

食品集中配送服务规范

Service specification for centralized distribution of food

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2024.10.20）

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

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 机构及人员要求	1
5 场所及设备设施要求	2
5.1 场所要求	2
5.2 设施设备要求	2
6 采购管理	2
6.1 供应商管理	3
6.2 进货查验	3
6.3 采购信息	3
7 食品贮存	4
8 配送管理	4
8.1 订单调度	4
8.2 食品组配	4
8.3 食品运输	5
8.4 交接签收	6
9 质量控制	6
9.1 源头管理	6
9.2 检验检测	6
9.3 配送质量	6
9.4 追溯管理	7
10 风险管理	7
11 服务改进	7

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。

本文件由国家市场监督管理总局提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

食品集中配送服务规范

1 范围

本文件规定了食品集中配送服务的机构及人员要求、场所及设施设备要求、食品采购、贮存、配送、质量控制、风险管理和服务改进等要求。

本文件适用于食品销售的集中配送服务。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14934 食（饮）具消毒卫生标准
- GB/T 18354 物流术语
- GB 31605 食品冷链物流卫生规范
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求
- GB/T 38158 重要产品追溯 产品追溯系统基本要求
- GB/T 40475 冷藏保温车选型技术要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- JJF 1647 零售商品称重计量检验规则
- SB/T 11092 多温冷藏运输装备技术要求及测试方法

3 术语和定义

GB/T 18354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品集中配送 centralized distribution of food

根据客户需求，在固定场所集中对食品进行进货查验、分类贮存、预处理、拣选、集货、组配等作业，并按规定要求和时间送达指定地点的食品销售经营活动。

注1：配送对象包括但不限于集中用餐单位食堂、超市、门店和经营户等，不包括个人。

注2：不含为集中用餐单位配送餐饮食品的经营服务活动。

4 机构及人员要求

4.1 应按相关规定办理营业执照，取得食品经营许可证。

- 4.2 应具有食品安全管理机构，根据企业规模、产品类别、风险等级、管理水平、安全状况等配备食品安全总监、食品安全员等管理人员。宜通过食品安全管理体系认证。
- 4.3 配备与服务要求和能力相适应的从业人员，并明确其岗位职责，按 GB 31621 的规定进行从业人员培训并考核合格后上岗。
- 4.4 从事接触直接入口食品工作的从业人员应具备有效的健康证明，特种设备作业人员应具备有效的资格证书。
- 4.5 应在食品经营场所明显位置设置信息公示栏，公示营业执照、食品经营许可证、食品安全责任书、从业人员健康证明等信息。
- 4.6 应完善食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。
- 4.7 制定和实施包括但不限于下列管理制度：
- 从业人员健康管理和培训考核制度；
 - 供应商管理制度；
 - 进货查验记录制度；
 - 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；
 - 食品贮存管理制度；
 - 废弃物处置制度；
 - 不合格食品处置制度；
 - 食品销售记录制度；
 - 食品安全自查（检查）制度；
 - 应急管理制度（含食品安全事故处置方案）。
- 4.8 应建有食品配送经营的信息化管理系统，具备订单管理、库存管理、运输管理和食品安全信息追溯等管理功能，宜具备在线商品信息查询、下单订购、物流查询、交付查询和服务评价等功能。

5 场所及设备设施要求

5.1 场所要求

- 5.1.1 实际经营场所与许可地址保持一致，避免选址在对食品有显著污染的区域，与有毒、有害物质以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持安全距离。
- 5.1.2 地面应硬化、平坦、防滑，易于清洁消毒，保持环境卫生整洁，不起尘、不应有积水。
- 5.1.3 根据配送食品类别、配送能力需求以及作业过程对清洁程度的要求，合理规划设置进货查验、贮存、整理、分拣、集货、装载等功能区域，各功能区域划分明显，有适当的分离或分隔措施，避免作业过程中发生交叉污染。
- 5.1.4 专间或专用操作区符合 GB 31654 的要求，入口合理设置更衣室和清洁消毒卫生设施。
- 5.1.5 用水水质应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.6 排水系统畅通、便于清洁维护，有防止逆流设计，入口应安装带水封的地漏等装置。
- 5.1.7 食品快速检测实验室应符合相关规定。

