为 GB/T 309-2017 《餐厅餐饮服务认证要求》、GB/T 33497-2023 《餐饮企业质量管理规范》和 GB/T 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》 变更为 CTS BZ-TS1013-2023 《餐饮服务管理体系 要求》。</p> <p><b>2 补充:</b> 餐饮服务管理体系的审核范围模式和示例。</p>	A/2	

## 0 前言

本规则依据《中华人民共和国认证认可条例》、《认证机构管理办法》及《国家认监委关于加强认证规则管理的公告》（2025年第9号）制定。

由杭州邦证认证有限公司（批准号：CNCA-R-2021-885）发布实施。认证机构对规则的合法性、合规性、科学性负责，并承担主体责任。

本规则文本可通过本机构官方网站获取（网址：[www.bozrz.com](http://www.bozrz.com)）。公众可通过认证咨询电话（0571-86821236）或电子邮箱（bang\_zheng@yeah.net）就本规则内容进行咨询。

## 1 适用范围

1.1 本规则适用于本机构开展的餐饮服务管理体系认证活动。

1.2 认证对象为建立并运行餐饮服务管理体系的组织，中式餐饮企业、异国风情/西式餐饮企业、主题餐厅、快餐服务企业、饮料及冷饮服务企业、食堂、集体用餐配送单位、中央厨房和其他餐饮服务企业等，覆盖组织餐饮服务管理活动的策划、运行、监控及持续改进全过程。

1.3 餐饮服务管理体系认证依据标准为：CT5/BZ-TS1013-2025《餐饮服务管理体系 要求》。

1.4 餐饮服务管理体系的审核范围模式为：组织[具体活动]涉及的餐饮服务管理活动。

1.5 餐饮服务管理体系的审核范围模式示例：

示例1：中央厨房（团膳配送）

XX餐饮管理有限公司在位于[XX市XX区XX路XX号]的中央厨房，为合作企业及学校提供“学生营养午餐”和“企业工作餐”的食品加工、分装及冷链配送服务所涉及的餐饮服务管理活动。

示例2：高等院校学生食堂

组织（XX大学后勤饮食服务中心）在XX大学校本部第一食堂、第二食堂及风味餐厅，为在校师生与教职工提供日常大众餐、风味小吃及宴会团餐的堂食服务所涉及的餐饮服务管理活动。

示例3：五星级酒店综合餐饮部

组织（XX国际酒店）在其物业范围内（地址：[XX市XX路XX号]）的餐饮运营部门，为住店宾客及外部消费者提供全日制西餐厅自助餐、中餐厅高端宴请、大堂吧饮品及大型会议茶歇服务所涉及的餐饮服务管理活动。

示例4：单一门店社会餐饮（特色餐厅）

“XX海鲜酒楼”（单一法人实体）在其经营场所（[XX市XX区XX商业街XX号]），从事以粤式海鲜菜肴为主的现场烹饪、堂食及顾客自提服务相关的餐饮服务管理活动。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。未注明日期的，引用文件的最新版本（包括有效版本）适用。

CNAS CC01 管理体系本机构要求

GB/T 27000 合格评定词汇和通用原则

GB/T 27021.1 合格评定 管理体系审核认证机构要求 第 1 部分：要求

GB/T 24040 环境管理 生命周期审核 原则与框架

GB/T 27007 合格评定 合格评定用规范性文件的编写指南

GB/T 27060 合格评定 良好操作规范  
RB/T 309-2017 《餐厅餐饮服务认证要求》  
GB/T 33497-2023 《餐饮企业质量管理规范》  
GB/T 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》  
CTS BZ-TS1013-2025 《餐饮服务管理体系 要求》

### 3 原则要求和管理要求

#### 3.1 原则要求

认证机构承诺遵守以下原则：

符合国家法律法规、部门规章及强制性标准；

不涉及国家安全、政治组织、民族宗教等敏感领域；

认证规则名称不含“中国”“国家”“领跑”等禁用词；

认证依据明确，不与国家标准冲突，且鼓励高于行业标准要求；

确保公正性，禁止混淆产品、服务、管理体系、认证规则。

#### 3.2 管理要求

##### 3.2.1 认证规则全生命周期管理

建立以下制度并留存记录：

立项论证：评估项目合规性及认证依据适宜性；

规范编制：依据GB/T 27007、GB/T 27060编写规则；

符合性自查：发布前自查原则符合性，形成报告；

验收审查：聘请外部专家验收，形成结论性意见；

实施效果评估：每两年评估规则有效性（资源、获证组织绩效等）；

动态维护：跟踪法规/标准更新，及时修订或注销规则。

##### 3.2.2 境外使用声明

认证结果仅境外使用时，可自我声明符合管理要求。获证组织应提交书面《境外使用自我声明书》（模板见附录A），明确使用范围和用途。认证机构需对声明内容进行审核，并存档备查。声明组织需承担因虚假声明导致的法律责任。

##### 3.2.2.1 境外使用自我声明流程

适用场景：当获证组织的认证结果（如证书、审核报告等）仅用于境外（如出口、海外投标、国际供应链合作等），且不涉及中国境内市场监管时，可提交自我声明。境外使用自我声明的操作步骤：