团 体 标 准

T/GDID 3001—2020

餐饮配送服务能力评价体系

Evaluation of catering delivery service capabilities

2020 - 01 - 01 发布

2020 - 01 - 01 实施

前言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由广东省企业创新发展协会标准化技术委员会提出。

本标准由广东省企业创新发展协会归口。

本标准起草单位: 盟标国际认证有限公司、广东诚测检验技术有限公司、广州市中标品牌研究院、广州台慧信息技术有限公司、广州嘉德乐生化科技有限公司、广州美味妈妈食品科技有限责任公司、广州市华辉农业有限公司、广州壹心膳食管理有限公司、佛山市辉雄包装材料有限公司、流湘岁月餐饮管理(广州)有限公司、广州港鑫餐饮管理有限公司、佛山市安准技术服务有限公司、佛山市英特铭科技有限公司、中山市中标卓越质量技术服务有限公司、中山市企业品牌促进会、佛山市企业品牌促进会、广州绿盾信用服务有限公司。

本标准主要起草人:杨春平、彭文礼、董元伟、李鹏超、陈亚红、李武贤、娄瑞龙、唐任科、李威、徐怀义、黄瀚霖、梁平焕、刘炯达、丁方、钟卫国、周丽英、周嘉俊、施政、吴敏、吴魁、郑国豪、刘绍耿、欧阳剑锋、何枫、何欣铭、王冬梅、黄爱敏、谢姗珊、郎高。

餐饮配送服务能力评价体系

1 范围

本标准规定了散装食品(含冷藏冷冻食品、散装熟食)配送、预包装食品配送、中央厨房配送及集体配送的服务能力评价的基本要素,包括评价原则、评价指标、评价方法。

本标准适用于组织内部和外部对企业餐饮配送服务能力的评价。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB/T 16470 托盘单元货载
- GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
- GB/T 19011-2013 管理体系审核指南
- SB/T 10409 商业服务业顾客满意度测评规范
- SB/T 10857-2012 餐饮配送服务规范
- QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》国食药监食[2011]178号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

餐饮配送 restaurant distribution

采用特定的运输工具,将餐饮食品从一个地点向另一个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

冷藏 chill storage

为保鲜和防腐的需要,将食品或原料置于冰点温度以上较低的适宜温度条件下贮存的过程。

3.3

冷冻 frozen storage

公开文件说明

本机构按照《国家认监委关于加强认证规则管理的公告》(认监委公告 2025 年第 9 号)对于本机构认证规则、认证依据文件进行公示,保障公众知情权与监督权,鉴于部分文件内容涉及本机构知识产权信息,为避免因信息过度披露对公司合法权益造成损害,依据法律法规规定,经公司内部审慎评估,决定仅对不涉及产权保护的部分内容进行公开上传至公司官网,公开的内容包括认证规则、认证依据目录页面等,您可通过访问公司官网,查阅已公开的文件资料。

若您对公开文件有任何疑问或建议,或需要获得公开文件完整内容的, 欢迎通过公司官方客服电话【020-62355389】或官方邮箱【mbgjrz@163.com】 与我们联系。

我们承诺,公开内容真实、准确,且符合国家法律法规及行业规范。