5.2 设施设备要求

- 5.2.1 应根据食品品种和作业需要，配备清洗、消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、废水处理、垃圾和废弃物存放、视频监控等设施设备，保持设施设备完好。
- 5.2.2 应配备与作业需要相适应的贮存、整理、分拣、计量、包装及周转等设备设施。
- 5.2.3 计量设备的精度应符合使用要求，按规定对计量设备进行定期校准和检定。
- 5.2.4 应配备适宜的冷藏冷冻、温湿度调节和温湿度监控显示等设备，并定期进行检查、维护和校准。冷冻库的温度记录和显示设备应处于库外便于监测控制的地方。
- 5.2.5 宜根据食品贮存需求和配送车辆控温条件配备碎冰制冰设备。
- 5.2.6 运输车辆应符合食品运输卫生条件。冷链运输车应符合 GB/T 40475 的规定，具备多个温区的冷藏车应符合 SB/T 11092 的规定，不同温区之间应有适宜的隔离措施。

6 采购管理

6.1 供应商管理

6.1.1 应核验供应商资质材料及其他证明材料，进行供应商资质、能力评价，与合格供应商签订供货协议和食品安全承诺书。

6.1.2 应建立合格供应商档案，定期或不定期抽查其生产经营场所，对供应商履约、质量保证等能力进行综合评价，动态调整合格供应商名录。

6.1.3 应通过签订合约限制分包商进行业务转包，分包业务作业标准应符合本文件的规定。

6.1.4 委托第三方提供专业化配送服务的，应选择具有合法资质的服务商，签订委托配送服务协议，明确食品安全管理责任和运输车辆要求，并实地核查供应商贮存和运输能力。

6.2 进货查验

6.2.1 一般要求

6.2.1.1 应检查食品的外观、气味、品质、缺陷、包装完好状态等质量状况，并根据供应商送货清单核验食品的产地信息、供应商信息、数量、生产日期、保质期、进货日期等信息。

6.2.1.2 冷链食品应查验运输车辆途中温度记录，查验结果应符合 GB 31605 的要求。

6.2.1.3 应查验食品的标签。预包装食品标签符合 GB 7718 的要求，进口预包装食品应有中文标签，食用农产品标签应符合相应法规和标准的规定。

6.2.1.4 应查验食品的合格证明，做到每批次货证相符：

- 查验许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明；
- 查验进口食品对应批次入境检验检疫证明及随附合格证明材料；
- 提供电子化票证的，逐批查验票证信息。

6.2.1.5 进货查验合格的应做好采购记录并予以入库，冷链食品交接应符合 GB 31605 的有关规定。

6.2.1.6 进货查验发现不合格食品或假冒伪劣食品，应记录并遵循先补货后退货原则，要求供应商在规定时间内补货。

6.2.2 食用农产品

6.2.2.1 从产地采购的应查验承诺达标合格证、购货凭证和其他质量安全合格证明文件，从批发市场采购的还应查验该市场或市场经营户提供的对应批次销售凭证。

6.2.2.2 采购肉类还应按规定查验对应批次的有关检验检疫合格证明：

- 采购猪肉应查验并留存“两证两章一报告”（即动物检疫合格证明、肉品品质检验证明、检验检疫讫章、肉品品质检验讫章和非洲猪瘟检测合格报告）和动物卫生监督机构规定的证明材料；
- 采购其他肉类，应查验并留存动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证、品质检验合格证等合格证明。

6.2.2.3 源头供应和自行采购的食用农产品，还应查验检测报告并确认符合下列要求：

- 污染物限量应符合 GB 2762 的要求；
- 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求；
- 采购的鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的要求；
- 采购的鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的要求；
- 其他鲜（冻）食用农产品应符合相应的食品质量安全标准要求。

6.2.2.4 采购国外进口的食用农产品应有中文标识，并按海关监管要求查验相关凭证。

6.2.2.5 供应商不能提供承诺达标合格证、检测报告或其他质量合格凭证的，或提供的检测报告或凭证内容不全的，应进行抽样检测且检测结果应符合 6.2.2.3 的要求。

