

ICS 67.250

X 08

# 团 体 标 准

T/CXZCX 001-2023

---

## 餐饮外卖一次性密封规范

Specification for disposable food take-out sealing

2023-10-10 发布

2023-11-01 实施

楚雄州餐饮行业协会 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。

本文件由楚雄州餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：楚雄州市场监督管理局、楚雄州餐饮行业协会。

本文件主要起草人：海燕、陈雁、李路遥、董成鹏、常韵秋、王丽珍、苏荣镇、欧阳文荣、郭兴明、刘丽红。

楚雄州团体标准



# 餐饮外卖一次性密封规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮外卖一次性密封的一般要求、密封材料、密封要求和社会共治，并提供了常见的一次性密封材料和方式及运用说明。

本文件适用于楚雄州餐饮行业协会会员单位、提供餐饮外卖服务的食品经营单位、网络餐饮服务第三方平台或自建网络销售平台下餐饮外卖场景中的餐饮外卖食品打包密封环节，不适用于非餐饮食品外卖服务。

## 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 餐饮外卖

餐饮外卖是指消费者通过互联网等渠道订购餐饮食品，并由入网餐饮服务提供者或第三方网络销售平台配送至消费者指定地点的直接入口餐饮食品。

### 3.2

#### 一次性密封措施

在餐饮外卖食品打包密封环节，为防止餐饮外食品在配送过程中被打开，保障餐饮外卖食品包装完整性采取的保护措施。

## 4 一般要求

4.1 一次性密封措施应满足保障餐饮外卖食品包装完整性，并防止餐饮外卖食品包装在配送过程中被打开的要求。

4.2 密封措施应满足一次性使用且不可复原的要求。应采用开封或破坏后容易被消费者识别的一次性密封措施。

4.3 与餐饮外卖食品直接接触的密封材料，应符合 GB 4806.1 的规定。

## 5 密封材料

### 5.1 采购

5.1.1 应从正规渠道(有资质的供应商、商场、超市等)采购密封设备或材料。

5.1.2 食品生产经营者应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验制度。采购的与餐饮外卖食品直接接触的密封材料,应当查验供货者的许可证、产品合格证明或其他合格证明文件,不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品相关产品。

### 5.2 储存

合理储存密封材料,避免与有毒有害物质混放。做到离墙离地存放,做好保洁管理,并对储存场所或设施设备定期清理、维护,保持环境卫生整洁。

### 5.3 常见密封措施及运用

常见密封措施及运用见附录 A。

### 5.4 密封标示信息

密封标示信息不能违反有关法律、法规的要求,不能侵犯他人合法权益。鼓励根据密封措施的实际情况,标示食品安全宣传语、食品安全消费提示等信息。

## 6 密封要求

### 6.1 区域与设备设施

餐饮服务提供者应在门店设置打包区和取餐区。打包区和取餐区应做好日常清洁消毒、保持干净整洁卫生。鼓励配备加热柜、冷藏柜等保温保冷设施。

### 6.2 人员健康管理与卫生要求

6.2.1 打包人员(从事直接接触入口食品加工处理的工作人员)应取得健康证明后方可上岗,并每年进行健康检查、取得健康证明。餐饮服务提供者指定的食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员,应暂停从事接触直接入口食品的工作,必要时进行临时健康检查,待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

6.2.2 打包人员(从事直接接触入口食品加工处理的工作人员)应保持良好的个人卫生,不得留长指甲、涂指甲油。工作时,应穿清洁的工作服,不得披散头发,佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

6.2.3 餐饮服务提供者应加强对从业人员的培训和管理,每年对其员工进行食品安全培训、

并视情组织考核。

### 6.3 打包

6.3.1 应使用专用筷子或勺子进行餐饮外卖食品的分装打包，专用筷子或勺子等打包工具应定时做好清洁消毒。冷食和热食应分开。

6.3.2 餐饮服务提供者应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落、清洁的食品容器、餐具和包装材料。

