



中华人民共和国国家标准

GB/T 46275—2025

中餐评价规范

Specification for evaluation of Chinese cuisine

2025-08-29 发布

2025-12-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

发布

目 次

前言.....Ⅲ

引言.....Ⅳ

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 评价原则.....1

5 基本要求.....2

6 评价指标.....2

7 取值规则.....3

8 评价结果的形成规则.....3

9 评价活动的组织实施.....3

10 标志.....4

附录 A（规范性） 餐品质量评价指标和取值规则.....5

附录 B（规范性） 文化特色评价指标和取值规则.....10

附录 C（规范性） 用餐体验评价指标和取值规则.....12

附录 D（资料性） 指标赋值满分参考基准.....14

参考文献.....17

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国饮食服务业标准化技术委员会(SAC/TC 214)归口。

本文件起草单位：中国饭店协会、浙江省饭店业协会、广州酒家集团股份有限公司、杭州饮食服务集团有限公司、上海杏花楼(集团)股份有限公司、南京古南都投资发展集团有限公司、中国商业联合会、北京市北京饭店有限责任公司、扬州大学、中国全聚德(集团)股份有限公司、上海市餐饮烹饪行业协会、北京烹饪协会、四川旅游学院、浙江省餐饮行业协会、宁波石浦酒店管理发展有限公司、西安饮食股份有限公司、旺顺阁(北京)投资管理集团有限公司、南京大惠企业发展有限公司、中国农业科学院农产品加工研究所、北京宫宴餐饮文化管理有限公司、冶春餐饮股份有限公司、安徽老乡鸡餐饮有限公司、广州半岛投资集团有限公司、上海梅龙镇酒家股份有限公司、苏州市得月楼餐饮有限公司、山西黄河大酒店有限公司、浙江旅游职业学院、福州聚春园集团有限公司、重庆刘一手品牌管理有限公司、济南舜耕山庄酒店管理有限公司、湖南徐记酒店管理有限公司。

本文件主要起草人：陈新华、王建平、徐伟兵、李俊、陈喆、严敦志、宋小溪、杨欣、刘振宇、王忠、孟祥忍、周延龙、徐长宁、云程、李想、沈坚、金勇、李惠飞、冯凯、张雅青、赵亨、张春晖、张明厚、行斌、赵均、束小龙、利永周、熊佳俊、林岡、屈启晓、陈效良、杨杰、刘梅、黑伟钰、冯春、黄峰、潘静、金晓阳、王玉宝、王立鹏、张宪红、何娟、张博、赵刚、施琳霞、王涵博、梅秋芝。

引 言

中餐是中华优秀传统文化的重要载体和世界餐饮体系的璀璨瑰宝。建立健全科学、客观、公正的中餐评价标准体系,是引导行业高质量发展、传承中华传统饮食文化和提升中餐国际影响力的迫切需要。为认真贯彻《国务院关于促进服务消费高质量发展的意见》中关于“提升餐饮服务品质,培育名菜、名小吃、名厨、名店”的精神,落实《商务部等9部门关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》中关于培育知名餐饮品牌、发展特色小吃产业、传播中华优秀餐饮文化、加快中餐“走出去”、坚决制止餐饮浪费,以及“建立健全中餐评价标准,培育有国际影响力的中餐评价体系”的要求,满足行业发展需求与消费者期待,特制定本文件。

本文件的制定旨在:

- 系统构建评价体系:建立一套全面覆盖出品质量、文化特色与用餐体验的评价指标与方法,为科学评价中餐提供统一基准;
- 培育特色餐饮品牌:通过本文件的实施,有效推动行业内“培育‘名菜’‘名小吃’‘名厨’‘名店’,打造地方特色餐饮品牌”,树立标杆,引领品质提升和品牌建设;
- 聚焦中餐餐品质量:餐品质量达到要求即可获得相应等级,无需把环境体验、服务或文化等作为必要评价条件,保证了包括大众餐饮在内的各类中餐均可获得相应等级;
- 传承弘扬中华饮食文化:支撑“传播中华优秀餐饮文化。加强地方特色餐饮文化内涵的挖掘和保护,培养餐饮文化和技艺传承梯队。推动体现中华餐饮文化的非遗项目申报”。本文件将中餐文化内涵作为核心评价维度,引导从业者深入挖掘、精心呈现和保护传承中餐文化精髓,为相关非遗项目的保护与申报提供重要依据。

本文件的发布与实施,将为构建具有国际公信力的中餐评价体系奠定坚实基础,显著促进中餐整体品质提升、文化彰显和国际影响力的增强,服务于我国餐饮行业的高质量发展。

中餐评价规范

1 范围

本文件确立了中餐评价的原则,规定了基本要求、评价指标体系、取值规则、评价结果的形成规则,及评价活动的组织实施等方面的要求。

本文件适用于对经营中餐的餐饮服务经营者提供的中餐的餐品质量、文化特色和用餐体验的评价工作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 13391 餐饮企业的等级划分和评定
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中餐 Chinese cuisine

采用中国传统烹饪技艺加工制作的特色美食和饮食方式。

注:中餐饮食文化体系包括“食艺、服务、文化”,即美味、健康、节约、安全、放心的中国风味美食和独特的饮食方式,涵盖烹饪技艺、地方菜系、节令美食、健康饮食、礼仪服务等。

3.2

地标美食 cuisine of geographical indication

利用当地食材、当地独特的技艺打造而成的,具有地域特色、文化内涵、独特风味、风土人情的特色美食。

注:包括名菜、名点、名宴、名小吃、名火锅等特色美食。

3.3

地标食材 food material of geographical indication

具有鲜明的地域特色、优良的产品品质,在当地特定区域、特有自然环境下自然生长的可用于生产加工的特色产品。

4 评价原则

4.1 系统性

以餐品质量为主,多维度、全方位考虑餐品和用餐影响因素以及顾客服务体验。同时注重烹饪技