

《集中供餐食材配送管理要求》

编 制 说 明

《集中供餐食材配送管理要求》团体标准编制说明

一、标准范围

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。

二、工作简况

1.立项背景

餐饮企业、学校、医院等机构对食材配送的需求稳定，且对供应链效率和服务质量有更高要求。从产业链来看，餐饮供应链是连接上游农产品和下游餐饮企业的桥梁，整体环节相对较长，结构复杂，环节层层相扣。上游为食材供应环节，市场主体为农、林、牧、渔企业，产品价格较为平稳；中游参与者为食材加工和配送企业，玩家众多，包括调味品企业、速冻和预制菜企业和冷链物流企业等；下游渠道可细分为 B、C 两端，B 端以机关学校食堂、餐饮门店、宴席、酒店等渠道为主，C 端则直接面向终端消费者、包含各类零售渠道。

随着集中供餐数量和规模的扩大，配送市场需求持续增长。根据中研普华产业研究院发布的报告，到 2030 年，中国食材配送行业的市场规模有望达到 5 万亿元人民币，年均增长率保持在 6% 左右。2023 年我国食材配送市场规模已达 1.72 万亿元，同比增长率达 13.62%。

技术发展为更加高效的食材配送提供了更好的发展空间，物联网、大数据、人工智能等技术的应用提升了供应链管理的效率和精准度。诸如智能预测库存技术、自动化分拣系统和物流优化软件等技术的应用显著提高了运营效率和服务质量。冷链物流技术的进步也确保了食品的新鲜度和安全性。

同时，政府对食材配送行业的支持力度不断加大，通过减税降费、物流基础设施建设规划等措施促进行业发展。但集中食材供应的特殊性也使得食品安全监管的加强，要求企业建立更严格的追溯体系和质量管控标准。食材配送不仅涉及市场化的运维管理要求，同时还涉及关乎民生的食品公共安全问题，随着产业的高速发展，集中供餐食材配送存在一系列亟待解决的问题，包括：

- (1) 食材质量不稳定：部分食材品质存在差异，影响了食堂菜品的口感和口碑。这可能是因为食材质量检测机制不完善，对食材的质量检验不严格所导致。
- (2) 配送不及时：由于食材采购和配送流程不够高效，导致食材无法及时

送达食堂，影响了食堂的正常运营。这可能与配送路线规划不合理、配送车辆发车时间安排不当等因素有关。

(3) 成本过高：食材采购和配送成本较高，影响了食堂财务的稳定性。这可能与采购计划不合理、配送路线优化不足以及采购成本高有关。同时，食材企业不能及时了解市场价格的变化，增加了企业成本。顾客随意定价，价格差距较大，导致买卖双方无法形成长期稳定的合作关系。

(4) 安全隐患：部分学校和相关部门对大宗食品统一配送的重要意义缺乏足够认识，没有深入研究相关制度文件，导致相关政策未能得到有效执行。这直接影响到学校食品的安全管理，可能对师生的健康构成威胁。配送过程中存在多个环节，任何一个环节出现问题都可能导致食品污染，影响学生健康。此外，为了满足大多数学生的口味，配送餐通常选择较为普遍的菜品，难以满足学生的多样化需求。

(5) 保鲜技术挑战：大部分食材含水率高，保鲜期短，容易腐蚀。在配送过程中需要专业的冷链技术设备来保证食材的新鲜度，小批量配送容易忽视配送主体的专业性，造成食材损耗。

以上存在的问题表明，当前的集中供餐食材配送管理还较为分散和落后，和行业的快速发展形成了鲜明的反差，为了更好保障集中供餐食材配送管理和服务质量，编制集中供餐食材配送管理要求相关标准极为迫切和重要。制定《集中供餐食材配送管理要求》标准，对提升食堂食材贮藏、配送、投诉处理、监督检查等内容，规范企业的配送操作流程，确保食品配送安全，提升了产业的标准化水平和产业竞争力意义重大。