### 6.4 密封措施

6.4.1 液体类餐饮外卖食品，打包时应使用带卡扣盒盖的餐盒、餐盒覆盖保鲜膜、塑封机加盖覆膜等方式。可在外包装袋使用外卖食安封签、一次性扎带、密封机等密封措施。

6.4.2 固体类餐饮外卖食品，根据餐饮食品特点和食用方式选择合适餐盒打包。可在外包装袋使用外卖食安封签、一次性扎带、密封机等密封措施。

6.4.3 固液混合类餐饮外卖食品，且固体餐饮食品易在液体里泡发的，推荐将固体餐饮食品和液体餐饮食品分别打包，有条件的可以采用固、液分层放置的餐盒打包，根据食品的不同形态选择适合的密封措施。可在外包装袋使用外卖食安封签、一次性扎带、密封机等密封措施。

### 6.5 配送

6.5.1 餐饮服务提供者在配送人员取餐时，应告知配送人员当面检查一次性密封状态。发现封签破损时，餐饮服务提供者应重新密封或封签。

6.5.2 配送期间，配送人员应保持配送餐箱清洁卫生，保证密封包装的完整性，不应破坏一次性密封包装。

## 7 社会共治

7.1 消费者参与监督。消费者在接收餐饮外卖食品时，应当面查验食安封签的完整性和有效性。外卖封签完整有效的，可确认接收；外卖封签已被破坏或者封签不完整的，可拒绝签收，并可以通过照片、视频等方式留证。

7.2 入网餐饮服务提供者应全面履行食品安全第一责任人义务，使用密封、清洁容器盛装食品。在餐饮外卖食品的包装容器、配送箱（包）封口位置或者适当位置使用安全、有效、可靠的食安封签。在消费者下单时，应以显著、合理的方式提示配送人员和消费者使用食安封签的情况及接收注意事项。将餐饮外卖食品交付配送人员时，应当确保食安封签的完整性和有效性，确保“一餐一签”。

7.3 网络餐饮服务第三方平台提供者、自建网络销售平台（含分支机构、代理商、直营商、加盟商）落实食品安全主体责任。完善网络订餐全流程食品安全管控体系，严格督促入网餐饮服务提供者和外卖配送人员规范使用食安封签。在网络食品经营界面设置外卖食安封签专栏，或者在点餐页面醒目位置明示该经营者使用食安封签情况及接收注意事项。

7.4 外卖食品配送人员应主动提醒餐饮服务提供者使用安全、有效、可靠的食安封签。在接收使用了食安封签的外卖食品时，应当检查食安封签的完整性，对食安封签不完整或者已被破坏的，坚决拒绝接收和配送。在配送过程中应当保持食安封签的完整性，发现食品受到污染、食安封签破损时应终止配送，确保配送过程中食品不受污染。在消费者接收外卖食品时，应当主动告知消费者检查食安封签的完整性。

7.5 餐饮行业协会要发挥组织协调和行业自律作用，将食安封签的推广使用作为食品安全风险管理的重要内容，积极提倡并多形式宣传，在协会会员单位中率先推广使用食安封签，充分发挥良好的示范带动作用，促进全州餐饮服务质量全面提升。

## 附录 A (资料性)

### 常见的一次性密封材料和方式及运用说明

#### 1 外卖食安封签

密封措施产品描述：纸、纸塑或塑料薄膜等作为基材，胶黏剂均匀涂布在基材的内面，粘于离型纸/膜上，经微切而制成的封签。分个性版封签和通用版封签两种类型。个性版封签，是餐饮服务提供者自行定制和使用的，具有商家自主设计元素的个性化封签。通用版封签，是行业监管部门、第三方平台、公益组织等定制的，提供给餐饮服务提供者使用的封签。

