

T/EJCCCE

团 体 标 准

T/EJCCCEXXXX—2024

团体餐饮供应链服务规范

Standard for group catering supply chain services

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国商业股份制企业经济联合会 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 总则 1

5 基本要求 2

6 原料采购与贮存 2

7 加工制作 3

8 供餐、用餐与配送服务 4

9 投诉处理 5

10 追溯和召回 5

11 应急处置 5

参考文献 6

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。

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。

本文件由武汉新五心食品科技有限公司提出。

本文件由中国商业股份制企业经济联合会归口。

本文件起草单位：武汉新五心食品科技有限公司。

本文件主要起草人：XXX。

团体餐饮供应链服务规范

1 范围

本文件规定了团体餐饮供应链服务的总则、基本要求、原料采购与贮存、加工制作、供餐、用餐与配送服务、投诉处理、追溯和召回、应急处置。

本文件适用于团体餐饮供应链服务管理。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
SB/T 10856—2012 团餐管理服务规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团体餐饮 group catering

面向团队供应的餐饮服务形式，即为相对固定的人群以相对固定的模式批量制作和供应餐饮食品。

4 总则

4.1 产品追溯，质量安全

基于食品安全管理要求构建团体餐饮供应链管理体系，对团体餐饮服务重要产品信息实施追溯管理，识别、监测和控制团体餐饮服务提供过程中的安全风险，保证团体餐饮质量安全。

4.2 流程优化，资源整合

宜持续优化供应链相关流程，推动协同采购、协同配送、协同加工、分工协作等机制形成，促进产品和服务提供全程的资源动态整合与调配。

4.3 成本控制，高效集约

宜树立成本统筹管理理念，加强各类成本的协同管理与整体控制，通过质量与成本、交货与库存的平衡管理，实现供应链资源的系统性节约。

4.4 供需平衡，多方共赢

宜通过信息化技术的应用，提高供应链信息透明度，推进供需双方的信息交流与利用，平衡供需双方资源的统一集成和综合协调，促进上下游企业多方共赢。

5 基本要求

5.1 资质

- 5.1.1 应具备独立法人资格及合法经营资质，宜投保食品安全责任保险或含有食品安全的综合保险。
- 5.1.2 应建立相应的安全防控制度及应急响应预案。
- 5.1.3 应具有相关专业技术人员以及服务所需设备设施等条件。
- 5.1.4 设有清真等少数民族餐的团体餐饮服务单位，食材、人员、场所、设备、用具和服务方式等应符合民族习惯。
- 5.1.5 应具备与团体餐饮服务的人数、形式相适应的餐饮服务提供能力。

5.2 场所和设施设备

应符合 GB 14881 的相关规定。

5.3 从业人员

从业人员健康管理和卫生要求应符合 GB 14881 的相关规定。

6 原料采购与贮存

6.1 原料采购

- 6.1.1 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品（含集中消毒餐饮具）等应符合相关标准的规定。
- 6.1.2 采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。
- 6.1.3 采购的食品、食品添加剂和食品相关产品与购物或送货凭证相符合，并在收货前查验食品、食品添加剂和食品相关产品的感官性状、标签标识等。
- 6.1.4 应如实记录采购的食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期及进货查验记录，供货单位资质、供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录，满足可追溯的要求。
- 6.1.5 电子监控原料采购至成品供应的全过程，3 人以上监督实施食品安全管理，并采取相应有效措施，避免交叉污染和二次污染。

6.2 原料贮存

- 6.2.1 贮存过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。
- 6.2.2 食品冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，分类摆放，离墙离地，标识明显。
- 6.2.3 应遵循先进、先出、先使用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品，及时清理销毁腐败变质、超过保质期的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。
- 6.2.4 应将腐败变质等感官性状异常、超过保质期及回收的食品、食品添加剂、食品相关产品存放在特定区域，并明确标识、及时采取销毁等处理措施。

7 加工制作

7.1 基本要求

7.1.1 加工制作的设备、容器、工具等应当满足食品加工制作的需要，不应加工制作与食品无关的用途，机械润滑油不应使用工业机油，应采用食品级用油润滑，且有防护措施。

7.1.2 设备摆放的位置应合理，接触上下、左右、前后面平滑便于清洁，与食品接触的面应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

7.1.3 加工制作行为按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，且符合食品安全法律法规要求。在食品处理区应采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。

7.1.4 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件应相匹配。

7.1.5 应避免食品在加工制作过程中受到二次污染，且遵守法律法规及行业中明令禁止的行为。

7.1.6 不应食用、加工制作国家明令禁止的野生动、植物及原料。

7.1.7 有下列情形之一的，应停止使用相关食品、食品添加剂和食品相关产品

- 法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；
- 检测不合格的生活饮用水和食品；
- 超过保质期的食品、食品添加剂；
- 不适宜提供的食品。

7.2 粗加工制作

7.2.1 冷冻（藏）食品应按需出库及时加工制作，冷冻（藏）食品（含原料）不宜反复解冻、冷冻，解冻应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，对冷冻食品（含原料）宜每周进行一次排查、每月进行一次清查，对冷藏食品（含原料）宜每 2 d 进行一次排查、每星期进行一次清查，杜绝长期不使用食物存在。

