

# 团 体 标 准

T/ZCX 001-2024

---

## 食材集中配送服务管理规范

Specification for centralized distribution of  
food ingredients service management

(征求意见稿)

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

---

张家港市餐饮行业协会 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
4.1 机构要求	1
4.2 人员要求	2
4.3 设施设备要求	2
4.4 环境要求	3
5 配送流程及要求	3
5.1 接单	3
5.2 采购	3
5.3 验收	3
5.4 储存	4
5.5 加工	4
5.6 包装	4
5.7 分拣	5
5.8 运输	5
5.9 交付	5
5.10 召回	5
6 质量控制	5
6.1 源头控制	5
6.2 检验检测	6
6.3 追溯信息	6
7 应急处置	6
8 服务评价与改进	6
8.1 服务评价	6
8.2 服务改进	6

## 前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求起草。

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。

本文件由张家港市餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX。

# 食材集中配送服务管理规范

## 1 范围

本文件规定了食材集中配送的基本要求、配送流程及要求、质量控制、应急处置和服务评价与改进。本文件适用于食材集中配送的服务，同时适用于学校食材集中配送的服务。本文件不适用于集体用餐和中央厨房的配送服务。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过本文件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 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- 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
- 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
- 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

## 3 术语和定义

以下术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 食材集中配送 Centralized distribution of ingredients

根据客户订单要求，在固定场所对食品原材料进行进货查验、分类贮存、整理、拣选计量、组配货等作业，按时送达指定地点的经营服务活动。

## 4 基本要求

### 4.1 机构要求

4.1.1 应取得营业执照、食品经营许可证、道路运输经营许可证等有效证照。学校食材配送企业还应满足以下要求：

- a) 食品经营许可证主体业态为食品销售经营者，食品经营许可证经营项目包含预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售和散装食品（含冷藏冷冻食品）销售；
- b) 具有自有或租赁的固定加工经营场所且在同一区域范围内；
- c) 在加工经营场所内具备相适应的自有或租赁冷冻、冷藏库；
- d) 具备自有带冷藏功能的厢式货车或专用密闭配送车辆；
- e) 具有自有或合作的蔬菜基地；
- f) 在加工经营场所内配备检测室；
- g) 建立质量管理体系；
- h) 投保食品安全责任保险，保险额能保障业务履约。

4.1.2 应在食品经营场所明显位置设置信息公示栏，公示营业执照、食品经营许可证、食品安全责任书、包保记录情况、三类人员任命书、从业人员健康证等信息。

4.1.3 应制定各类管理制度，包括但不限于从业人员健康管理和岗位培训制度、配送企业管理制度、进货查验记录制度、加工经营场所及其设施设备清洁、消毒和维修保养制度、仓储管理制度、配送管理制度、销售管理制度、食品安全自查制度、食品追溯管理制度、应急管理制度、不合格食材管理制度、废弃物管理制度等。

4.1.4 应保存各类文件和记录，包括进货查验记录、食材检测报告、配送单等。保存期限不得少于2年。

4.1.5 宜通过符合 GB/T 22000 或 GB/T 27341 要求的食品安全管理体系认证。

4.1.6 不得配送采购自餐饮单位的食品。

## 4.2 人员要求

4.2.1 应身体健康、无传染性疾病，接触直接入口食品的应持有有效健康证明。

4.2.2 应根据企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等配备相适应的食品安全总监、食品安全员等管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。学校食材配送企业还应满足以下要求：

- a) 配备不少于2名具有培训合格证明的检测人员；
- b) 至少配备1名经培训、考核合格的食品安全管理人员。

4.2.3 应经过岗前培训，熟悉食品安全的基本原则、操作规范和岗位职责，能熟练操作本岗位的设施设备，员工培训并考核合格后上岗。

4.2.4 检测、运输、特种设备等从服务人员应取得相应的岗位资质证书。生产加工服务人员应符合 GB 14881 的要求，冷链物流服务人员应符合 GB 31605 的要求，其他服务人员应符合 GB 31621 的要求。

