

《食品配送管理规范》编制说明

一、编制背景及意义

1、行业现状

“民以食为天，食以安为先”，食品安全已成为党和政府、社会公众关注的焦点，餐饮服务是食品消费的终端环节。就餐人员从儿童到老人，涵盖了社会群体的方方面面，特点明显。如若发生食物中毒事件，其伤害的范围广，程度深，社会影响恶劣，政治和社会影响大，是食品安全重点监管部位。

2、标准制定的必要性

餐饮服务包含从农场到餐桌的整个过程，有多个风险点，其中最为重要的是采购，采购环节累积了上游种植养殖、包装运输、食品加工等各个环节的风险，因此，对采购环节的监控尤为重要。据调研了解，目前规模较大的单位食堂，尤其是学校食堂、托幼机构食堂等为降低采购成本都会通过食材配送公司进行统一集中采购。然而，食材配送公司仅关注采购成本，食品安全意识薄弱，贮存条件差，准入门槛不高，如果对食材把关不严，往往更容易增加食品安全的隐患。

因此有必要对食材配送企业的选址、场所、设施、设备、人员、安全管理（包括采购、进货查验等方面）、过程管理（分拣、包装、贮存等方面）、快检等进行规范以保证餐饮服务原料安全。

3、国内外现行相关法律、法规和标准情况

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

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求

GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬

GB/T 29568 农产品追溯要求 水产品

GB/T 30134 冷库管理规范

GB/T 31078 低温仓储作业规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范

GB/T 34767 水产品销售与配送良好操作规范

GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求

GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品

GB 50072 冷库设计规范

QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

WS/T 458 卫生监督现场快速检测通用技术指南

SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范

SB/T 10873 生鲜农产品配送中心管理技术规范

DB33/T 2348 生鲜配送操作规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

JJF 1647 零售商品称重计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）81号《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》

国务院令（2007）503号《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》

浙江省第十四届人民代表大会常务委员会公告第7号《浙江省食品安全数字化追溯规定》

二、工作简况

杭州市余杭区食品配送行业协会团体标准《食品配送管理规范》立项后，起草工作正式启动，首先由起草单位成立杭州市余杭区食品配送行业协会团体标准《食品配送管理规范》起草小组（以下简称“起草小组”），制定了编制大纲和工作计划，收集了食材配送企业食品安全管理相关法律法规。经过 2 个多月的资料收集整理和分析，经起草小组多次讨论沟通，充分交换意见，并在反复试验论证的基础上，起草小组提出了标准草案。之后，起草小组反复对草案研究讨论，修改后形成了标准初稿。标准初稿完成后，起草小组针对标准的框架、结构和条文进行了反复细致的讨论和修改，形成了标准征求意见稿初

稿。

三、主要技术要求及编写依据

（一）编写依据

本标准在格式上严格按 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》给出的规则编写，并坚决遵守以下原则：

1、科学性

杭州市余杭区食品配送行业协会团体标准《食品配送管理规范》的技术内容是在参考一系列相关资料后，结合食材配送企业食品安全管理的具体情况编制而成，力求标准内容合理准确。

2、适用性

在标准编制前和编制过程中，进行了大量的分析研究，查阅了相关文献资料，内容根据目前食材配送企业食品安全管理的实际应用和需求制定，保证了标准的适用性。

3、可操作性

标准所涉及到的技术要求对食材配送企业食品安全管理来说比较容易达到，可操作性强。

（二）标准的主要内容

1、范围

本文件适用杭州市余杭区食品配送企业的流程管理。

2、规范性引用文件

本文件引用了国内外现行相关法律、法规和标准，构成本文件必不可少的条款。

3、术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4、场所要求

本标准规定了配送场所应满足的要求，使加工场所避免交叉污染、做到洁净、卫生、安全。

5、设施与设备

本标准规定了清消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洁等设备或设施的要求。

6、人员要求

本标准规定了卫生管理制度、厂房及设施卫生管理、食材加工人员健康管理及卫生要求、虫害控制、废弃物处理、工作服管理等要求。

7、操作要求

本标准规定了食品配送管理的一般流程订单确认、采购、进货查验、不合格品处理、追溯的具体要求。

8、过程管理

本标准规定了分拣和拣选、包装、贮存、配送、交付、应急管理的一般要求。

9、文件管理

本标准规定了制度建设、记录、文件保存期限的要求。

四、主要试验（或验证）情况的分析报告、相关技术和经济影响论证

无

五、重大意见分歧的处理依据和结果

无重大分歧

六、团体标准实施的风险评估及对经济社会发展可能产生的影响

《食品配送管理规范》团体标准的实施，将进一步规范区内食品配送企业，推进企业自律，助推行业重塑，促进与余杭区食品配送管理规范建设，进一步提升食品安全保障能力，进一步促进行业从粗放型管理走向精细化运作的轨道，助推配送企业食品安全管理水平的不断提升。

七、其他应当说明的事项

无

标准起草小组

2024年4月30日