材质要求：应符合无毒、无害的要求。

使用方法：使用在包装外部，封签贴纸粘贴包装封口处，实现不破坏封签则无法打开包装的效果。

#### 2 一次性扎带

密封措施产品描述：使用在包装外部的一次性扎带或扎条。

材质要求：应符合无毒、无害的要求。

使用方法：使用在包装外部。扎带扎紧包装封口处，实现不破坏扎带则无法打开包装的效果。

#### 3 一次性卡扣（带锁扣）餐盒

密封措施产品描述：餐盒盒盖外部一次性使用的卡扣，有单独使用的形式和盒盖卡扣一体形式。

材质要求：一次性卡扣（带锁扣）餐盒材质应符合 GB 4806.1 的规定。

使用方法：使用在餐盒盒盖处。卡扣卡紧餐盒封口处，实现不破坏卡扣则无法打开餐盒的效果。

#### 4 塑封机

密封措施产品描述：主要以聚丙烯聚氯乙烯等收缩膜为材料，集封口和收缩于一体，可自动对不同类型餐盒封口处进行收缩膜覆盖以达到密封效果。

材质要求：收缩膜材质应符合 GB 4806.1 的规定。

使用方法：直接作为餐盒盒盖。收缩膜严密密封在餐盒封口处，实现不破坏收缩膜则无法打开餐盒的效果。

#### 5 密封机

密封措施产品描述：通过手压等物理加压方式对塑料薄膜、牛皮袋和铝箔等食品包装袋的封口处进行密封。

材质要求：无

使用方法：使用在包装外部，或包装封口处，实现不破坏包装则无法打开餐盒的效果。

## 6 保鲜膜

密封措施产品描述：保鲜餐饮外卖食品的塑料包装制品。

材质要求：保鲜膜材质应符合 GB 4806.1 的规定。

使用方法：使用在包装外部或包装封口处，实现不破坏保鲜膜则无法打开餐盒的效果。

## 7 其他密封措施

密封措施产品描述：市场主体自主创新探索的、能够实现餐饮外卖食品不被随意打开的其他密封措施。

材质要求：应符合无毒、无害的要求。

图 1：食安封签



图 2：一次性扎带

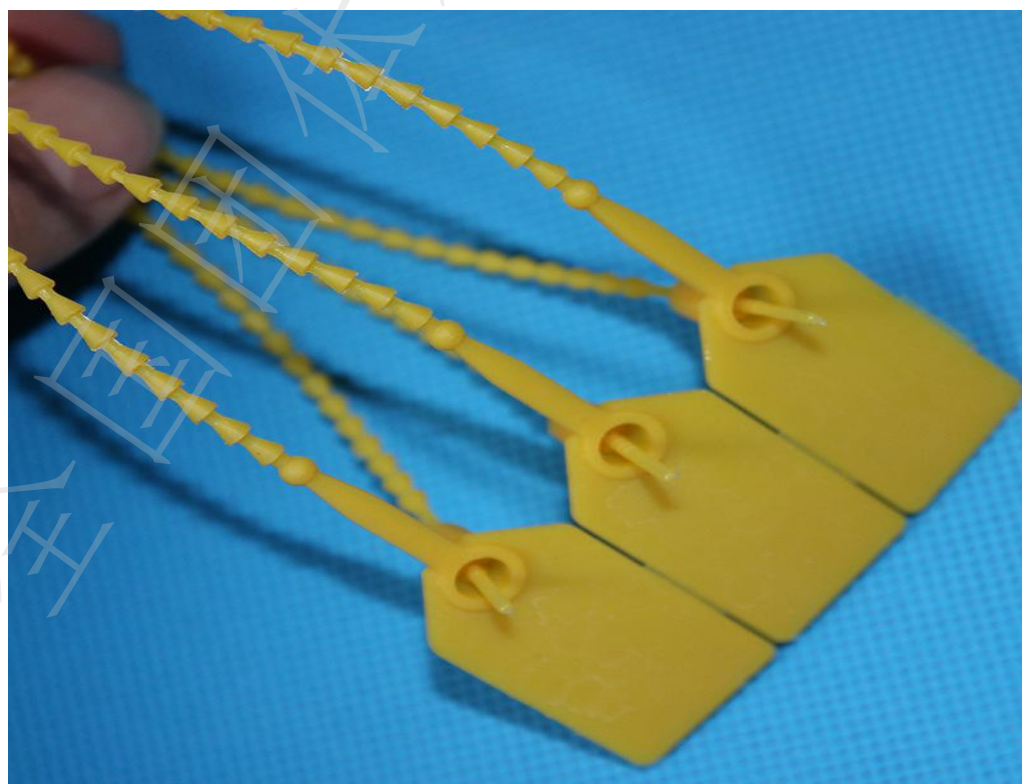


图 3： 一次性卡扣（带锁扣）餐盒



图 4： 塑封机



图 5：密封机



图 6：保鲜膜

