

《大型运动会主办方食品进货查验记录规范》编制说明

1. 项目背景

随着社会经济的飞速发展，人们的生活水平的提高，各类政治、经济、文化活动交往日益增多，食品卫生保障工作的重要性逐步受到各级领导的重视和各界的关注，并已成为直接影响到重大活动能否正常进行的重要影响因素。第19届亚洲运动会，将于2022年9月在杭州举行，为了保障亚运会的食品安全，让运动员们吃得放心，拟定《大型运动会主办方食品进货查验记录规范》规范的制定。

2. 工作简况

2.1 立项计划

该标准任务来源于杭州市标准化学会《关于下达 2022 年度第二批团体标准制修订计划的通知》。

2.2 起草单位

本标准主要起草单位：杭州市标准化研究院。

2.3 主要工作过程

2.3.1 编制人员组成

2022 年 1 月 20 日项目立项后，承担单位组织了杭州市标准化研究院、有关专业人员参加。计划 2022 年 2 月底项目结题。

2.3.2 资料收集整理

通过标准相关部门及食品相关产品企业、互联网等途径，收集相关资料，并进行整理。

2.3.3 调研

通过对部分企业的调研,进一步了解食品进货查验记录规范情况,为标准的编写打下基础。

2.3.4 标准草案编写

在上述基础上,按照(GB/T 1.1-2020和《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的要求编写成了《大型运动会主办方食品进货查验记录规范》标准草案。

2.3.5 修改标准稿

本标准共进行了2次大的修改。

2022年1月第一次修改标准稿:明确标准名称,原名称为《(草稿)大型运动会主办方食品进货控制要求》,后经企业、专家等论证后改为《大型运动会主办方食品进货查验记录规范》。

2022年2月第二次修改标准稿:增加了部分术语,规范了各表格的内容。

征求意见的时间、范围、对象;意见的回收、汇总、处理情况等。

2022年2月向相关企业等单位征求意见建议,共收到3家单位的回函和建议,经汇总后共有8条意见,采纳8条意见。

2.3.5 专家评审及报批

*****。

3. 标准编制原则和确定地方标准主要技术要求的依据

3.1 标准编制原则

本标准兼顾科学性、客观性、合理性、适用性的原则,严格按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

3.2 主要技术要求的依据

在编制过程中,主要依据以下原则:以满足《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》(GB14881-2013)国标为前提,结合相关

企业实际需求、综合推荐性国家标准和行业标准，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，形成高于国家标准、满足市场更高要求的标准。

4. 国内外现行相关法律、法规和标准情况

4.1 与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

4.2 与国家标准的关系

主要参考了《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》（GB14881-2013）、《餐饮服务食品安全操作规范》。

4.3 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

5. 定量、定性技术要求在本行政区域内的验证情况

无。

6. 重大意见分歧的处理依据和结果

无。

7. 预期的社会、经济、生态效益及贯彻实施标准的要求、措施

等建议

通过标准的实施，对食品进货查验规范化操作，保障食品消费安全，满足亚运会食品安全保障需求，为亚运会保驾护航，从而提升杭州服务业在全球的知名度。

8. 其他应当说明的事项

无。

标准起草小组

2022年2月10日