

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10857—2012

餐饮配送服务规范

Specification of distribution service for catering industry

2013-01-04 发布

2013-07-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国烹饪协会、北京市麻辣诱惑酒楼有限公司。

本标准起草人：苏秋成、冯恩援、张岩、韩东、赵申、苏恩泉。

餐饮配送服务规范

1 范围

本标准规定了餐饮食品物流过程中的包装、标志、运输、存储要求及餐饮业送餐单位设立、送餐接待、送餐包装、送餐运输与储存要求。

本标准适用于餐饮企业及为餐饮企业提供配送服务的单位,不包括送餐服务。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 15233 包装 单元货物尺寸

GB/T 16470 托盘单元货载

GB/T 16471 运输包装件尺寸与质量界限

JT/T 650 冷藏保温厢式挂车通用技术条件

QC/T 450 保温车、冷藏车技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷链配送 cold chain distribution

采用可以达到低温要求的运输工具,将餐饮食品从一地点向另一地点配送的物流活动。其中包括控温、集货、搬运、装载、运输、卸货等一系列操作。

3.2

热链配送 hot chain distribution

采用可以达到高温要求的运输工具,将餐饮食品从一地点向另一地点配送的物流活动。其中包括控温、集货、搬运、装载、运输、卸货等一系列操作。

3.3

冷藏食品 refrigerated foods

在餐饮配送过程中,食品中心温度始终维持在10℃以下、冻结点以上,并最大程度保持原有品质和新鲜度的食品。

3.4

食品拼箱 less than container

在餐饮配送过程中,将两种或两种以上不同类型的食品装在同一个运输厢体内进行运输的做法。

4 基本要求

4.1 机构和人员

4.1.1 餐饮配送单位应建立健全相应的岗位制度和管理职责。

4.1.2 与食品直接接触的从业人员应持有健康合格证明。

4.1.3 餐饮配送人员应经过专业知识和安全知识培训后上岗,安全知识包括但不限于:食品安全知识、交通安全常识和法规、鉴别钞票方式及个人自我保护常识等。

4.2 配送包装

4.2.1 应根据食品的类型、形状及特性等因素合理选择包装材料和包装技术,确保食品在配送过程中的质量和安全。

4.2.2 配送包装材料和容器应完整、清洁、无污染、无异味,无有毒有害物质,符合食品安全法规,达到相关标准要求。

4.2.3 配送包装应对食品具有一定的保护性,在装卸、运输和储存过程中避免内部食品受到损伤。

4.2.4 食品的配送包装尺寸应符合 GB/T 15233 和 GB/T 16471 的规定,采用托盘包装时还应符合 GB/T 16470 的规定。

4.2.5 包装不耐压食品时,应在包装容器内加支撑物或衬垫物,以减少食品的震荡和碰撞;包装易渗漏食品时,应使用防渗漏包装材料。

4.2.6 食品配送包装标志的使用应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定要求。

4.3 运输工具

4.3.1 运输工具应无毒、无害、无异味、无污染,并符合食品安全要求。

4.3.2 运输工具应配备厢体内部的温度记录装置。

4.3.3 运输工具不得搭载与配送食品无关的人员和物品。

4.3.4 运输工具厢体内配置的辅助工具应放置牢固,避免污损食品。

4.3.5 运输工具应定期检查和保养,发现设备异常应立即停止使用,并及时进行维修。

4.3.6 控温车辆应符合 QC/T 450 和 JT/T 650 的规定。

4.3.7 控温车辆厢体内应具有良好的密封性。

4.3.8 控温车辆厢体内应安装采用 LED 或其他冷光源的照明装置。

4.3.9 控温车辆宜装有卫星定位系统,如发现不能正常使用,应及时更换。

4.3.10 完成运输作业后,应及时对运输工具厢体进行清洗、消毒。

4.4 配送过程

4.4.1 在装载和卸货前,应对冷藏食品温度进行检测和记录,发现检测结果超过规定温度时,应及时处理。

4.4.2 一般情况下,允许温度要求接近的多种食品拼箱装运,但具有以下任何一种情况时不得进行拼箱:

- a) 具有强烈气味的食品和容易吸收异味的食品;
- b) 产生较多乙烯气体的食品和对乙烯敏感的食品。

4.4.3 冷藏食品在运输厢体内的堆积排列应稳定,堆积高度应低于厢体的最大装载限制线,码放要求如下:

- a) 厢体内应留有充分的冷气循环空间,货物不应遮挡冷气机组的出风口,保持箱体内存气流通;

- b) 货物与厢壁周围应留有缝隙,离顶 20 cm;
- c) 应用支架、栅栏或其他装置来稳固货物,防止移动。

4.4.4 冷藏食品装卸时,应对厢体内温度和时间进行适当控制,一般温度升高幅度不得超过 3 ℃;在装卸货过程中,应保持车门随开随关。

5 具体要求

5.1 冷链配送要求

5.1.1 冷链配送可采用冷藏车、保温车、冷藏集装箱等运输工具,装载前,应对运输工具进行检查,确保制冷系统运转正常。

5.1.2 检测应对同一样品进行,测量冷藏食品以中心温度为宜,并应在低温环境下完成检测工作。检测记录应提交给收货方。

5.1.3 在运输过程中,运输工具厢体内温度应保持在 0 ℃~10 ℃之间。

5.2 热链配送要求

5.2.1 肉食在加工烹饪过程中应当烧熟煮透,应存放在保温效果好的保温容器内,存放 12 h 之内,肉食温度保持在 85 ℃以上。

5.2.2 肉类食品在配送到店铺中销售时,中心温度不能低于 70 ℃,如果低于安全温度,应进行二次加热,达到 70 ℃以上方可销售。

5.2.3 肉食加工后 2 h,食品中心温度保持在 70 ℃以上(热藏)的,4 h 之内可直接配送(食用)。

5.2.4 隔餐或隔夜的肉食必须经充分再加热后方可再配送,在加热前应确认食品未变质。

中华人民共和国国内贸易
行业标准
餐饮配送服务规范
SB/T 10857—2012

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

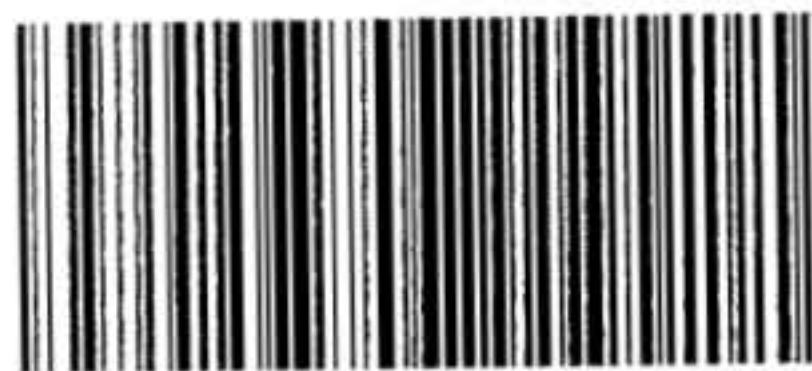
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字
2013年7月第一版 2013年7月第一次印刷

*

书号: 155066·2-25752 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



SB/T 10857-2012