4.2.5 食材加工人员、配送人员应每日晨检，出现任何健康问题或症状，应及时暂停工作。

4.2.6 食品安全管理人员应经过业务培训，具有必备的知识、技能和经验，能够判断潜在的危险，并采取适当的预防和纠正措施。确保有效管理。

## 4.3 设施设备要求

4.3.1 应根据食材品种和作业需要，配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫和监控等设施设备，保证正常可使用。

4.3.2 应配备与作业需要相适应的贮存、整理、分拣、计量、检验、包装及周转等设施设备，按规定对计量设备进行定期校准和检定，保证计量设备的精度符合使用要求。

4.3.3 与食材表面接触的设施设备，应使用安全、无毒、无异味、耐腐蚀、易于清洁和保养的材料。

- 4.3.4 应配备封闭式专用运输车辆，冷链运输车辆应符合 GB/T 40475 的要求，其他运输车辆应符合食品运输卫生条件且货舱设有温度调节设施。
- 4.3.5 应根据食品贮存需求，配备冷藏冷冻设备，定期检查维护、校准温控设施。各作业场所、贮藏场所应配备温度、湿度监控仪器，并定期校准、维护。
- 4.3.6 应配备易于清洁的废弃物专用存放设施。加工废弃物存放设施应加盖，能够防止不良异味溢出和虫害孳生。
- 4.3.7 学校食材配送企业应配备相应的专业检测设备，能开展瘦肉精、兽药残留、农药残留、非法添加物、过氧化值、酸价、黄曲霉毒素、抗生素等项目的快速检测。

#### 4.4 环境要求

- 4.4.1 选址应避免有毒有害等污染源。
- 4.4.2 卫生要求应符合GB 14881、GB 31605、GB 31654和GB 31621的规定，地面硬化、平坦、防滑，整洁卫生，无有毒、有害物质，有良好的通风、排风装置，空气清新无异味。
- 4.4.3 应合理规划收货区、加工区、存储区、分拣区、发货区等功能区域，各功能区域划分明显，有适当的分离或分隔措施，防止作业过程中导致食品的交叉感染。加工区应设置预处理区、清洗区、包装区。
- 4.4.4 专用操作间（室）应符合 GB 14881 的要求，设置更衣室和清洁消毒卫生区。
- 4.4.5 用水水质应符合 GB 5749 的要求。
- 4.4.6 排水系统畅通，有防止逆流设计。

### 5 配送流程及要求

#### 5.1 接单

- 5.1.1 应与客户确认订单的信息，包括品名、规格、数量、配送时间、地址以及质量特别要求等。
- 5.1.2 应与客户签订配送协议，协议应符合食品安全等法律法规的要求。
- 5.1.3 接收客户订单后应录入信息化系统。

#### 5.2 采购

- 5.2.1 应从满足资质的配送企业中采购，每次采购应告知配送企业品名、型号、规格、数量(重量)、质量要求等采购信息，索要包括但不限于以下文件资料：
  - a) 资质文件:产品生产商、配送企业的工商营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证复印件等；
  - b) 质量证明文件:出厂检验报告/第三方检测合格报告/产品合格证，检疫证明等；
  - c) 溯源记录:品名、产地、配送企业名称、地址、电话、进货期等。
- 5.2.2 应对食材配送企业食材质量、送货服务、保供能力、创新能力等综合表现进行评价。
- 5.2.3 因特殊情况需临时向合格配送企业名单之外的商家采购时，应向商家索取采购凭证，记录商家名称、地址、采购品名、数量、价格等信息，预包装食品还应查验、确认食品标签符合GB 7718的要求。

#### 5.3 验收

##### 5.3.1 票证查验

应按照本文件5.2.1中的要求对配送企业提供的各类文件进行查验，缺失或不符合要求的应要求配送企业补充提供。

### 5.3.2 货品查验

应核对确认食材种类、数量等信息，查验状态、包装、卫生，冷藏冷冻食材应查验来货车辆温度、包装表面温度是否符合标签标示或相关标准的规定。易腐食品的质量和温度应符合GB/T 22918的要求。

### 5.3.3 质量检验

应对生鲜食材进行抽样检测，预包装食品按GB 7718规定对标签、净含量等进行查验。

### 5.3.4 不合格品处理

5.3.4.1 对经查验不符合要求，或质量检验不合格的食材，应联系配送企业及时退回或销毁，并记录配送企业名称、不合格食品的名称、规格、数量、生产日期(生产批号)、退回时间、退回处理人员等内容。

