

T/SXPX

山西省烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/SXPX 052—2025

无堂食餐饮店外卖食品操作规范

2025 - 08 - 12 发布

2025 - 11 - 12 实施

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

 4.1 资质证照 1

 4.2 食品安全管理制度 1

5 卫生管理要求 1

 5.1 加工场所环境、设施卫生要求 1

 5.2 食品容器、工具卫生要求 2

 5.3 从业人员健康与卫生要求 2

 5.4 餐用具卫生要求 2

6 原料采购、验收与贮存 2

 6.1 采购 2

 6.2 验收 2

 6.3 贮存 2

7 餐饮食品加工过程 3

 7.1 基本要求 3

 7.2 初加工 3

 7.3 烹饪 3

 7.4 冷食类食品 3

 7.5 食品添加剂使用 3

8 餐厨废弃物处置 3

9 餐饮食品打包要求 3

10 餐饮食品封签和存放要求 3

11 外卖餐饮食品信息描述 4

12 法律责任衔接 4

附 录 A （规范性） 食品小经营店（餐饮）落实食品安全主体责任自查记录表..... 5

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。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由山西省烹饪餐饮饭店行业协会提出并归口。

本文件起草单位：山西省烹饪餐饮饭店行业协会、山西电商外卖产业园、山西三快网络科技有限公司、山西中鼎恒泰泮冷链有限公司。

本文件主要起草人：贾豪、蔺燕、刘晓燕、刘丽滇、马小静、李晨伟、冯小军、张俊。

无堂食餐饮店外卖食品操作规范

1 范围

本文件规定了无堂食餐饮食品外卖基本要求、卫生管理要求、加工过程、打包、封签、互联网信息描述等。适用于提供无堂食外卖餐饮食品的餐饮服务单位的操作规范。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 40041 外卖餐品信息描述规范

DB14/T 2407-2022 外卖餐食一次性封签管理规范

DB14/T 2550-2022 厨房食品切配用具颜色标识指南

DB14/T 2952-2022 食品小作坊、小经营店、小摊点落实食品安全主体责任工作指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

无堂食餐饮外卖

指餐饮服务场所内不具备提供现场就餐服务条件，不设桌椅、没有食客，通过网络平台方式接受订单，将餐饮食品通过送餐人员送出至消费者指定地点的餐饮经营模式。

4 基本要求

4.1 资质证照

4.1.1 应具有实体经营场所，面积在 5 m² 以上（含 5 m²），并依法取得营业执照和食品经营许可（或食品小经营店备案）等合法资质，经营业态、经营地址和经营范围应与资质载明的信息保持一致。

4.1.2 应在互联网平台经营活动主页面公示经营资质和经营场所，食品经营许可等信息发生变更的，应在 24 小时内更新。

4.1.3 在明显位置公示营业执照、备案证、人员健康证明、上次监督检查记录、食品安全相关制度等。

4.2 食品安全管理制度

4.2.1 应建立食品安全管理制度，包括从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验记录、原料控制要求、过程控制要求等制度。

4.2.2 建立食品安全自查制度，每月开展一次食品安全自查。食品安全员应根据《食品小经营店（餐饮）落实食品安全主体责任自查记录表》（参见附录 A），主要针对原料控制、加工制作过程、清洗消毒等方面进行检查并记录。对自查发现的食品安全问题立即采取整改、停止制售等措施，并对上次自查发现的食品安全隐患采取的措施予以落实完善。

5 卫生管理要求

5.1 加工场所环境、设施卫生要求

5.1.1 食品加工场所（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）和设施应定期清洁，保持良好清洁状况。

5.1.2 天花板涂覆或装修材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。

5.1.3 墙壁应有 1.5m 以上的墙裙，且光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗。

5.1.4 门、窗应闭合严密，采取必要的措施放置门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染。

5.1.5 地面应平坦防滑、易清洁消毒、不易积水。排水沟应有排水坡度，排水沟出口应有网眼孔径小于 6mm 的金属格栅或网罩。如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出。

5.2 食品容器、工具卫生要求

5.2.1 用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具应参照 DB14/T 2550 从颜色上明细区分，分开放置和使用，避免交叉污染。

5.2.2 与食品接触的容器、工具，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养。

5.3 从业人员健康与卫生要求

5.3.1 从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

5.3.2 从业人员卫生应符合 GB 31654 中第 11 章规定。

5.4 餐用具卫生要求

5.4.1 餐用具使用后应及时清洗消毒。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。

5.4.2 消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

5.4.3 食品容器、工具在使用前后均需进行清洗消毒，对于接触直接入口食品的容器、工具，每 4 小时至少消毒一次；若连续使用，如盛放同一类食品且中间未间断使用超过 4 小时，应在 4 小时后重新清洗消毒，以确保食品不受污染。

6 原料采购、验收与贮存

6.1 采购

6.1.1 不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

6.1.2 采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。

6.2 验收

食品原料必须经过以下验收后方可使用：

- 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
- 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；
- 标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；
- 食品在保质期内；
- 食品温度符合食品安全要求。

6.3 贮存

6.3.1 食品原料、半成品、成品应分类、分隔或者分离贮存。贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当距离。

