

团体标准
《食材集中配送服务管理规范》
(征求意见稿)

编
制
说
明

标准编制组
二〇二四年六月

《食材集中配送服务管理规范》 (征求意见稿) 标准编制说明

一、目的意义

近年来,伴随着生活水平的提高和食品安全意识的增强,人民对食品的质量安全和保鲜程度越来越重视。食材集中配送是食品产业链中的重要环节,直接关系到食品安全和消费者健康。通过集中配送,可以确保食材在运输过程中保持新鲜度和卫生条件,从而降低食品安全风险。集中配送可以提高服务效率和响应速度,减少物流成本,并提升整体服务品质。在市场竞争日益激烈的环境下,食材配送公司需要提升自身服务水平和产品质量,以增强竞争力。集中配送模式有助于企业在供应链管理上取得优势,提升企业效益。通过制定标准化的管理规范,可以规范配送企业的操作流程,确保各环节如原材料采购、分类、拣选、包装、运输、验货等都符合国家相关标准和食品安全要求,从而提高整个配送系统的可靠性和安全性

团体标准的制定有助于加强对食品安全和质量控制的监管,确保配送过程中的每一个环节都符合食品安全要求。通过团体标准的编制,可以提升整个行业的标准化水平,促进行业健康有序发展。团体标准还可以推动行业向信息化和数字化管理转型。例如,通过建立配送企业和食堂信息化监管平台,可以实现视频监控、实时数据分析等功能,进一步提升管理效率和透明度。

食材集中配送服务管理团体标准的编制目的在于确保食品安全、提升服务品质、增强市场竞争力、规范操作流程、提升行业标准化水

平、保障食品安全和质量控制，以及促进信息化和数字化管理。这些措施的共同作用，有助于构建一个更加高效、安全、可靠的食材集中配送体系。

二、任务来源

根据张家港市餐饮行业协会 2024 年 4 月发布的《关于下达〈食材集中配送服务管理规范〉团体标准立项的通知》张餐协〔2024〕4 号的要求，本标准由张家港市沙洲宾馆有限公司负责起草，并牵头组织相关工作。

三、编制过程

项目自 2023 年 12 月份谋划启动，协会召集相关单位进行了现场实地调研、数据分析、数据研判等前期准备工作，2024 年 4 月 10 日，团体标准立项暨启动会在张家港市沙洲宾馆召开。会上，张家港市沙洲宾馆有限公司代表主编单位向参会人员介绍了食材集中配送服务管理的背景及团标编制主要目的。参会人员进行了充分的讨论并征求各与会专家意见，明确了编制组工作分工、标准编制进度，并针对标准适用范围及架构、配送流程、质量管理等关键点提出了意见和建议。

2024 年 5 月，编制组成员以线上会议的形式召开标准的草稿讨论会。对标准的框架搭建进行了讨论与交流，确定适当突出学校食材配送相关要求。

2024 年 6 月 12 日，编制组成员在张家港市沙洲宾馆召开标准征求意见稿讨论会。本次会议重点对标准的学校食材配送企业机

构的要求、食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员配置、专业检测设备、出厂检验报告/第三方检测合格报告/产品合格证、分区加工等进行了讨论与修改。

2024年6月20日，编制组成员在充分研究各参编单位、专家等的意见后，修改、完善了食材配送企业选址、加工半成品分区存放、学校食材配送运输要求、快检阳性处置率等内容，最终形成了《食材集中配送服务管理规范》征求意见稿。

四、主要内容相关指标确立

为保证标准起草工作的科学性、真实性、规范性，标准编写工作组严格按照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》、GB/T 20004.1-2016《团体标准化 第1部分：良好行为指南》和GB/T 20004.2-2018《团体标准化 第2部分：良好行为评价指南》的要求进行编写。

（一）基本要求

1) 按照国家市场监督管理总局令第60号公布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》、张家港市餐饮行业协会实际情况和GB/T 22000、GB/T 27341的要求确定机构要求；按照张家港市教育局局长办公会议纪要〔2024〕1号《关于〈2024年学校食堂“食材定点配送服务入围供应商”招标工作情况〉的会议纪要》文件精神确定学校配送企业机构要求；

2) 按照国家市场监督管理总局令第60号公布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》、张家港市餐饮行业协会实际情况和GB