6.2.3 预包装食品及预制菜

6.2.3.1 预包装食品应查验包装完好状态、对应批次食品出厂检验合格证明或检验机构出具的检验合格报告等合格证明文件，有效保质期不宜低于 2/3。

6.2.3.2 预制菜按内容物类别，参照食用农产品或预包装食品的要求进行查验。

6.3 采购信息

6.3.1 应建立食品采购登记台账，按下列要求做好食品采购记录，并保存相关凭证：

——采购食用农产品，应如实记录食用农产品名称、数量、进货日期以及供应商名称、地址、联系方式等内容，宜选择按有关标准进行质量分级的产品；

——采购预包装食品、预制菜，应如实记录食品名称、规格、数量、生产日期（或者生产批号）、保质期、进货日期以及供应商名称、地址、联系方式等内容。

6.3.2 食用农产品采购记录和相关凭证保存期限不少于6个月。预包装食品、预制菜的采购记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月，没有明确保质期的，保存期限不应少于两年。

7 食品贮存

7.1 应根据食品种类、规格、批次、质量状况等的不同，合理规划库位，温度、湿度应控制在合理区间。食品贮存分区及推荐温度见表1。

表1 食品贮存分区及推荐温度

单位为摄氏度

贮存区域	控温区间
常温区	—
恒温区	15~25
冷藏库	0~10
冷冻库	≤-18

注：根据食品贮存需要，合理设定恒温库、冷藏库的温度，控制温度波动范围。

7.2 各类别食品应有固定的存放位置，离地离墙存放，避免暴晒，防止虫害藏匿并利于空气流通，不应与有毒有害物质同库存放。虫害防治按GB 31621的有关章节执行。

7.3 食品存放位置应有标识信息。食用农产品和散装称重食品应有产品标识，可区分食品名称、保质期、贮存日期、生产者或供应商的名称或姓名、联系方式等内容。

7.4 应遵循先进先出原则，定期巡查库存产品的保质期，分开存放并标识有效保质期低于1/3的食品，及时处理感官性状出现异常或超过保质期的食品。

7.5 食品贮存的容器、工具和设备应符合相关法律法规及相应食品安全标准的要求，材质安全、无毒、无害，保持清洁、不得混用。

8 配送管理

8.1 订单调度

8.1.1 应记录客户的采购需求，与客户确认食品名称、数量、质量等级、产地、配送时间、签收地点等订单信息，客户的特殊要求应予以注明。

8.1.2 应根据配送订单，制定食品分拣、集货、装载、运输、交接签收等计划，根据先急后缓、同票同车等原则合理安排配送车辆。易霉变食品（如大米、面粉、挂面等）宜安排单独车次配送。

8.1.3 针对临时采购订单，应结合库存情况制定零星采购、食品组配、食品运输、交接签收等计划，并及时下达给相关人员执行。

8.1.4 就近临时补货，应要求配送人员在集中交易市场或超市采购，并向供应商索取销售凭证。

8.2 食品组配

8.2.1 预处理

8.2.1.1 对生鲜食用农产品可进行去泥、去皮、去壳、去坏叶和拆零等整理。

8.2.1.2 对生鲜食用农产品进行下列整理的，应在专间或专用操作区进行：

——去毛、去鳞、去内脏、去鳃等；

——剔骨、分割、切片、切段、切丝等。

8.2.1.3 应控制生鲜食用农产品整理场所温度，并符合下列要求：

——畜禽肉及其副产品整理区：5℃~12℃；

——净菜整理区：≤20℃。

8.2.1.4 未经冷冻、冷却排酸处理的鲜畜禽肉类，宜根据客户需要预冷到中心温度不高于 25℃。

8.2.1.5 食用农产品的整理以及预制菜配菜的切割、称重、拼配等，应防止产生交叉污染。宜标明产地、生产者或销售者，执行分级标准的应标明质量等级。

8.2.1.6 食品拆零称重应在独立操作间进行，单件包装允净含量应符合 JJF 1070 的规定。标签应有品名、重量、生产厂家、包装商、包装日期、限用日期和贮存条件等信息。

8.2.1.7 根据食品的类型、形状、特性及防交叉污染需求选用符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.13 的食品容器或包装材料包装，食品标签内容应符合 GB 7718 的规定。

8.2.1.8 食品盛放容器应安全、无毒、无害，保持清洁，不得混用。工具应分类管理、分开使用、定位存放，每次使用后按 GB 14934 的要求进行清洁和消毒。

8.2.2 分拣

8.2.2.1 应按客户订单要求分拣，并做好记录和标识，标识内容包括食品名称、质量等级、数量、日期和供应商等信息。宜按食品贮存温度高低合理确定分拣顺序。

8.2.2.2 食用农产品应计量称重，计量称重的负偏差应符合 JJF 1647 的规定。

8.2.2.3 食用农产品应采用符合 GB/T 5737 要求的食品周转箱分类装箱，其他食品宜采用食品周转箱装箱。存放温度差异较大的食品不应混放，易产生交叉污染的食品应做好分类装箱或分隔措施。

