

## 附件 2-2

# 《营养健康食堂建设指南》问答

### 1、制定《营养健康食堂建设指南》的目的和意义是什么？

《营养健康食堂建设指南》（以下简称《指南》）的制定以满足职工营养健康需求、促进单位食堂健康发展为出发点，以规范和指导营养健康食堂的建设为目的，指导单位食堂从组织管理、人员培训和考核、营养健康教育、配餐和烹饪、供餐服务等各方面进行建设，成为单位开展营养健康管理和职工提高自我营养管理能力的有力抓手，为推进健康中国建设夯实营养健康的基础。

### 2、《指南》制定的依据是什么？

《指南》制定依据为《健康中国行动（2019-2030年）》、《国民营养计划（2017-2030年）》相关要求。《健康中国行动（2019-2030年）》之合理膳食行动提出要“制定实施集体供餐单位营养操作规范，开展示范健康食堂和健康餐厅创建活动”，《国民营养计划（2017-2030年）》提出要“创建国家食物营养教育示范基地，开展示范健康食堂和健康餐厅建设，推广健康烹饪模式与营养均衡配餐”。

### 3、《指南》制定原则是什么？

《指南》的制定遵循以下三个原则：

一是科学性原则。《指南》参考国内外法规、指南、标

准和有关文献资料，结合行业实际情况和专家意见，确定指南体系框架，并逐一对条款内容进行反复的专家论证，以保证科学性。二是协调一致性原则。《指南》与我国现行食品法律、法规协调一致。三是前瞻性与可行性相结合的原则。

《指南》制定既考虑了营养健康食堂建设的发展，又考虑了我国目前营养健康食堂建设的现状，是当前国情、社情下前瞻性与可行性相结合的产物。

#### 4、《指南》是强制性执行文件吗？

《指南》是指导食堂开展相关建设工作的技术性文件，不是所有食堂均需强制性执行的文件，但要建设营养健康食堂应依据本《指南》。

#### 5、其他国家是否有开展营养健康食堂建设类似的活动？

国外关于健康食堂的标准很少，《指南》制定参考了荷兰的健康学校食堂项目（The Healthy School Canteen Programme）和美国的儿童和成人照料食物项目（The Child and Adult Care Food Program (CACFP)）。

2015年，荷兰的健康学校食堂项目在学校的食物供应和环境支持上都做了规定，例如禁止在学校食堂售卖某些不健康的食物，把售卖甜品和糖果的自动售卖机移走，对健康的食物进行降价，食堂也提供更多的健康食物；同时倡导节约食物、避免浪费和分享食物。2016年，美国的儿童和成人照料食物项目(CACFP)针对儿童和成人护理机构和照料中心制

定了食物营养标准，主要对供应食物进行了规定，未涉及食堂的整体建设。

## 6、我国是否有开展营养健康食堂建设类似的活动？

2013 年全民健康生活方式行动国家行动办公室印发《全民健康生活方式行动方案》，其中规定了“健康食堂”的定义、考核标准和内容。2017 年，江苏省疾病预防控制中心立足于本单位建设的营养食堂制定了《营养食堂创建工作方案》，并向全省机关和事业单位进行推广。2018 年中央国家机关爱卫会修订《中央国家机关健康食堂标准》，包括“营养和健康”等 8 个方面。

经研究，前期在全国范围内的营养健康食堂类似的建设主要侧重食品安全保障，在营养保障方面多局限在建设支持性环境，而在营养健康制度建设、营养指导人员配备、营养膳食供应、营养教育活动开展等方面相对不足，《指南》弥补了相关内容缺失。

## 7、《指南》的主要内容有哪些？

《指南》规定了建设营养健康食堂在基本要求、组织管理、人员培训和考核、营养健康教育、配餐和烹饪、供餐服务六个方面应满足的要求。

## 8、《指南》发布后将如何使用？

《指南》由国家卫生健康委发布并负责解释，鼓励食堂自愿参与。《指南》的发布旨在面向大众普及营养健康知识，为推进食堂营养健康转型提供技术支撑，起到的是引导作用；营养健康食堂建设工作由地方各部门结合当地实际情况

开展，各省卫生健康部门会同相关部门可采取多种形式推动营养健康食堂建设。

## 9、《指南》与《营养健康餐厅建设指南》和《餐饮服务食品营养标识指南》三者之间的关系如何？

《指南》与《营养健康餐厅建设指南》和《餐饮服务食品营养标识指南》三个指南均由国家卫生健康委组织制定，三个指南是相辅相成的关系；同时三个指南在适用对象、基本内容方面又存在着不同。

在适用对象方面：《指南》适用于主体业态为单位食堂（职工食堂）的食品经营者；《营养健康餐厅建设指南》适用于食品经营主体业态中的餐饮服务经营者；而《餐饮服务食品营养标识指南》适用于各类餐饮服务经营者和单位食堂制作并提供给消费者的食品。

在基本内容方面：《指南》主要围绕合理膳食和“三减”，规定了建设营养健康食堂应满足的要求；与《营养健康餐厅建设指南》相比，《指南》在组织管理方面，对盐油糖使用量管理及人员培训、营养健康教育、配餐和烹饪四个方面的要求更高。按照《餐饮服务食品营养标识指南》对食堂提供的菜品进行营养标示，是《指南》对营养健康食堂建设提出的基本要求之一。