6.3.2 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。冷藏温度应控制在 0-8℃ 之间，冷冻温度应控制在 -18℃ 以下。

6.3.3 按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

6.3.4 变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

7 餐饮食品加工过程

7.1 基本要求

- 7.1.1 不应加工法律、法规禁止生产经营的食品。
- 7.1.2 加工过程不应有法律、法规禁止的行为。
- 7.1.3 加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。
- 7.1.4 不得在加工场所饲养、暂养和宰杀畜禽。
- 7.1.5 不得加工经营生食类食品、自制冷加工糕点、自酿酒、自制以生鲜乳为原料的饮料。
- 7.1.6 不得加工食品经营许可（或食品小经营店备案）等以外的食品。

7.2 初加工

- 7.2.1 冷冻（藏）易腐食品从冷柜（库）中取出或者解冻后，应及时加工使用。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。
- 7.2.2 食品原料加工前应洗净。
- 7.2.3 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染。

7.3 烹饪

- 7.3.1 需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。
- 7.3.2 不得将回收后的食品（包括辅料）经热加工后再次供应。
- 7.3.3 不得将感官性状异常、腐败变质的待加工食品，进行热加工。

7.4 冷食类食品

- 7.4.1 应使用专用的工具、容器，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。
- 7.4.2 加工制作好的成品应当餐供应。
- 7.4.3 冷食类食品加工区域应保持清洁、通风良好，温度控制在一定范围（如 10℃ - 25℃），且应配备专用的冷藏设备用于存放加工过程中的冷食类食品原料和半成品。

7.5 食品添加剂使用

食用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。如使用食品添加剂应符合GB 2760规定。

8 餐厨废弃物处置

餐厨废弃物应按照垃圾分类要求自行处理或由具备资质的餐厨废弃物收运处置单位处理。

9 餐饮食品打包要求

- 9.1 餐饮食品包装材料应清洁，无毒切符合国家相关规定。宜使用可降解材料打包盒和打包袋。
- 9.2 餐饮食品打包过程应注意卫生，包装密封完好无滴漏。

10 餐饮食品封签和存放要求

- 10.1 外卖餐饮食品包装完成后应使用外卖餐食一次性封签进行封口，粘贴应牢固，避免非正常开启，一次性封签的材质需具备不可复原性。
- 10.2 外卖餐饮食品应附有订单信息标签，标签上应注明外卖餐饮名称、下单日期、下单时间，宜注明最佳食用时间。
- 10.3 封签不应直接接触食品。
- 10.4 最大包装单元至少使用外卖餐饮一次性封签，最小包装单元可根据实际情况选择使用。
- 10.5 封签封装位置应使包装不易打开，防止不破坏封签情况下接触食品。

10.6 打包好的餐饮应按相应的温度要求保存，并放置在专用清洁位置等待取餐，存放时间不超过 2 小时（从打包完成至取餐）。

11 外卖餐饮食品信息描述

11.1 无堂食餐饮食品外卖提供者应在互联网平台对外卖餐品进行信息描述。

11.2 外卖餐饮食品信息描述应包括：

11.2.1 餐品名称

11.2.2 餐品品类

11.2.3 餐品主要原料

11.2.4 餐品口味

11.2.5 餐品份量

11.2.6 餐品图片

11.2.7 餐品制作方法

11.2.8 餐品口感

11.3 餐品信息描述可参照 GB/T 40041 附录 A 中的示例。

12 法律责任衔接

本标准未明确的要求，应符合《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规规定；违反本标准导致食品安全问题的，依法承担相应责任。

附 录 A

(规范性)

食品小经营店（餐饮）落实食品安全主体责任自查记录表

食品小经营店名称：

日期：

序号	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果
1	人员健康卫生	1.1	加工制作人员应保持个人卫生、且穿戴工作衣帽、佩戴口罩。	☐ 是 ☐ 否
2	原料管理	2.1	食品和非食品分设存放区域，标明区分标识。	☐ 是 ☐ 否
		2.2	冷冻（藏）设施设备正常运转，设施内部温度符合规定。	☐ 是 ☐ 否
		2.3	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样；食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	☐ 是 ☐ 否
		2.4	食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	☐ 是 ☐ 否
		2.5	按要求查验进货记录；查验记录完善。	☐ 是 ☐ 否
3	加工场所（有制作过程的）	3.1	场所内无污染，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	☐ 是 ☐ 否
		3.2	有上下水设施，加工用具和容器生熟分开使用，并有明显区分标识。	☐ 是 ☐ 否
		3.3	未在餐饮加工场所贮存和添加非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。	☐ 是 ☐ 否
		3.4	未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	☐ 是 ☐ 否
4	清洗消毒	4.1	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	☐ 是 ☐ 否
		4.2	洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。	☐ 是 ☐ 否
		4.3	消毒设备正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	☐ 是 ☐ 否
		4.4	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	☐ 是 ☐ 否
		4.5	使用敞开式的货架存放餐饮具时，采取防护措施。	☐ 是 ☐ 否
5	对上次自查发现问题整改	5.1	对上次自查发现的问题完成整改。	☐ 是 ☐ 否
其他食品安全隐患：				