

T/UNP

团体标准

T/UNP XXXX—2024

集中供餐食材配送管理要求

Canteen foodstuff distribution management requirements

（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

发 布

目 次

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 配送流程 2

6 服务改进 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。

本文件由黄山佳龙绿色食品有限公司提出。

本文件由中国联合国采购促进会归口。

本文件起草单位：黄山佳龙绿色食品有限公司、黄山禾美科技创新发展有限公司

本文件主要起草人：洪光明、刘应喜、吴雪峰、吴闽芳

集中供餐食材配送管理要求

1 范围

本文件规定了集中供餐食材配送管理的基本要求、配送流程以及服务改进的要求。
本文件适用于食堂、餐厅食材供应机构、各类集中供餐单位食材配送的管理。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 38375 食品低温配送中心规划设计指南
GB 50072 冷库设计标准
GB 2707 食品安全国家标准鲜(冻) 畜禽产品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 集中供餐单位 canteen

设于机关、学校、厂矿、酒店等企事业单位，为供应内部职工、学生或外部顾客等就餐的场所。

3.2 食材 food ingredient

为企事业单位食堂、餐厅等场所提供餐饮服务所使用的各种食物原材料，包括各类主副食。

3.3 食材配送 Food distribution

根据集中供餐单位要求，配送企业对食材进行采购、分拣加工，并按时送达指定地点的物流活动。

4 基本要求

4.1 资质要求

配送企业应取得营业执照、食品经营许可证或食品生产许可证等有效证照，证照载明的经营范围应包括所配送的食材种类。

4.2 管理要求

4.2.1 体系认证要求

配送企业的管理水平应达到质量管理体系和食品安全管理体系认证的要求。

4.2.2 安全管理

建立食品安全管理制度和落实食品安全责任制，建立食品从业人员健康管理制度，制定食品安全突发事件应急方案。

4.2.3 安全信息追溯

配送企业应建立健全食品质量安全追溯体系，形成索证索票台账，专人专管，真实、准确、完整地记录和统计单据、库存、运输、签收确认等信息，相应的数据资料应存档保管，保存期不少于2年。

4.3 人员要求

4.3.1 健康

从业人员应持有食品行业类别的健康合格证明，身心健康、无不良嗜好。

4.3.2 培训

应对配送各环节人员开展食品安全、分拣、包装、储运、过秤、检验等专业知识和安全培训，经考核合格后上岗。

4.3.3 素养

应具备良好的业务素质、职业道德和服务态度，服装仪容规范，熟悉配送服务流程及要求。

4.4 场地要求

4.4.1 功能区域划分

应根据作业环节要求，对场地进行合理功能区域划分，设置相对独立的作业场所并配置相应设施设备，并根据食材的不同存储需求规划不同的储存区。低温储存区冷库建筑及制冷系统应符合GB 50072和GB/T 38375的规定，并配备温度检测、记录、报警、调控装置。

4.4.2 卫生

应符合GB 31621的要求。应具备除“四害”、卫生清洁、清洗消毒等各类设施设备和物资。

4.5 配送要求

4.5.1 卫生要求

运输和装卸食材的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，不得将食材与有毒、有害物品混装混运。每次运输使用前后要对运输工具和盛装食材的容器清洗消毒，做好台账记录。

