

团 体 标 准

T/CCA 016-2020

餐饮外卖密封规范

Specification for food take-out sealing

2020-10-23 发布

2020-10-23 实施

中国烹饪协会 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。

本文件由北京三快在线科技有限公司提出。

本文件由中国烹饪协会归口。

本文件起草单位：中国烹饪协会、北京三快在线科技有限公司、内蒙古西贝餐饮集团有限公司、北京吉野家快餐有限公司。

本文件主要起草人：吴颖、黄蔚霞、牛天薇、赵琪、丁冬、杨碧聪、吴甜甜、董春明、张旸、高洁。

餐饮外卖密封规范

1 范围

本文件规定了餐饮外卖密封措施的要求,以及密封材料、密封人员、消费者监督的具体要求。

本文件适用于第三方平台或自建渠道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 4806.1-2016 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 food take-out

餐饮外卖是指通过互联网等渠道订购餐品的送餐上门服务。

3.2

密封措施 sealing practice

在餐饮外卖食品打包环节,为防止餐饮外卖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方式。

4 一般要求

4.1 密封措施应满足保障餐饮外卖食品包装完整性,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 GB4806.1-2016 的要求。

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 与餐饮外卖食品直接接触的密封材料应进货查验并形成记录,应对供应商的资质进行审查。

5.2 储存

应合理储存密封材料，避免与有毒有害物质混放，应离地存放，做好防尘防霉管理，并对储存场所定期清理、维护，保持环境卫生整洁。

5.3 常见密封措施材料及使用

常见密封措施材料及使用见附录 A。

5.4 密封标示信息

密封标示信息不应违反相关法律、法规的要求，不应侵犯他人合法权益。鼓励根据密封措施的实际情况，标示食品安全宣传语、食品安全相关消费提示等信息。

6 密封要求

6.1 区域与设备设施

餐饮服务提供者宜在门店设定专门的打包和取餐区。打包区和取餐区应做好日常清洁消毒，鼓励配备加热柜、冷藏柜等保温保冷设施。

6.2 人员

6.2.1 打包人员应取得健康证明，保持个人卫生。打包人员每日上岗前应进行测温等必要的健康检查。发现有发热、咳嗽、手部感染等不适宜从事打包工作的情形时，应建议员工休息、就医治疗。

6.2.2 打包人员上岗前应洗手，并佩戴网帽、口罩（或口屏），手部不应直接接触食品。从事打包工作间隙，可适当增加洗手次数。

6.2.3 餐饮服务提供者应加强对打包人员的培训和管理。

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。冷食和热食应分开盛放。

6.3.2 餐饮服务提供者应使用无毒、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，打包时宜使用餐盒盒盖附加卡扣、餐盒覆盖保鲜膜、塑封机加盖覆膜等密封措施。

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，推荐在包装袋外使用外卖食安封签、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。

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密封状态。发现封签破损时，餐饮服务提供者应采用重新密封等补救措施。

6.5.2 配送期间，应注意保持配送餐箱清洁，保证密封包装的完整性，不应破坏密封包装。

7 消费者监督

7.1 餐饮服务提供者承诺提供密封措施的，宜及时在经营活动主页面进行公示或提供“密封措施选项”等方式告知消费者。

7.2 消费者可在收餐时对是否使用密封措施进行检查，对承诺使用而实际未提供的、未达到密封效果的，可及时反馈餐饮服务提供者或网络餐饮第三方平台。

The logo consists of two concentric orange circles. In the center, the text "T/CCA" is written in a bold, orange, sans-serif font. The text is slightly shadowed, giving it a 3D appearance as if it's floating within the circles.

T/CCA

附 录 A
(资料性)
常见密封措施及使用

常见密封措施及使用见表A.1。

表 A.1 常见密封措施及使用

序号	密封措施类别	密封措施产品描述	材质要求	使用方法	备注
1	外卖食安封签	以纸、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，经裁切而制成的封签。分个性版封签和通用版封签两种类型。	应符合无毒、无害的要求。	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。	个性版封签： 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： 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。
2	一次性扎带	使用在包装外部的一次性扎带或扎条。	应符合无毒、无害的要求。	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)	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。	卡扣材质应符合 GB4806.1-2016 的要求。	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	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。	收缩膜应符合 GB4806.1-2016 的要求。	直接作为餐盒盒盖。 收缩膜严密封在餐盒封口处，实现不破坏收缩膜则无法打开餐盒的效果。	

表A.1 常见密封措施及使用（续）

序号	密封措施类别	密封措施产品描述	材质要求	使用方法	备注
5	密封机	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。	无。	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	保鲜餐饮外卖食品的塑料包装制品。	应符合GB4806.1-2016的要求。	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	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，如可重复使用的电子卡扣等。	应符合无毒、无害的要求。		

T/CCA 016—2020

中国烹饪协会
团体标准
餐饮外卖密封规范
T/CCA 016—2020

*

中国烹饪协会印刷
北京市西城区南滨河路 27 号贵都国际中心 B-16
邮政编码：100055
网址：<http://www.ccas.com.cn>
电话：18513231985

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 2.5 千字
2020 年 10 月第一次印刷

*

内部资料 免费交流

*

如有印装差错由本协会调换
版权所有 侵权必究
举报电话：18513231985