《 团餐配送服务规范》

标准编制说明

（征求意见稿）

《 团餐配送服务规范》编制组

主编单位：安徽天河湖餐饮管理有限公司

2023 年 5 月 15 日

《 团餐配送服务规范》标准编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况

1 立项目的

《农业部办公厅关于深入实施主食加工业提升行动的通知》农办加[2017]7 号重点任务中指出，开展典型示范。继续组织开展“全国主食加工业示范企业”申报认定，开展动态考核管理。鼓励开展省、地级主食加工业示范企业、特色主食品牌认定，做强区域特色主食加工品牌。总结推广主食加工企业在质量管理、技术创新、工艺传承、诚信经营、市场推广、集聚发展等方面的好经验、好做法，大力推广“生产基地+中央厨房+餐饮门店”“生产基地+加工企业+商超销售”等产销模式，鼓励发展电子商务等新型业态，推动融合互动发展。通过典型示范，引导金融和社会资本支持主食加工业发展，推动主食加工企业转型升级。

随着“生产基地+中央厨房+餐饮门店”模式的推广应用，团餐群体的也日益扩大，业态也越来越丰富，如团膳业中央厨房、快餐连锁业中央厨房、火锅连锁业中央厨房、企业员工餐、学生营养餐、高校、铁路、航空、部队、医院及社区供餐等。较传统主食加工模式，中央厨房有物美价廉，集约化、标准化操作模式，原料供应稳定产品质量有保障等优势，降低了加工成本，减少了食品浪费，同时，提高服务水平，提高工作效率，也更加便于监督管理。

随着中央厨房的逐渐普及，团餐配送管理日益重要，但是目前没有团餐配送服务相关团体标准，随着绿色产品概念的深入人心，消费者对产品的质量、安全、环保等需求也日益迫切，制定《 团餐配送服务规范》团体标准，能够很好地弥补团餐行业标准的空白，同时，能够解决团餐食品配送过程中因标准不一致导致产品质量良莠不齐的问题，对团餐产业健康发展，提升团餐产品质量，提升企业生产效率，节约生产成本，优化生产环境，放心消费等均具有重要意义。

2 任务来源

《餐具清洗消毒规范》团体标准制定任务是根据**安徽省餐饮行业协会**文件【关于下达《团餐餐饮具清洗消毒规范》等 3 项安徽省餐饮行业协会团体标准计划的通知】要求，由安徽天河湖餐饮管理有限公司主要负责制定。

3 工作过程

3.1 起草阶段

2021 年 8 月至 2022 年 8 月，有关单位开始对国内外标准及有关技术资料进行检索整理，通过不同的信息渠道搜集团餐热链配送的相关文献，并对加工后的食品的安全和质量指标等项目进行实验室检测；并向餐饮生产、使用单位广泛征求制定标准的意见，根据检测数据对产品质量和用户要求等进行综合分析，对标准的框架结构、适用范围、质量安全要求等进行充分研究。

2022 年 9 月，安徽省餐饮行业协会发布《 团餐配送服务规范》标准制订计划后，安徽省餐饮行业

协会于 2022 年 12 月 5 日召开了标准启动工作会议，和有关起草单位一同针对制定《 团餐配送服务规范》的具体工作进行了认真研究，确定了总体工作方案，并组建了标准起草工作小组，安徽天河湖餐饮管理有限公司牵头组织该标准的制订并作为主起草单位，负责标准内所需的数据检测、归纳、起草标准文本草稿。起草成员单位吸纳了国内主要生产和应用企业，并详细分析国际、国外发达国家和地区对水产品的质量分级和管理情况，以便更好地满足国内外市场消费者的需求。

2022 年 12 月至 2023 年 2 月，完成了样品收集和数据采集工作，多家单位完成了样品的评价工作，并针对《 团餐配送服务规范》初稿中所列试验方法进行了协同验证。

2023 年 2 月至 2023 年 3 月，根据项目启动会意见，初步确定了团餐食材加工相关的术语和定义，规定了团餐食材加工管理的要求、建筑场所选址与布局、设施设备、人员要求、废弃物管理等方面的需求，由起草工作组提出了《 团餐配送服务规范》初稿。

2023 年 5 月，在前期工作的基础上，由安徽天河湖餐饮管理有限公司草拟《 团餐配送服务规范》编制说明，并于 2023 年 5 月 15 日完成《 团餐配送服务规范》（征求意见稿）和编制说明。

3.2 征求意见阶段

2023 年 XXXX 月-2023 年 XXXX 月 编写单位内部征求修改意见

4 主要参加单位和工作组成员及其所做的工作等

主要参加单位	成员	主要工作
安徽天河湖餐饮管理有限公司		

二、标准主要条款说明

1 范围

本文件规定了团餐配送服务规范的术语和定义、要求、食品留样、记录管理等。

本文件适用于团餐配送服务。

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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 29912 城市物流配送汽车选型技术要求
SB/T 10856 团餐管理服务规范