8.2.2.4 合理控制食品周转箱内食品品种、重量和装箱容量，采取措施避免食品装运过程中挤压损坏。

8.2.2.5 不耐挤压的食品（如糕点、面包、豆腐、禽蛋等）应放置在坚固的食品周转箱、专用容器中。

8.2.2.6 冷链运输食品的分拣应采取下列控温措施：

——采用专用冷链运输车辆运输的，采取措施降低从出库到运输之间的间隔时间；

——采用保温箱运输的，应提前对保温箱进行预冷后装箱，并用冰袋或覆盖碎冰方式保冷，冰鲜水产品宜覆盖碎冰保鲜。

8.2.2.7 用水箱装运活鱼虾时，应控制密度，保持水质良好和氧气充足，并根据气温调节水温。高价值活鱼、贝等品种可采用氧气包密封运输。

8.2.2.8 小龙虾、蟹、甲鱼等甲壳纲和牛蛙等鲜活产品可用网兜分装，宜置入保温箱并采用冰袋保冷。

8.2.2.9 食品周转箱、保温箱等盛放容器应分类管理、分开使用，每次配送完成后应清洁和消毒。

8.2.2.10 食品分拣作业完成后，应按 GB 14934 的要求对作业区及工器具进行清洁和消毒。

8.2.3 集货

8.2.3.1 分拣完成的食品宜采用标准托盘码放，按食品运输计划的发运路线进行分堆、并堆等作业。

8.2.3.2 应指定专人核对并堆食品的品种、名称、数量等信息。

8.2.3.3 发现有差错时，应及时予以纠正，并如实记录。

8.3 食品运输

8.3.1 出车准备

8.3.1.1 运输车辆应采用具有防雨、防尘设施的专用运输车辆。

8.3.1.2 冷链食品与常温食品同车运输的，应设置不少于 2 个温区。常温区应处于车辆后部，且与冷藏冷冻区域有温度隔离设施。

8.3.1.3 装载前应确认运输车辆类型、清洁卫生、设备完好情况及维修状况。冷链运输车辆的制冷系统和除霜系统应运转正常、货舱内无结露产生。

8.3.1.4 应根据食品的运输温度要求，提前对冷链运输车辆的货舱等进行预冷处理，装载之前的舱内温度应满足相应食品的运输需要。

8.3.1.5 运输未经冷冻、冷却排酸处理的鲜畜禽肉，冷藏车车厢温度设置不应高于 12℃，从进货查验到配送交付之间的时长不应大于 5 h。

8.3.2 食品装载

- 8.3.2.1 同一运输车辆运输不同品类食品及多点配送需求时,应根据食品特性做好分装、分离或分隔措施,防止交叉污染,离地存放在符合食品贮存温度要求的区域。
- 8.3.2.2 易霉变食品(如大米、面粉、挂面等)应常温存放,做好干湿和温度隔离,不应有结露产生。
- 8.3.2.3 在装车时应根据食品重量、体积、耐挤压程度和特性等合理合筐与叠放。
- 8.3.2.4 未采用外包装纸箱包装的食品,应采用食品周转箱,按照“先卸后上、大不压小、重不压轻、轻拿轻放”的原则放置于标准托盘上,并确保运输过程中保持码放稳固。
- 8.3.2.5 应采取措施降低冷链运输食品装载作业时间,装载期间食品温度升高幅度不超过 3℃,装载作业时间不应超过 15 min。

8.3.3 运输过程控制

- 8.3.3.1 应防止运输过程中产生食品挤压、雨淋、受潮、暴晒和污染等风险。
- 8.3.3.2 货舱门应保持关闭状态并上锁。除遇突发事件外,不应在配送交付地之外开启。
- 8.3.3.3 货舱温度应满足相应类别食品运输要求,运输过程中保持温度恒定,在炎热或寒冷气候条件下进行运输时,应采取必要的控温保护措施。
- 8.3.3.4 应对冷链运输车辆舱内温度进行全程监控,并留存运输过程的温度监控记录。