5.3.4.2 配送企业或合同约定需要现场销毁的，应在现场进行销毁，并记录不合格食材的名称、规格、数量、生产批号(或生产日期)、销毁时间、地点、销毁方式方法、承毁人、监销人等内容，可对销毁过程进行影像记录。

## 5.4 储存

5.4.1 应根据食材特性设定温度参数，储存条件应符合SB/T 10428的要求，冷冻、冷藏食材储存条件应符合GB/T 24616的要求。仓库应清洁卫生，定期消毒通风。

5.4.2 应进行分类储存，做到预包装与散装分开、干湿分开、生熟分开，有强烈气味或有特殊要求的应单独分开储存，冷冻、冷藏食材储存应遵守GB/T 24616的规定。

5.4.3 非食材、有毒有害物质及个人物品不应存放食品仓库内。

5.4.4 经查验合格后的产品入库，应如实记录入库时间、名称、规格、数量、生产日期、保质期、配送企业名称及联系方式等内容。

5.4.5 出库应遵守“先进先出”原则。

5.4.6 应每日清理仓库，及时处理腐烂、变质等食材。

## 5.5 加工

5.5.1 生产加工卫生应符合GB 14881的要求，各作业区的温度应符合SB/T 10428规定。

5.5.2 肉类、水产和蔬菜应分区加工，避免交叉污染。

5.5.3 加工前应认真检查待加工食材，发现有腐坏变质或其他感官形状异常的不得加工和使用。

5.5.4 应按食材的特性和客户订单要求进行加工，并便于包装和运输。

5.5.5 加工的半成品与原料应分开存放，食材容器不得直接置于地面。

5.5.6 计量称重应做好记录和标识。散装食材的计量负偏差应符合JJF 1647的规定。单件称量包装食材的允许短缺量不应大于JJF 1070的规定，批量称量包装食材的平均实际含量应大于或等于标注净含量。

## 5.6 包装

5.6.1 应根据食材的类型、形状、特性及周围环境的影响合理选择包装。易腐食材的包装应符合GB/T 22918的要求。

5.6.2 包装不耐压冷藏食材，应在包装容器内加支撑物或衬垫物，包装易失水冷藏食材，应在包装容器内加塑料衬。

5.6.3 预包装食品标识应符合GB 7718的规定，并按照GB/T 191规定使用“温度极限”标志，宜用文字直接标明食材应保持的最低温度和最高温度。

## 5.7 分拣

5.7.1 应根据客户订单和先进先出的原则进行分拣，分拣时应减少搬运、碰撞，作业线路应控制最短，可根据订单选择适宜的分拣方式，宜采用自动分拣。

5.7.2 分拣后应及时配送或暂存冷库。

## 5.8 运输

5.8.1 应遵守GB 31605、SB/T 10428的规定，易腐食材、水产品还应分别遵守GB/T 22918、GB/T 34767的规定。冷冻、冷藏食材应符合GB/T 24616的要求。

5.8.2 配送前应预先设定配送路线，分析送货的及时率与延误风险。宜根据客户区域分布、客户订货量、车辆承重量、车辆数量等信息，对客户订单进行分割或整合，按照闭环原则，对配送路线、配送方式、配送顺序等进行优化设计和合理安排。

5.8.3 应根据食材类别、特性、季节、运输距离等选择不同的运输车辆，外部温度较高时，应使用能调温的控温运输工具，运输时间短，外部温度较低时，可采用隔热车辆(箱)进行运输，但运输途中温度变化不应大于3℃。

5.8.4 装载前应对运输设备厢体内壁进行清洁、视情况消毒。出发前应对运输车辆进行检查，确认制冷(继冷)系统、除霜系统状态良好，温度监测设备工作正常，并根据食材温度要求对厢体进行预冷，冷藏温度保持在0℃~10℃、冷冻温度保持在-18℃，易腐食材温度应符合GB/T 22918的要求。