3 术语和定义

SB/T 10856 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 热链配送

采取保温箱或保温车等保温措施，把中央厨房统一加工分装的食品送到目的地的配送。

3.2 中心温度

存放在容器内食品的中心部位的温度。

4 要求

4.1 餐具、设备器具与包装材料

4.1.1 餐具应使用符合食品安全要求的不锈钢餐具或塑料餐具。

4.1.2 餐具使用后应及时清理、清洗、消毒，按要求存放与消毒柜或消毒库内。

4.1.3 餐具清洗消毒应符合 XXXX 团体标准要求。

4.1.4 设备器具与包装材料应符合相关食品安全标准和规定。

4.1.5 各类餐具、容器和设备应有明显的区分标识，盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材质。

4.2 餐食感官

应符合表1 的规定。

表 1 技术要求

项目	要求	检验方法
包装外观	包装整洁、无破损、无饭菜外溢	目测、鼻嗅、口尝
色泽	具有菜肴和主食正常的色泽	
形态	具有菜肴和主食正常的形态	
气味滋味	具有菜肴和主食正常的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力下可见的杂质	

4.3 餐食中心温度

应符合表2 的规定。

表 2 技术要求

项目	指标	检验方法
餐食中心温度，℃	≥75	随机抽取3件，采用食品中心温度计测量

4.4 当餐处理

当餐若有剩余应另行处理，不得再次出售。

4.5 车辆

4.5.1 配送车辆汽车选型应符合 GB/T 29912 的要求。

4.5.2 应在车上配备行程记录装置，在车厢内部配备温度记录装置。

4.5.3 车厢应具备良好的密封性。

4.5.4 应每日清洁，保证车厢内壁无污渍无异味，车辆外部及驾驶室干净整洁，并在符合 GB 14930.1、 GB 14930.2 的前提下对车厢内部进行消毒，并做好记录。

4.5.5 应对配送车辆进行定期保养。

4.5.6 不应搭载与配送货品无关的人员和物品。

4.6 配送人员

4.6.1 在交接货品、装车、配送、与客户交接及返回过程中，配送人员应全程在场。

4.6.2 在行车工作及搬货过程中不应吸烟、喝酒。

4.6.3 应服装整洁，注重个人卫生，讲文明，有礼貌。

4.6.4 工作期间应保持手机开机状态。

4.6.5 应每年对其员工进行一次食品安全培训考核，考核合格后方可上岗。

4.6.6 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的员工（包括新参加和临时参加工作的员工）和直接配送团餐的员工都应取得健康证明后方可上岗。

4.6.7 食品安全管理人员应每天对从事接触直接入口食品工作的员工和直接配送团餐的员工上岗前的健康状况进行检查，员工符合要求方可上岗。

4.6.8 员工应保持良好的个人卫生，应符合相关的规定。

5 食品留样

5.1 每餐次的食品成品应留样。

5.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 h 以上，留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125 g。

