



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10559—2010

主食加工配送中心建设规范

Constructing regulation of staple food processing & distributing center

2010-04-20 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
5 具体要求	4

前 言

本标准由中国烹饪协会提出。
中华人民共和国商务部归口。
本标准起草单位：中国烹饪协会。
本标准主要起草人：杨柳、陈泽亚、夏连悦、何孔斌。

主食加工配送中心建设规范

1 范围

本标准规定了主食加工配送中心在建设中所应满足的基本要求及具体功能要求。

本标准适用于以大众化餐饮为目标市场的加工配送企业,包括中式主食工厂、团餐企业、早餐企业、中式快餐企业等的加工配送中心。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8978 污水综合排放标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

GB 18483 饮食业油烟排放标准

GB/T 21118 小麦粉馒头

GB/T 21270 食品馅料

SB/T 10426 餐饮企业经营规范

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》中华人民共和国卫生部 2005 年版

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

大众化餐饮 popularized catering

面向广大普通消费者,提供实惠便捷、卫生安全的现代餐饮服务业态。包括各类早餐、快餐、团餐、小吃、便利正餐、社区餐饮、外卖送餐以及与之相配套的加工配送中心等餐饮服务体系。

3.2

主食 staple food

广大普通消费者生活必需的基本食品。以营养、卫生、安全、便利、经济为特点,包括各类面食、米食及以各类食用动、植物原料为主料的食用产成品、半成品。

3.3

主食加工配送中心 staple food processing & distributing center

以餐饮加工企业为主体,以大众化餐饮食品为市场定位,采取产品统一加工、原料统一采购,面向自有和社会网点开展统一配送,为城乡居民日常生活提供各类食品的餐饮加工经营实体。

按其规模可分为小、中、大三种类型。

3.4

中式主食工厂 Staple food factory

以标准化的工艺流程和机械化的作业方式进行批量生产加工中式主食的工厂。

3.5

团餐企业 group catering enterprises

以团体供餐为目标市场的专业餐饮服务经营实体。

3.6

早餐企业 breakfast project enterprises

以提供早餐为目标市场的专业早餐服务经营实体。

3.7

中式快餐企业 Chinese style fast food enterprises

以中式快餐为目标市场的专业餐饮服务经营实体。

4 基本要求

4.1 选址

加工配送中心选址应符合或有利于执行 GB 14881、GB 5749、GB 8978、GB 18483 和卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求。

4.2 区域布局

加工配送中心区域布局遵循“脏区净区分开、粗精加工分开、生熟分开、荤蔬分开、生进熟出、人物分流、经济适用、布局合理、功能齐全”的原则。包括工作区和生活区。工作区可分为：仓储区、加工区、配送区和办工区。其中加工区应分为：粗加工、精加工、熟加工、晾晒、包装和分发等区域。

4.3 类型产能

加工配送中心建筑面积以加工面积为主，并辅以适度比例的仓储、洗消、包装、分发、配送等面积。按规模可分为小型、中型、大型三类。

4.3.1 小型加工配送中心

建筑面积不小于 2 000 m²，日均产能 5 万个(件、份)。

4.3.2 中型加工配送中心

建筑面积不小于 5 000 m²，日均产能 10 万个(件、份)。

4.3.3 大型加工配送中心

建筑面积不小于 8 000 m²，日均产能 15 万个(件、份)。

4.4 资质

加工配送中心应具备合法经营的资质要求，证照齐全，手续完备。主要包括营业执照、税务登记、餐饮服务许可、消防许可、环保许可、市政许可、食品安全认证等。应通过 ISO 22000 质量管理体系或 ISO 9000 系列认证，建立 HACCP 体系。

4.5 专业保障

具有主食类、流质类、菜肴类等食品的加工区域或中央加工配送中心。加工配送中心应建立健全各项制度，建立采购、仓储、加工、配送等各类专业保障。

4.5.1 采购

包括办公条件、信息系统、通讯系统、运输保障、岗位设置、人员配备、表单记录、验货标准、作业流程等内容。

4.5.2 仓储

拥有具备仓储功能的库房、车间、冷藏库、冷冻库等场所及仓储区相关的清洁、照明、通风、制冷、制热等相关设备。包括库房配置和分类、设备设施和工具器具配置、岗位设置、人员配备、账簿表单、出入

库制度、作业流程等内容。

4.5.3 加工

包括加工功能、区域(动线)布局、设备配置、能源配置、加工标准、品控检验、食品包装、岗位设置、人员配备、表单记录、工艺流程等内容。

4.5.4 配送

包括办公条件、信息系统、通讯系统、运输车辆、产品分发、交易规则、岗位设置、人员配备、表单记录、作业流程等内容。

配送的容器和车辆应安装食品冷藏和热藏的设备及相应的清洗消毒设施。

4.5.5 品质控制

主食加工配送中心品质控制专业保障贯穿于采购、仓储、加工、配送各个环节的始终,应有相关制度、产品质量标准和对应的设施设备保障。

4.5.5.1 基本要求

对各种产成品、半成品,包括原料、辅料、水质和工具、器具等的来源以及各个环节的品质控制,必须符合国家食品安全卫生和企业产品质量标准,索证索票制度健全,措施落实,手续完备,记录完整、追溯有据。

