

ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

T/GZTC

团 体 标 准

T/GZTC XXXXX—XXXX

团餐企业配送操作规程

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

贵州省团餐配送行业协会 发布

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

5 净菜配送要求..... 2

6 熟菜配送要求..... 3

7 应急要求..... 4

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XXXXXX提出并归口。

本文件起草单位：XXXX。

本文件主要起草人：XXXX。

团餐企业配送操作规程

1 范围

本文件规定了团餐企业配送的基本要求、净菜配送要求、熟菜配送要求以及应急要求等。
本文件适用于团餐企业配送操作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 29912 城市物流配送汽车选型技术要求
JT/T 1234 道路冷链运输服务规则
T/XXX 熟菜配送操作规程

3 术语和定义

T/XXX界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 任职资质

配送人员应具备但不限于以下任职条件：

- 身体素质良好，有健康证；
- 无不良信用记录；
- 具有合法有效的相应准驾车型的机动车驾驶证和道路普通货物运输从业资格证。

4.2 工作要求

- 4.2.1 应服装整洁，注重个人卫生，讲文明，有礼貌。
- 4.2.2 应 24 小时保持手机开机状态。
- 4.2.3 应合理安排时间保证足够睡眠。
- 4.2.4 在行车工作及搬货过程中不应吸烟、喝酒。
- 4.2.5 不应上班时间利用工作之便办私事。
- 4.2.6 从厂区交接货品、装车、配送、与客户交接及返回厂区，配送人员应全程在场。

4.3 培训要求

- 4.3.1 应对新进配送人员开展入职培训。

4.3.2 应对配送人员定期开展技能培训，内容包括但不限于消防安全、质量卫生、现场安全措施维护等。

4.3.3 应建立培训档案和培训记录。

4.4 车辆要求

4.4.1 配送车辆汽车选型应符合 GB/T 29912 的要求。

4.4.2 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。

4.4.3 车厢应具备良好的密封性。

4.4.4 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。

4.4.5 应对配送车辆进行定期保养。

4.4.6 不应搭载与配送货品无关的人员和物品。

4.4.7 配送冷藏货品的车辆应符合 GB/T 29912、JT/T 1234 的要求，应提前 15 分钟开启车辆制冷，运输时间在半小时以内的温度应全程保持在 0℃~10℃之间，半小时以上的保持在 0℃~4℃之间。

5 净菜配送要求

5.1 配送前

5.1.1 应对车辆车况进行检查、登记，出现异常情况应立即上报维修。

5.1.2 货品需冷藏运输时，应按照 4.4.7 的要求提前制冷车辆。

5.1.3 在确认车辆车况无误后在发货区与货品交接员对接，按照客户要求清点货品数量、品种以及包装等，若与客户要求不一致，立即与货品交接员确认，并对货品进行调整；验货无误后填写交接单开始装车。

5.1.4 按照货品种类分区装车，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。

5.1.5 应堆码稳固，堆积高度应低于箱体的最大装载限制线，码放要求如下：

- 需冷藏配送的车辆，码放时车厢内应有充分的冷气循环空间，货物不应遮挡冷气机组的出风口，保持箱体内冷气流通；
- 货物与车厢壁应留有缝隙，离顶 20cm；
- 应用支架、栅栏或其他装置稳固货物。

5.1.6 装车完毕后应在车门处贴条，与客户交接前不可随意撕毁。

5.1.7 出厂时填写出车单。

5.2 配送中

5.2.1 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。

5.2.2 应按照公司规定的行车路线及时间准时出车，正常情况下应按时抵达各送货地点，前后可浮动 10 分钟，特殊情况例外。

5.2.3 行车途中按照道路交通安全法律法规的规定，应小心行驶，保持车辆平稳。

5.2.4 配送途中不应破坏封条，打开车门接触、损伤、调换商品。

5.2.5 宜全程对配送人员、车辆行进情况进行录音录像。

5.3 交接

- 5.3.1 到达客户指定送货点后应与客户既定收货人交接，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。
- 5.3.2 验货无误后应由配送人员按照客户需求卸货码放，冷藏货品应在 30min 内完成卸货。
- 5.3.3 完成卸货后应清点回收分装所用框（栏）返回厂区。
- 5.3.4 宜全程录音录像。

5.4 配送后

- 5.4.1 达到厂区后应立即报送签收单及卸载车厢内物品。
- 5.4.2 应按照 4.4.4 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。

6 熟菜配送要求

6.1 配送前

- 6.1.1 应符合 5.1 的要求。
- 6.1.2 应确认装车时熟菜中心温度为 XX℃。
- 6.1.3 应用具备保温效果、密封性强，易于装卸的保温盒（箱）对熟菜进行分装堆码。

6.2 配送中

应符合 5.2 的要求。

6.3 交接

- 6.3.1 到达客户指定送货点后应与客户既定收货人交接，应由配送人员与客户既定收货人同时测定货品中心温度，不应低于 60℃。
- 6.3.2 客户既定收货人验收无误后，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 应与客户协定在指定位置进行菜品留样，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 应由配送人员发放每份熟菜给用餐人员，并在用餐结束后清点、回收餐具。
- 6.3.5 配送人员在发放菜品过程中应佩戴口罩、手套，注意个人卫生。
- 6.3.6 宜全程录音录像。

6.4 配送后

应符合 5.4 的要求。

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在场的情况下，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 货品交付事故

在交付过程中出现货品数量不足、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

突发公共安全事故时应及时制定特殊时期的公共安全事故应急方案，并严格按照方案执行。