5.3 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间等，并由专人管理留样食品、记录留样情况。

6 配送

6.1 配送前

6.1.1 分餐人员进行分餐前应二次更衣、戴口罩、洗手及消毒，以最短时间进行分餐，并保证餐食中心温度符合热链工艺要求。

6.1.2 分餐过程中应对食品采取有效的防护措施，防止外溢污染。

6.1.3 应在盛装食品的包装正面的显著位置，粘贴食品标签。

6.1.4 标签应标明食品名称、生产单位名称、生产日期及制作时间、最佳食用时间、保存条件等。

6.1.5 应对车辆车况进行检查、登记，发现异常情况应及时处理，确保车辆安全。

6.1.6　应按照供货要求清点货品数量、品种以及包装等，确保与供货要求一致。

6.1.7　应确认装车时食品中心温度 ≥75 ℃。

6.1.8　应使用保温效果好、密封性强、易于装卸的保温盒（箱）对食品进行分装。

6.1.9　按照食品种类分区装车，温度要求接近的多种货品可拼箱装运，但出现下列情况时不得进行拼箱：

——具有强烈气味的食品和容易吸收异味的食品；

——产生较多乙烯气体的食品和对乙烯敏感的食品。

6.1.10　应摆放整齐、分类标记、固定好保温盒（箱），确保运输途中保温盒（箱）不得倾覆、抛洒。

6.1.11　堆积高度应低于箱体的最大装载限制线，码放要求如下：

——货物与车厢壁应留有缝隙，离顶 20 cm；

——应用支架、栅栏或其他装置稳固货物。

6.1.12　装车完毕后应在车门处贴条，与客户交接前不可随意撕毁。

6.1.13　出门时填写出车单。

6.2　配送中

6.2.1　至少两名以上配送人员同行，应确保货单同行，启动配送前再次确认车门正常关闭、上锁。

6.2.2　应按照规定的行车路线及时间准时出车，应按时抵达各目的地，前后可浮动 10 分钟，特殊情况例外。

6.2.3　行车途中按照道路交通法律法规的规定，应小心行驶，保持车辆平稳。

6.2.4　配送途中不应破坏封条，不应打开车门接触、损伤、调换食品。

6.2.5　对于突发车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气等情况应提前做好准备，保证食品正常供应。

6.2.6　宜全程对配送人员、车辆行进情况进行录音录像。

6.3　交接

6.3.1　到达目的地后应与既定收货人交接，应由配送人员与既定收货人同时测定货品中心温度，不应低于 60℃。

6.3.2　经验收无误后，按照货单验货并填写签收单，服务过程应文明礼貌，认真听取客户意见并反馈。

6.3.3　应进行菜品留样，留样要求如下：

——应按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上，每个品种留样量应能满足检验检测需要，且不少于 150g；

——在盛放留样食品的容器上应标注食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员等信息；

——应由配送人员和客户方同时负责监督、上锁保管及记录留样情况。

6.3.4　发放食品过程中应佩戴口罩、手套，注意个人卫生。

6.3.5　用餐结束后清点、回收餐具。

6.3.6　宜全程录音录像。

6.4　配送后

6.4.1　配送返程后应立即报送签收单及卸载车厢内物品。

6.4.2　应按照 4.5 的要求进行清洁消毒后将车辆安全停靠到指定位置，并做好相关记录。

7　应急要求

7.1　道路交通事故

7.1.1　当交通事故发生时，配送人员应及时向交警队报告事故发生情况，明确汇报事故发生详细位置，同时应汇报公司相关领导和部门。

7.1.2　发生交通事故人员伤亡时，配送人员应立即向事故现场就近的医院和 120、122 报告，请求支援。

7.1.3　在交警队、医院等急救人员尚未到场的情况下，配送人员应本着救人要紧的原则，紧急实施对伤员的急救，直到急救人员送往医院。

7.1.4　交通事故发生后，应及时疏散现场围观人员，协助交警维持现场秩序，保留现场，提供交警需要的证据。

7.2　食品交付事故

在交付过程中出现食品数量不足、质量不佳的情况，应立即拍照记录并联系公司重新配货。

7.3　公共安全事故

应制定特殊时期的公共安全事故应急方案，在遇到突发公共安全事故时，应及时启动应急预案，并严格按照方案执行。

8　记录管理

8.1　根据经营实际，如实记录有关信息，并上传食品安全管理系统。

8.2　记录的内容应有专人审核，保存期限不得少于 2 年。

三、标准水平分析

本标准属首次制定，填补了我国团餐热链配送标准的空白。标准指标严于现有的相关类别产品标准的要求，标准总体水平达到了国内先进水平。

四、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

目前我国尚无团餐热链配送的国家标准或行业标准，本标准是新制定的团体标准。本标准的制定是对我国团餐行业标准体系的完善和补充。本标准的制定与现行的相关法律、法规、规章及相关标准的关系不矛盾、不冲突，其相互关系非常协调。

五、标准中涉及的专利或知识产权说明

本标准不涉及任何专利或知识产权。

六、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

本标准的制定，有望改善当前团餐市场存在的一些问题，可给消费者和监管部门提供选择和监督的依据，也将为国标的进一步制定提供参考和依据。随着团餐在国内市场的日渐流行，消费者对高品质团

餐产品的要求也日渐强烈，本标准的制定与发布，必将净化团餐市场，高品质、高标准才是国内团餐市场的发展方向。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

八、标准作为强制性或推荐性行业标准的建议

本标准建议作为推荐性行业标准发布和实施。

九、贯彻标准的要求和措施建议

1 组织措施

本标准发布后，安徽省餐饮行业协会应加强对本标准的宣传力度，介绍本标准的核心技术内容及实施的关键技术要素，促进更多的企业和科研单位了解、掌握科学的团餐热链配送要求，促进标准的顺利实施。

2 技术措施

本标准给出的术语和定义、团餐配送服务要求、过程记录等，企业应按照本标准，结合企业实际生产情况，统筹考虑资源、能源、环境、质量等属性，科学确定企业产品质量的关键指标，确定正确的质量标准。

十、废止现行有关标准的建议

无。

安徽天河湖餐饮管理有限公司

2023 年 5 月 15 日