4.5.5.2 质量标准

具有生产加工各类产成品、半成品的质量标准。

4.5.5.3 品控能力

具有对采购、仓储、加工、配送运营全过程进行品质控制的能力。

4.5.5.4 设施设备

宜有对原料、辅料、产成品、半成品进行理化、微生物、农药残留化验、检测、评价、留样的仪器与设备。

4.5.5.5 制度规范

具有与生产规模相适应的岗位设置、专业技能及制度规范。

4.5.5.6 溯源保障

具有生产运行记录与突发事件的应对措施。

4.5.6 安全

主食加工配送中心应具备安全的专业保障,贯穿采购、仓储、加工、配送各个环节。

4.5.6.1 人员安全

人员从进入仓储、加工、配送现场到离开仓储、加工、配送现场的安全。

4.5.6.2 物料安全

物料从进入仓储、加工、配送现场到调出仓储、加工、配送现场的安全。

4.5.6.3 水质安全

水源流入、存储、使用和流出的检测、安全。

4.5.6.4 气流安全

空气流动,温度、湿度环境分区的安全。

4.5.6.5 设备设施安全

加工、营运全过程中所关联的设备设施的安全。

4.5.6.6 “四防”安全

防鼠、防蝇、防虫、防潮应有安全控制保障措施。

4.5.6.7 “三防”安全

防火、防盗、防变质应有安全控制保障措施。

4.5.6.8 流程安全

采购、仓储、加工、配送各环节有安全监测与评价,全部产成品、半成品留样,抽检、复检,应有数据纪录。

4.5.6.9 应急预案

突发公共卫生与食品安全事件应有应急预案。

4.5.6.10 其他

定期对采购、仓储、加工、包装、配送、回收等环节加强检查,确保安全。

4.6 人员健康

所有从业人员必须按规定定期接受当地餐饮服务食品安全监管部门的健康检查,并持“健康证”上岗。

4.7 企业自律

必须明示各类包装品、非包装品的生产日期(时间)和第一保质期(冷藏时间)、第二保质期(常温时间)。及时自行销毁超过保质期或不合格的产成品、半成品。

5 具体要求

5.1 采购

采购人员应具有相应的专业技能,对所采购的物品、工具、器具,主料、辅料、能源等物资进行遴选、比质、比价、确认、验收、入库。

5.2 仓储

主食加工配送中心应具有与库存物资相适应的各类仓库、冷库、冰库及设备、设施和工具,保管人员对采购物资(物品、工具、器具,主料、辅料、能源等)进行验货、分类、码放、标注、盘点、出货、销毁、记账,负责在库期间的存储与管理。

5.3 加工

加工应具有与生产品种和规模相适应的人员、设备,主要对主料、辅料等原材料进行识别、分类、清洗、切配、烹制,做成产成品或半成品。

5.3.1 场所

具有与生产品种和规模相适应的加工场所。地面与排水设施齐全,墙壁与门窗完好,天花板的设计应易于清洗。

5.3.2 设备

具有与生产品种和规模相适应的加工设备,定期进行清洁、检修,保证良好运转。

5.3.3 能源

能源宜使用清洁能源,减少废弃物的排放。

5.3.4 人员

具有与生产品种和规模相适应的各类技术和管理人员,并不断对其进行教育培训,提高专业技能。

5.3.5 质量

产成品、半成品应有严格、规范的加工质量标准,符合现代消费需求。

5.3.6 加工工艺

产成品、半成品应有明确、量化的加工工艺,不断对流程进行优化。

5.3.7 工作制度

应建立健全各项工作制度。包括产品标准的执行制度、良好操作规范、设施设备的保养维护等。

5.4 配送

根据各销售终端(店铺、超市、摊商等网点)要求,适时、适量、适温(常温、保温、冷链)进行配送。

5.4.1 理货功能

根据信息中心分派的配送清单,从仓库、加工车间领取、分发产成品、半成品。

5.4.2 配货功能

以销售终端(店铺、超市、摊商等网点)为单位,进行分类、归纳、包装、码放、核验产成品、半成品。

5.4.3 运送功能

运送工具调度合理,应与配送需求相适应。

5.4.4 补调货功能

合理调配各类产成品、半成品,保证有关销售终端(店铺、超市、摊商等网点)稳定运行。

5.5 信息系统

通过信息系统实现对各种产、供、销、研、运的信息,进行汇总、分类、处理、下单、传送、登记、检索等准确快速的技术处理。

5.5.1 店铺管理系统

销售终端具有收银 POS 系统、电脑终端、通讯工具,向主食加工配送中心订货,实现信息收集、处理和控制。

5.5.2 电子订货系统

主食加工配送中心采购部门接受信息中心分派的销售终端订货申请,经分析整理后以订单形式向供应厂商订货。

5.5.3 库存管理系统

主食加工配送中心仓储部门对入库、出库、货位、货号、盘点和需求预测等实施计算机信息管理。

5.5.4 生产加工系统

主食加工配送中心加工车间接受信息中心分派的销售终端请购申请,并以此为依据进行加工、生产、制作、包装等作业活动实现计算机信息管理。

5.5.5 出货配送系统

主食加工配送中心配送部门对出货配送作业、分拣、货箱排列、装卸搬运、运送指导实现计算机信息管理。

5.6 节能环保

使用节能环保设备,最大限度节约用水、用电和燃料,加工过程中所排放的废水、废物、废气和噪声应符合国家和地方有关标准。