8.3.4 食品卸货

- 8.3.4.1 上车搬运时宜穿戴鞋套或使用其他防止食品发生交叉污染的防护工具。
- 8.3.4.2 应轻搬轻放,避免食品受到机械性损伤。
- 8.3.4.3 冷链运输食品卸货前应查验并记录货舱温度,卸货时应减少冷链运输车货舱门开启次数和时间。
- 8.3.4.4 冷链运输车因故中断卸货作业,应关闭货舱门,保持制冷系统正常运转。

8.4 交接签收

- 8.4.1 应在订单规定的时间和地点交接食品,按配送订单与客户逐一点验,记录配送食品差异情况,由接收人签字确认。
- 8.4.2 冷链食品和预制菜等有特殊贮存要求的食品应向客户作出提醒。临期食品应书面告知客户。
- 8.4.3 肉类食品应按规定提供检验检疫票证,其他食品应提供批次检测报告。
- 8.4.4 宜提供电子化票证,不能提供电子化票证的应提供票证或检测报告的复印件。

9 质量控制

9.1 源头管理

- 9.1.1 应建立安全稳定的食品供应链,常温下易于腐败变质的蔬果宜实行本地化就近采购。
- 9.1.2 实行食用农产品基地化采购的,可指导农户实行全程标准化种养殖管理,并督促农户规范施肥、用药。有条件的,可推动食用农产品进行质量分级。宜在产地开展食用农产品快速检测。
- 9.1.3 实行食品定制化生产的,与供应商约定质量标准和标识要求。

9.2 检验检测

- 9.2.1 快速检测设备和检验人员应与配送规模相适应。检测设备和辅助设备应按规定要求保管、定期维护并及时更新。检测试剂应按储存条件储存且在保质期内。
- 9.2.2 应制定食品检测计划,抽样检验应按照规定的方法和程序执行。列为重点监管范围的食品,应按规定的食品品种、检测项目进行快速检测。
- 9.2.3 食品检测抽样检验的留样时间应不少于 48 h。
- 9.2.4 应每年与有资质的第三方检验机构进行食品抽样检测结果比对,比对结果应公示并告知相应供应商。

9.3 配送质量

- 9.3.1 因延迟配送、突发情况、漏发少发、食品质量问题等原因引发退货和重新配送时,应及时与客户保持沟通与联系,妥善处理。

9.3.2 需要临时就近采购的，应索取相关购货凭证并做好记录，记录内容包括商家名称、地址、采购时间、采购数量及价格等。

9.4 追溯管理

9.4.1 应做好食品追溯管理和采购索证索票，明确专人及时向供应商索取并保留进货票据、检验检疫证明等溯源凭证，食品追溯记录应符合 GB/T 37029 的规定。

9.4.2 食品追溯信息系统宜符合 GB/T 38158 的规定，实现食品追溯信息和凭证的数字化管理，各作业节点宜使用信息化设备录入食品流转信息。

9.4.3 根据所在地区食品安全追溯要求，接入食品安全追溯公共服务平台，实现食品溯源信息的共享交换。

9.4.4 应每月开展不少于一次食品追溯内部检查，并公示检查结果。

10 风险管理

10.1 应具备食品安全风险监测、分析、管控和改进能力，落实食品安全风险管控清单的管控措施。

10.2 已经配送的食品可能危害人身安全的，应采取下列措施：

- 主动通知该批次食品涉及的所有客户立即停止使用并封存；
- 立即依据配送订单实施召回并报告食品监督管理部门；
- 告知相关食品生产经营者进行召回和无害化处理。

10.3 不合格食品和已公告退市召回的食品，应立即清理、封存、记录和标识，不得用于配送。

10.4 应定期开展食品安全风险自查，记录自查发现的问题，逐项分析原因并立即进行整改。

10.5 对食品安全监管部门日常监督发现的问题，应按期整改并进行报告。

10.6 应定期对发现的问题进行汇总，评估食品安全事故潜在风险，制定和实施相应的预防和改进措施。

10.7 宜每年购买食品安全责任保险。

11 服务改进

11.1 应建立有效的投诉渠道并保持畅通，接到客户投诉应及时响应并如实记录，在规定时间内向投诉对象反馈处置结果。应定期对有效投诉信息进行统计分析。

11.2 应每年开展服务满意度调查，调查对象覆盖所有客户单位。

11.3 应对满意度调查结果进行分析，形成满意度调查报告。

11.4 应定期汇总整理有效投诉信息统计结果和满意度调查结果，制定服务改进措施并实施。