7.2.2 食品原料粗加工应在食品粗加工间进行，未加工的食品毛料不应进入其他食品加工制作区。

7.2.3 食用配用禽蛋前，应按需清洗禽蛋外壳，必要时应进行外壳消毒并及时加工使用。

7.3 烹饪区内加工制作

7.3.1 烹饪食品的温度应保证食品安全。

7.3.2 应及时使用切配好的半成品，需要烧熟煮透的食品及油炸类、烧烤类、火锅类、糕点类、自制饮品等特殊食品应按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求进行加工制作。

7.4 高危易腐食品冷却

7.4.1 熟制半成品、成品宜在清洁操作区内进行冷却。需要冷冻（藏）的熟制半成品、成品，宜在盛放容器上标注加工制作的时间、人员等利于责任追溯的信息。

7.4.2 应在清洁操作区内进行熟制成品冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间等。冷却时，可采用将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速冷设备，使食品的中心温度在 2 h 内从 60 ℃ 降至 21 ℃ 以下，再经 2 h 或更短时间降至 4 ℃ 及以下。

7.5 食品再加热

7.5.1 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 h）存放的高危易腐食品，应在高于 60 ℃ 或低于 4 ℃

的条件下存放。食品熟制后在 4℃~60℃ 条件下存放 2 h 未发生腐败变质或者其他感官性状变化的，食用前应进行再加热。

7.5.2 食品再加热时，应采用可靠的热加工工艺对食品进行一定时间一定温度的熟化杀菌处理。

7.6 厨余垃圾处理

7.6.1 应按照 SB/T 10856—2012 中 4.9 的规定执行。

7.6.2 加工制作区域应设置厨余垃圾投放桶，并有明显的区分标识。

7.6.3 厨余垃圾应分类放置、及时清理，不应溢出投放桶。厨余垃圾投放桶应及时清洁，必要时进行消毒。

7.6.4 应建立厨余垃圾处置台账，详细记录厨余垃圾的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

8 供餐、用餐与配送服务

8.1 总则

团体餐饮的供餐、用餐及配送服务应按 SB/T 10856—2012 中 4.8 的规定执行。

8.2 供餐服务

8.2.1 供餐器具和装饰品应符合食品安全标准或要求，使用前应清洗消毒，保证清洁干净。

8.2.2 供餐过程中应对食品和供餐服务人员，采取有效防护措施，避免食品受到二次污染。

8.2.3 烹饪后的食品保存、再使用应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

8.3 用餐服务

8.3.1 垫纸、垫布、餐巾托、口布等与餐饮具直接接触的物品应做到“一客一换”。循环使用的物品撤换后应及时清洗消毒。

8.3.2 消费者就餐时，应保持内外环境整洁卫生，地面保持干燥，定期进行清洁、消毒，应及时清理餐桌上食物残迹。

8.3.3 应将公筷公勺纳入日常出餐、上菜、引导与清洗消毒等管理环节。公筷公勺应随菜上桌，随菜撤离。

8.4 配送服务

8.4.1 配送的食品不应与不洁物品或有毒有害物质混装配送。

8.4.2 配送食品时应使用专用车辆和专用密闭容器进行配送，且容器的内部结构便于清洁、消毒。

8.4.3 配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器及车辆应经过消毒后方能使用。

8.4.4 配送过程中，熟食品与水果及液态食品，应使用不同容器独立分隔包装，且包装应严密，防止食品受到再次污染。

8.4.5 接触食品的包装材料应符合 GB 4806.7 和 GB 4806.9 的要求。

8.4.6 配送成品的储存条件、保质期（烹饪熟至食用的间隔时间）应符合以下要求：

- a) 烹饪熟后食品的中心温度降至 5℃~60℃ 之间的，保质期为烹饪熟后 2 h；
- b) 烹饪熟后 2 h 内食品的中心部位温度保持在 60℃ 以上的，保质期为烹饪熟后 4 h；
- c) 烹饪熟后 2 h 内食品的中心部位温度降至 5℃ 并冷藏保存的，保质期为烹饪熟后 24 h；
- d) 供餐过程中应保持食品恒温。

9 投诉处理

- 9.1 应建立投诉机制，明确投诉渠道，对收到的投诉和建议及时进行处理和结果反馈，并留存记录。
- 9.2 投诉内容应分类整理，定期分析，对带倾向性的问题，应及时提出改进措施。
- 9.3 就餐后 48 h 内接到食品异常的投诉应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。
- 9.4 应建立健全各项规章制度和食品安全预警机制，并落实食品安全报告制度及后续处理制度。

10 追溯和召回

- 10.1 团体餐饮服务单位应建立产品追溯制度，对食品原料采购、加工制作、配送建立产品追溯信息系统并实时更新，确保所有环节都可进行有效追溯。
- 10.2 团体餐饮服务单位应建立产品召回制度，当发现某一餐次或类别的产品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应启动产品召回程序，及时向相关部门通告，并做好相关记录。
- 10.3 团体餐饮服务单位应对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向相关部门报告。

11 应急处置

- 11.1 发生食品安全突发事件，团体餐饮服务单位应在第一时间封存配送的食物和同批次留样，暂停同批次产品的配送。
- 11.2 团体餐饮服务单位应提供真实可靠的产品溯源信息。
- 11.3 食品安全事故发生后，应立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等。
- 11.4 发现其配送的食品属于不安全食品的，应立即停止配送，及时告知用户停止食用，同时立即启动食品召回程序。
- 11.5 发现有食品安全事故潜在风险或发生食品安全事故的，应按规定向相关部门报告，并做好相关记录。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局《餐饮服务食品安全操作规范》
 - [2] 国家食品药品监督管理总局《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》
-