1. 任务来源

在产业结构化改革的大背景下，根据国家标准化工作指南大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力的要求，根据《团体标准管理规定》的相关规定，黄山佳龙绿色食品有限公司提出并联合相关单位共同制定《集中供餐食材配送管理要求》团体标准。

2. 标准起草单位

本标准的主要起草单位包括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。

3. 标准研制过程及相关工作计划

(1) 2024年5月25日，提出标准立项选题，并邀请相关专家对本团体标准的立项问题进行研讨，并通过立项。

(2) 确定标准起草人员和制定工作计划，并设立标准起草专班，开展本团体标准制定的牵头工作。

(3) 标准起草，在组织人员积极开展资料查找、收集、整理等工作，以及企业调研和市场调研工作的基础上，起草标准和编写编制说明，过程中通过不断与行业相关专家进行标准关键内容的沟通对标准内容进行修正。

(4) 2024年10月完成标准文本讨论初稿，下发各起草工作组成员，并召开本团体标准研讨会进行讨论。

(5) 2024年11月—12月，征求意见。

(6) 2024年12月22日，标准评审。

三、标准编制原则及依据

1. 编制原则

标准编制遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，在遵循现有的国家法律法规、制度文件以及现行的国家标准、行业标准的基础上，参照部分企业和地区的先进做法和经验，充分考虑集中供餐食材配送实践经验制定本标准。

2. 编制依据

在标准制定过程中，起草组对集中供餐单位及配送企业进行了调研，参照相关法律、法规和规定，在编制过程中着重考虑了科学性、适用性和规范性。

第一，科学性。根据集中供餐食材配送要求，本文件的各章节用清晰的逻辑层次进行展开和表述，规定食堂食材从采购、贮存、运输到收货等各个方面的内容。

第二，适用性。本文件适用于集中供餐食材配送管理。

第三，规范性。本标准严格按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准文件的结构和起草规则》，确保标准文本的规范性。

3. 先进性体现

集中供餐食材配送从业人员素质良莠不齐，食材配送管理过程缺乏有效的监

管和约束，难以满足人民群众对优质食材的需求，也不利于企业品牌和竞争力发展。集中供餐食材配送缺乏统一的行为规范，容易导致配送市场的管理困难、浪费增加，不仅增加生产成本，也降低了企业产品和配送的竞争力。

本标准编制的目的是通过集中供餐食材配送管理质量升级，规范集中供餐食材配送市场行为，促进市场的规范化、标准化发展，提升地方特殊农产品及其配送的整体质量水平，增强农产品加工、配送等的竞争力，更好满足市场需求。

目前尚未有与各类集中供餐单位食材配送相关的国家、行业、地方及团体标准。

四、标准主要内容

本文件规定了集中供餐食材配送管理的基本要求、场所与设施设备、卫生管理、采购验收、贮存、运输配送、信息记录与管理、服务评价与改进等，其主要内容如下：

第1章范围。给出了标准的主要条款。

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。

第2章规范性引用文件。

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

第3章术语和定义。对集中供餐食材配送相关定义进行了界定。

第4章基本要求。本章给出了对集中供餐食材配送企业的资质、管理、人员、场地及配送等各项基本要求。

第5章配送流程。本章说明了对集中供餐食材配送的接受需求清单、采购、验收、入库、出库、加工和包装、配送以及送达等各项流程的要求。

第6章服务改进。本章给出了集中供餐食材配送投诉响应、服务评价和改进要求。

五、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

六、与国外标准的关系：包括采用国际标准和国外先进标准的程度，与国外标准主要技术内容的差异。

本标准未采用国际标准或国外文件。

七、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准的制定符合现行法律、法规的要求，本标准与其他强制性国家标准无矛盾与不协调之处。

八、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

九、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准建议为推荐性标准。

十、其他应予说明的事项

无。