4.5.2 冷链运输

根据食材的特性运输，冷藏、冷冻食材必须使用专用冷藏、冷冻载具运输，运输车辆应保持性能稳定，进行全程温度、湿度监控，并做好监控记录。

4.5.3 运输安全

驾驶员持证上岗，重视行车安全，遵守相关交通法规。

5 配送流程

5.1 接收需求清单

集中供餐单位依据自身用餐规模、方式、季节属性和营养搭配情况等，提出需求清单并约定食材的验收要求。配送单位在接到需求清单后，形成采购配送规划方案。

5.2 采购

5.2.1 采购计划

根据采购配送规划方案形成每日采购计划，采购计划应包含食材品名、规格等级及特殊要求。

5.2.2 采购实施

对常规食材，按照采购计划向合格供应商进行分类采购。因集中就餐单位有特殊需求而产生的临时采购，由配送单位进行临时供应商征集、评价及采购。

5.2.3 索证索票

对所有采购物资，供应商均应提供有签章的相应供货清单及票证，供配送单位存档。需检验检疫的食材，供应商应提供食材满足国家相关要求的证明材料。

5.3 验收

5.3.1 验收要求

应逐批验收所有食材，并建立进货验收登记台账。对不符合验收要求的食材，应拒收并要求供应商更换符合要求的食材，必要时向有关部门报告。

5.3.2 验收条件

5.3.2.1 鲜果

新鲜、洁净、色泽鲜亮，无腐烂变质、无病虫害、无压伤龟裂等。

5.3.2.2 蔬菜

新鲜、洁净，无异味、无变色、无腐烂霉变、无病虫害等。

5.3.2.3 禽蛋

新鲜、洁净，无裂缝、无异味。

5.3.2.4 鲜肉

新鲜、无异味、无变质，表面干爽无粘液。必要时应采取保鲜措施。

5.3.2.5 水产

新鲜、无腐烂变质，外观形态无较大偏离。必要时应采取保鲜措施。

5.3.2.6 预包装食材

包装完好、无破损，产品质量、数量与标签标识相符，保质期符合5.1需求清单约定的验收要求。

5.3.2.7 散装食材

新鲜、足量，无腐烂变质、无异味、无掺杂，生产、加工过程符合食品安全卫生要求。

5.4 入库

5.4.1 入库登记

建立食材库存台账，所有入库食材均应登记入账，记录但不限于食材的种类、数量、入库日期、保质期等信息。

5.4.2 存储

食材应分类存储，生熟分离存储，码放整齐，有强烈气味的食材应单独存放并采取必要的隔离措施。

5.4.3 库房管理

库房应保持环境整齐洁净，每日盘点及时更新库存信息，对临期和过期食材及时清点处理。

5.5 出库

5.5.1 配货

库房管理员在接到出库清单后，遵循先入先出原则进行配货。

5.5.2 出库登记

及时记录和更新库存食材台账信息。

5.6 加工和包装

5.6.1 加工

对有需要的食材，进行分拣、挑选、切割、称重等加工操作，加工过程应符合食品卫生要求。

5.6.2 包装

包装材料应无毒、无害、易降解，应符合GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.11的要求。

已包装的食材，应张贴信息表示标签，注明但不限于食材品种、数量、包装时间、收货单位等信息。

5.7 配送

5.7.1 配送信息核对

配送员应根据配送清单核对发货信息，确定运输工具、配送路线、送达时间等，并予以登记。

5.7.2 装车

运输工具及装卸食材的容器、设备等应定期消毒、保持清洁，并做好不同食材的分装、分离。

按照先远后近的次序装车，依据食材耐压性能进行稳固码放，避免压伤、破损，并注意货品分布均衡，防止偏重。

5.7.3 运输

应按规定路线行驶，注意行车安全。运输过程中应保障食材安全、减少食材损耗、防止食材污染。

制定应急预案并做好人员和物资保障，针对运输过程中可能的突发事件，及时与收货方联系并派出备用车辆转运食材。

5.8 送达

5.8.1 信息核对

食材送达时，配送人应与集中就餐单位指定的收货人就食材种类、数量、品牌、等级、规格、保质期、包装等信息进行当面核验。

5.8.2 收货验收

包装完好无损伤，食材无性状和性质改变，有温度要求的食材确定温度与包装上标示的一致，收货人签字确认收货，否则收货人有权拒收。

5.8.3 补货

发生缺货、残损、变质等情况时，配送方应及时与集中就餐单位协商补货。

6 服务改进

6.1 投诉响应

配送方宜形成投诉反馈处理管理机制，公开方便、可靠的投诉方法，明确投诉处理程序，配备专职人员24h×7响应、处理投诉事宜。

所有投诉应有记录，并提供投诉处理的进度查询。无法再承诺期内完成投诉处理的，应及时向投诉者说明情况。

6.2 评价

应对食堂食材配送服务质量进行评价，评价指标应包含但不限于：货损率、货差率、准运率、食堂满意率等。

6.3 改进

根据评价结果，不断改进配送服务质量、持续保障食材安全。