5.8.5 装载时应按照目的地远近，按照“后卸先装”、“重不压轻”、“大不压小”的原则进行装载，易腐食材还应遵守GB/T 22918的规定。

5.8.6 配送前应核对发车信息，运输车辆应随车携带货品清单、检验或检测报告、检疫证明等文件。

5.8.7 送货途中应加强防火、防雨、防晒，不得疲劳驾驶和违规驾驶，驾驶员和配送人员不应同时离开车辆。

5.8.8 运输过程中不应随意打开运输车辆厢门及食材的包装。运输车辆厢体内应保持规定温度。

5.8.9 运输途中不宜长时间停留、积压，出现车辆故障、交通堵塞等特殊情况应转运或者就地妥善处理。

5.8.10 学校食材配送运输应GPS全程跟踪。

## 5.9 交付

5.9.1 食材应于配送企业承诺的日期内送达交付。

5.9.2 交付时应提供检验或检测报告、检疫证明、配送清单、在途温度记录等文件，双方确认食材状态、数量、品种、规格、包装等，做好交接记录。

5.9.3 发生重大疫情或公共卫生事件等特殊情况期间，可采取无接触配送方式交付。

## 5.10 召回

发现有不合格或不符合合同约定的食材应召回，对不合格食材进行登记后再分类处理，需销毁的进行无害化处理。

## 6 质量控制

### 6.1 源头控制

6.1.1 应建立安全稳定的食品供应链，定期对配送企业的资质、履约、质量保证等综合能力进行评价，及时剔除不合格配送企业，向确定为合格的配送企业索取并保留相关资质材料。

- 6.1.2 学校食材配送企业应建立食品快速检测实验室，开展快速检测工作。
- 6.1.3 宜指导食用农产品直供基地开展种养殖标准化生产体系建设，施肥、安全用药。

## 6.2 检验检测

- 6.2.1 检测设备和辅助设备应按要求保管、定期维护并及时更新。
- 6.2.2 检测试剂应按储存条件储存，且在保质期内。
- 6.2.3 应制定食材检测和快速检测计划，按要求进行抽样检验，抽样检验应按照规定的方法和程序执行，食用农产品检测的留样应不少于48 h。
- 6.2.4 根据纳入重点监管范围内的食材品种，确定检测项目，开展食品快速检测工作，确保快检阳性的处置率100%。
- 6.2.5 学校食材配送企业应每批次随货提供出厂检验报告，相关部门定期委托有资质的第三方检测机构学校食材配送企业进行抽样检验。
- 6.2.6 每年应与有资质的第三方检验机构进行食材抽样检测结果比对，抽样检验结果应公示并告知相应配送企业。

## 6.3 追溯信息

- 6.3.1 应采用适宜的信息技术，通过信息追溯管理系统满足食材配送各个环节对信息的需求。
- 6.3.2 应落实食材追溯信息记录制度，如实记录食材从进货查验、贮藏、配送、运输等环节。食材追溯信息应符合GB/T 37029的要求。
- 6.3.3 信息记录应及时采集和填写，记录内容应清晰、完整，由记录人和复核人共同签名，并由专人负责，任何人不得涂改、篡改、伪造、隐匿、销毁。
- 6.3.4 应每月开展食材追溯内部检查不少于一次，并公示检查结果。
- 6.3.5 进货、贮藏、配送等的记录和凭证，保存期限不得少于食材保质期满后六个月；无明确保质期的，保存期限不得少于两年。

## 7 应急处置

- 7.1 应建立应急预案制度，制订应对计划和处置方案。针对可能出现的突发事件，迅速、科学、有序的开展应急行动。
- 7.2 应急处置结束后，应对事件的处理情况进行总结，分析原因，提出预防措施。

## 8 服务评价与改进

### 8.1 服务评价

- 8.1.1 应就配送企业的食材质量、客户满意度、配送及时率等服务质量指标进行定期的综合评价。
- 8.1.2 综合评价应包括自我评价和外部评价，评价方法客观、可行。
- 8.1.3 应每年开展服务满意度调查，调查对象覆盖所有客户单位。

### 8.2 服务改进

- 8.2.1 应结合市场及客户反馈的信息，通过对服务过程监控、审核和数据分析，采取必要的纠正和预防措施，持续改进食材集中配送服务质量。
- 8.2.2 应建立有效的投诉渠道，如实记录客户投诉问题并及时响应，在规定时间内完成投诉处理，保

证客户投诉处置率达到 100%。

---