

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 3578—2020

团餐配送服务规范

Service specification for group meal delivery

地方标准信息服务平台

2020 - 06 - 22 发布

2020 - 07 - 22 实施

安徽省市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽巅峰餐饮管理有限公司提出。

本标准由安徽省商务厅归口。

本标准起草单位：安徽巅峰餐饮管理有限公司、安徽省产品监督检验研究院、安徽名道商务管理有限公司（颍阳美食城）、颍上县市场监管稽查大队、淮南中隆粮油有限公司、安徽禾泉农庄假日酒店管理有限公司。

本标准主要起草人：王高峰、娄鹏祥、刘超、张震、程齐、付莉莉、唐颖、张奋生。

地方标准信息服务平台

团餐配送服务规范

1 范围

本标准规定了团餐配送服务规范的术语和定义、技术要求、加工制作、食品留样、供餐与配送、检验检测、餐厨废弃物管理、从业人员管理、合同管理、记录管理。

本标准适用于团餐配送服务。

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，仅所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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

SB/T 10856 团餐管理服务规范

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局[2018第12号]

《安徽省食品安全条例》2017年发布

3 术语和定义

SB/T 10856 界定的及下列术语和定义均适用于本文件。

3.1

热链工艺 hot-chain process

经集中加工烧熟后的餐食，采取加热、保温措施进行贮存、运输，使餐食在食用前的中心温度保持在 75℃ 以上。

3.2

冷链工艺 cold-chain process

经集中加工烧熟后的餐食，在 0.5 h 内将餐食中心温度降至 10℃ 以下进行贮存、运输，食用前将餐食的中心温度加热至 75℃ 以上。

4 技术要求

4.1 餐具、设备器具与包装材料要求

4.1.1 餐具宜使用不锈钢材质（304），餐具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。

4.1.2 采用清洗消毒设施的，应定期维护，保持良好状态；采用化学消毒的，消毒液应每 4 h 更换一次并记录；采用热力消毒的，应做好消毒温度、时间监控及记录，消毒后餐具应符合 GB 14934 的规定。

4.1.3 餐具保洁柜、保温箱应定期清洗、消毒，保持洁净，不得存放其他物品。

4.1.4 设备器具与包装材料应符合相关食品安全标准和规定。各类餐具、容器和设备应有明显的区分标识，盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材质。

4.2 餐食感官要求

餐食感官要求应符合表1 的规定。

表1 餐食感官要求

项目	要求	检验方法
包装外观	包装整洁、无破损、无饭菜外溢	目测、鼻嗅、口尝
色泽	具有菜肴和主食正常的色泽	
形态	具有菜肴和主食正常的形态	
气味、滋味	具有菜肴和主食正常的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力下可见的杂质	

4.3 餐食中心温度要求

餐食分装、贮存、运输过程中的餐食中心温度要求应符合表2 的规定。

表2 餐食中心温度要求

项目	指标	检验方法
冷链工艺，℃ ≤	10	随机抽取 3 件，采用食品中心温度计测量
热链工艺，℃ ≥	75	

4.4 食品冷却

需要冷冻（藏）的熟制半成品或成品，熟制后在清洁操作区内使用专用速冷设备立即冷却，使食品的中心温度在 0.5 h 内降至 10℃以下进行储存，并在盛放食物容器上标注其加工制作时间等。

4.5 食品再加热

食用前需对餐食进行再加热，餐食的中心温度应达到 75℃以上。

5 加工制作

5.1 加工制作食品过程中，应避免食品受到交叉污染。加工前应认真检查待加工食品，发现有腐坏变质或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

5.2 各种食品原料在使用前应洗净，切好的半成品与原料应分开存放，食品容器不得直接置于地上。

5.3 原料的运输工具和容器应保持清洁，食品原料不得与有毒、有害物品同时装运，应采取有效措施防止食品受到污染。

5.4 不得将回收后的食品（包括辅料）经烹饪后再次供应。

6 食品留样

6.1 团餐供应单位每餐次的食品成品应留样。

6.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 h 以上，留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125 g。

6.3 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间等，并由专人管理留样食品、记录留样情况。

7 供餐与配送

7.1 供餐

7.1.1 团餐分装人员进行分装前应二次更衣、戴口罩、洗手及消毒，以最短时间进行分装，并保证餐食中心温度符合冷链、热链工艺要求。

7.1.2 供餐过程中应对食品采取有效的防护措施，防止外溢污染。

7.1.3 食品标签应粘贴在盛装食品的运输包装正面的显著位置，标明食品名称、生产单位名称、生产日期及制作时间、最佳食用时间、保存条件等。

7.2 团餐配送

7.2.1 应对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求提前与团餐用餐单位进行沟通确认，对团餐制作完成时间、配送过程路线、配送人员、车辆等进行合理安排。

7.2.2 对于突发车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气等情况应提前做好准备，保证团餐正常供应。

7.2.3 团餐配送专车专用，每餐使用前应当清洗和消毒；专用车辆应配备符合冷链工艺的制冷装置或热链工艺的保温设施并配备温度显示装置。

7.2.4 运输食品的温度、湿度及装运应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

7.2.5 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）等应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求。

8 检验检测

8.1 团餐供应单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。

8.2 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、餐具清洗消毒效果等。

8.3 团餐供应单位负责检验检测的人员应经过专业培训与考核合格。

9 餐厨废弃物管理

9.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器，其与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

9.2 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁和消毒。

9.3 应建立餐厨废弃物处置台账，符合《安徽省食品安全条例》的要求。

10 从业人员管理

10.1 团餐供应单位应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，考核合格后方可上岗。

10.2 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员）和直接配送团餐的从业人员都应取得健康证明后方可上岗。

10.3 食品安全管理人员应每天对从事接触直接入口食品工作的从业人员和直接配送团餐的从业人员上岗前的健康状况进行检查，员工符合要求方可上岗。

10.4 从业人员应保持良好的个人卫生，应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

11 合同管理

11.1 团餐供应单位在与服务对象建立合同关系前，应对服务对象的要求进行评估和确认，列明双方的权力和义务。

11.2 团餐供应单位应设合同管理机制，建立合同评估制度。

11.3 在合同有效期内，变更、解除合同应书面通知合同各方，并按相关规定办理。

12 记录管理

12.1 根据经营实际，如实记录有关信息。

12.2 记录的内容和保存时限应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

地方标准信息服务平台