



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。