ICS
CCS

T/DCCA

团　　体　　标　　准

T/DCCA XXX—2023

突发公共卫生事件下集体供餐管理
餐食配送规范

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

东莞市连锁餐饮发展促进会　　发 布

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。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件主要起草单位：北京三快在线科技有限公司、东莞市连锁餐饮发展促进会、广东省东莞市质量技术监督标准与编码所、真功夫餐饮管理有限公司、百胜餐饮（广东）有限公司、东莞金拱门食品有限公司、广东蜀海供应链管理有限责任公司、东莞蜀海食品有限公司、广东盈康食品安全技术服务有限公司、深圳美西西餐饮管理有限公司、瑞幸咖啡（东莞）有限公司、广东星巴克咖啡有限公司、东莞市湘阁里辣餐饮有限公司、东莞市广隆食品有限公司、东莞市酷饮餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：陈凯、成晓艳、黄谊欣、蔡丽丽、黄宏波、魏星、姜文学、容春霞、杨婉芳、赵书霆、梁依莎、牛晓莉、张伟顺、张灶金、罗川、林宝、余雅佳、李俊强、陈皓强、徐波、袁淑玲。

本文件为首次发布。

突发公共卫生事件下集体供餐管理餐食配送规范

1 范围

本文件规定了突发公共卫生事件下集体供餐餐食配送的基本要求、设施设备及用品要求、配送员要求、配送过程要求。

本文件适用于突发公共卫生事件下集体供餐企业供餐制作。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求

GB/T 19790.1 一次性筷子 第1部分：木筷

GB/T 19790.2 一次性筷子 第2部分：竹筷

3 基本要求

应符合突发公共卫生事件下政府部门发布的相关政策要求。

4 设施设备及用品要求

4.1 配送用车

4.1.1 应采用适宜且符合国家以及东莞市交通法规要求的交通工具。

4.1.2 送餐车应登记，且专车专用，不应搭载餐饮配送服务之外的人员与物品。

4.1.3 应保持送餐车辆车况良好、环境整洁，不应在有毒有害、垃圾等污染源附近停放。

4.2 配送用箱（包）

采用配送用箱(包)配送餐饮外卖时满足以下要求：

——应具有防霉效果,宜采用可降解、可循环利用的材料；

——应具有耐热、耐低温、性质稳定、有缓冲性能、耐腐蚀的特性，易于运输和携带；

——应仅用于存放餐品；

——配送员应对配送用箱（包）进行清洁、消毒，确保符合食品安全要求，并做好消毒记录表，以备查验；

——宜热区和冷藏区分开，能够保证食品处于合理温度，最大限度保障食品安全；

——宜建立一箱一码的统一编码规则，做到可追溯与回收；

——设备无法正常使用，影响保温效果时，应及时更换。

4.3 餐具

4.3.1 应使用一次性餐饮具，一次性餐饮具应符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GB/T 18006.1、GB/T 19790.1、GB/T 19790.2 等的规定。

4.3.2 应定点存放，使用、检查、保管等应由专人负责。

5 配送员要求

5.1 应建立员工健康管理制度，配送员应持有效的健康证明方可上岗。

5.2 配送员每天上岗前应进行健康检查，患有发热、腹泻、呕吐等症状的应暂停配送工作。

5.3 配送员应参加岗前培训及定期在岗培训，并通过考核方可上岗。

5.4 配送员上岗期间应对手部进行清洗和消毒或使用一次性手套，在工作中避免用手或手头触碰面部，在配送期间，可携带小型包装消毒剂随时对手进行消毒。

5.5 配送服务机构在录用配送员时应进行适当的身份审核，应对配送员身份、健康信息进行登记管理，建立人员档案信息，做到有效追溯，鼓励采用信息化系统管理方式。

6 配送过程要求

6.1 准备

6.1.1 设备和人员检查

配送前应检查配送车辆的完好情况和车辆、工具及用品的消毒情况，并检查配送员的相关防护装备的穿戴情况。

6.1.2 餐食检查

配送前，供餐配送单位应做以下检查，符合规定后送餐：

a) 应做好密封包装，宜采用食品安全封签、卡扣、一次性封口包装件或其他可以防止配送餐饮被无故拆启的措施；
b) 标签完整，标签内容包括但不限于：食品加工单位、时间等；
c) 订单信息或配送单填写完整，内容包括但不限于：配送地址、联系电话、饮食物种类、配送单位及配送人姓名，配送单一式两份，一份供餐配送单位保存，另一份受餐单位保存；
d) 按需配备辅助餐具。

6.2 装箱

6.2.1 装入配送用箱（包）内，应将餐食放置整齐、排列稳定，配送用箱(包）应盖好密封。如需回收使用，应配备分离的装箱塑料袋。

6.2.2 具有强烈气味的食品和容易吸收异味的食品应分箱(包）存放，不应拼箱。对易渗漏食品，应使用防渗漏包装容器或包装材料。

6.3 运输

6.3.1　餐饮食物应按受餐单位订餐要求尽快送达。中途如遇异常及情况不能按时送达时，应报告供餐配送单位，重新配送或处置。

6.3.2　配送中途不应打开箱(包）。

6.4　送达

按受餐部门要求进行交付和送餐。

6.5　配送完成

6.5.1　设备和工具消毒

6.5.1.1　每次送餐完成后，宜对送餐车辆进行清洁消毒，消毒可用含有效氯 250 mg/L～500mg/L 的消毒剂，或选用过氧乙酸、二氧化氯、过氧化氢等消毒剂，按产品说明书规定使用范围及浓度进行擦拭或喷洒消毒。

6.5.1.2　每次送餐前后均应对配送用箱(包)、支撑衬垫物等工具进行消毒，消毒可选用 75%乙醇、消毒湿巾擦拭、热力消毒等消毒方式。

6.5.2　配送员

配送员完成配送后应按相关政策要求进行检查。