14881、GB 31605、GB 31621 的要求确定人员要求；按照张家港市教育局局长办公会议纪要（2024）1号《关于〈2024年学校食堂“食材定点配送服务入围供应商”招标工作情况〉的会议纪要》文件精神确定学校配送企业人员要求；

3) 按照张家港市餐饮行业协会实际情况和 GB/T 40475 的要求确定设施设备要求；按照张家港市教育局局长办公会议纪要（2024）1号《关于〈2024年学校食堂“食材定点配送服务入围供应商”招标工作情况〉的会议纪要》文件精神确定学校配送企业专业检测设备要求；

4) 按照张家港市餐饮行业协会实际情况和 GB 14881、GB 31621、GB 5749 的要求确定环境要求。

（二）配送流程及要求

1) 按照张家港市餐饮行业协会实际情况确定接单要求；

2) 按照国家市场监督管理总局令第60号公布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》、张家港市教育局局长办公会议纪要（2024）1号《关于〈2024年学校食堂“食材定点配送服务入围供应商”招标工作情况〉的会议纪要》文件精神确定采购要求；

3) 按照 GB/T 22918、GB 7718 要求，结合张家港市餐饮行业协会实际情况确定验收要求；

4) 按照 SB/T 10428、GB/T 24616、GB/T 24616 的要求，结合张家港市餐饮行业协会实际情况确定储存要求；

5) 按照 GB 14881、SB/T 10428、JJF 1647、JJF 1070 的要求，

结合张家港市餐饮行业协会实际情况确定加工要求；

6) 按照GB/T 22918、GB 7718、GB/T 191的要求，结合张家港市餐饮行业协会实际情况确定包装要求；

7) 按照张家港市餐饮行业协会实际情况确定分拣要求；

8) 按照GB 31605、SB/T 10428、GB/T 22918、GB/T 34767、GB/T 24616、GB/T 22918的要求及张家港市教育局局长办公会议纪要（2024）1号《关于〈2024年学校食堂“食材定点配送服务入围供应商”招标工作情况〉的会议纪要》文件精神，结合张家港市餐饮行业协会实际情况确定运输要求；

9) 按照张家港市餐饮行业协会实际情况确定交付要求；

10) 按照张家港市餐饮行业协会实际情况确定召回要求。

（三）质量控制

1) 按照张家港市教育局局长办公会议纪要（2024）1号《关于〈2024年学校食堂“食材定点配送服务入围供应商”招标工作情况〉的会议纪要》文件精神，结合张家港市餐饮行业协会实际情况确定源头控制要求；

2) 按照张家港市教育局局长办公会议纪要（2024）1号《关于〈2024年学校食堂“食材定点配送服务入围供应商”招标工作情况〉的会议纪要》、张家港市市场监督管理局文件张市监函（2024）5号《关于征求〈2024年学校食堂“食材定点配送服务入围供应商”招标工作〉意见的回复函》文件精神，结合张家港市餐饮行业协会实际情况确定检验检测要求；

3) 按照 GB/T 37029 的要求，结合张家港市餐饮行业协会实际情

况确定追溯信息要求。

（四）服务评价与改进

- 1) 按照张家港市餐饮行业协会实际情况确定服务评价要求；
- 2) 按照张家港市餐饮行业协会实际情况确定服务改进要求。

五、重大分歧意见的处理过程和依据

本文件无重大分歧意见。

六、与相关法律法规和标准的关系

（一）与有关的现行法律、法规的关系

本文件以《中华人民共和国宪法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局〔2018〕第12号）等法律法规为顶层设计，遵照法规要求编写。

（二）与现行标准的关系

本文件参照了以下强制性国家标准：

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准食品经营过程卫生规范

本文件参照了以下推荐性国家标准：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 22000 食品安全管理体系食品链中各类组织的要求

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 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系食品生产企业

通用要求

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/T 40475 冷藏保温车选型技术要求

本文件参照了以下行业标准：

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

SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范

七、推广实施建议

（一）、官方发布

通过全国团体标准信息平台、行政部门等官方渠道发布标准文本，并推广实施。

（二）、平台宣传

通过公众号、公示栏、宣传海报、新闻发布、社交媒体和其他媒体渠道来宣传团体标准，增加公众对这些标准的了解和接受度。

（三）、培训教育

1) 利用论坛或专业会议，让专家和从业者共同探讨团体标准的应用和影响，增强标准的可见性和影响力；

2) 通过组织培训会议和研讨会来提高业内对团体标准的认识和理解，帮助企业和个人更好地理解和应用。