

ICS 67.040

CCS X 08

T/XFDSX

# 襄汾县电子商务协会团体标准

T/XFDSX 0002—2021

## 餐饮业电商销售餐饮食品 的包装与标识规范

2021 - ×× - ××发布

2021 - ×× - ××实施

襄汾县电子商务协会 发布

## 前□□言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第一部分：标准文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由襄汾县电子商务协会提出。

本文件起草单位：襄汾县电子商务协会。

本文件主要起草人：李锋艳、崔学智、张铁、张建斌、高聪、刘凯萌。

# 餐饮业电商销售餐饮食品的包装与标识规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮企业在线销售的餐饮食品的包装、标识的技术要求。

本文件只适用于餐饮企业现作现卖、通过电子商务平台销售的餐饮食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，凡是注日期的引用文件，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 4806.1 食品接触材料及制品通用技术要求

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

SB/T 10580 餐饮业现场管理规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17988 食具消毒柜安全和卫生要求

GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求

GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB/T 27590 淋膜纸杯

GB/T 27591 淋膜纸碗

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

GB/T 31123 固体食品包装用纸板

GB/T 36315 电子商务供应商评价准则 在线销售商

《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号

### 3 术语和定义

GB/T 36315、SB/T 10580界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 电子商务平台

在电子商务中为交易双方或者多方提供网面空间、虚拟经营场所、交易及交易撮合、信息发布、资金支付等部分或全部服务的信息网络系统。

#### 3.2 在线销售商

在电子商务平台提供商提供的服务平台上开展有形商品和无形商品营销活动的组织或个人。

注：本标准中，在线销售商特指销售餐饮食品的餐饮企业。

#### 3.3 餐饮企业

利用固定的经营场所和必要的设施设备通过加工制作向消费者提供食品（含菜肴、点心、饮品）及相关服务的生产经营实体。

#### 3.4 餐饮食品

餐饮企业根据膳食用餐者的订购要求，在餐饮企业加工场所加工成合格的可食用或饮用的食品。

#### 3.5 在线销售餐饮食品

餐饮企业在线销售商在电子商务平台提供商提供的服务平台上销售根据膳食用餐者的订购要求提供餐饮食品的行为。

#### 3.6 热菜

采用热加工烹饪方式加工成菜品后不作进一步处理即可食用的产品。

### 4 通用要求

#### 4.1 经营许可

4.1.1 餐饮企业在线销售商应具有食品经营许可证，并在电子商务平台经过相关注册。

4.1.2 餐饮企业在线销售商经营场所要与食品经营许可登记的地址一致。

4.1.3 经营范围应与食品经营许可规定的范围一致。

## 4.2 环境、设备

4.2.1 餐饮食品在线销售商经营环境应符合GB 14881和《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定。

4.2.2 应有专用于存放食品包装容器、材料的库房或存放柜，保证食品包装容器、材料与其他物品有效隔离。

4.2.3 要设置餐饮食品包装器具、材料的消毒灭菌设施或设备。

4.2.4 要有热缩封口设备，设置食品包装封口处，并于食品制作间分离。

## 5 餐饮食品的包装

### 5.1 包装材料采购

5.1.1 餐饮企业在线销售商要对包装材料供应商进行评价，评价内容包括：

- a) 供应商的资质（包括营业执照、生产许可证等）；
- b) 供应产品的与采购产品的一致性；
- c) 供应商的产品检验报告；
- d) 供应商的信用；
- e) 供应产品的价格。

5.1.2 通过评价建立合格供应商名单，作为包装材料供应商。

5.1.3 采购的包装材料必须来自合格供应商。采购的包装材料必须无毒、无害，符合相应的国家、行业标准。

### 5.2 包装材料

5.2.1 餐饮食品包装器具、材料不得重复使用。

5.2.2 餐饮食品包装用各种器具、材料不得改变食品味道、颜色。

5.2.3 包装热菜，含油热菜、凉菜时，包装用塑料器具、材料的材质应符合GB 4806.6的有关规定。

5.2.4 各种材质的包装器具、材料要符合下列规定：

- a) 塑料器具、材料，应符合GB 18006.1和GB 4806.7的有关规定。
- b) 纸碗、纸杯，应符合GB/T 27591、GB/T 27590的有关规定。
- c) 纸与塑料复合膜、袋，应符合GB/T 30768的相关规定。
- d) 包装用纸袋，应符合GB/T 31123的相关规定。

5.2.5 鼓励采用一次性可降解包装容器、材料，其性能应符合GB/T 18006.3的相关规定。

## 6 标签

6.1 食品包装上应粘贴食品标签，标签应包含下列内容：

- a) 餐饮食品名称；
- b) 主要原料；
- c) 制作人；
- d) 制作时间；
- e) 经营者名称；
- f) 经营者地址；
- g) 联系电话。

6.2 为方便用餐者识别、收取餐饮食品，餐饮企业应为用餐者提供餐饮食品外包装。外包装上应标识下列内容：

- a) 餐饮企业名称；
- b) 餐饮企业地址；
- c) 联系电话。

## 7 包装操作

7.1 包装前，包装用容器、材料要用食具消毒柜按规定的方法进行消毒灭菌。要检查包装容器是否破损、是否被污染。

- 7.2 热菜要在加工制作完成后直接装入盛装容器，装入量不得超过该容器总容量的2/3。
- 7.3 包装封口应在包装封口处进行，并在包装外明显的位置粘贴食品标签。
- 7.4 食品标签不得贴在容器封盖或开启后与食品包装分离的组件上，不得直接接触食品。

## **8 记录及保存**

- 8.1 经营者要如实记录各种包装材料的进货验收情况和食品销售情况，记录内容要详细、清晰、完整，具有可追溯性。
  - 8.2 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。
  - 8.3 经营者要完整保存有关记录方便查询与管理，鼓励采用先进的手段进行记录和记录保存。
-