



欧希蒂认证有限责任公司
OCD Certification Co.,Ltd

餐饮配送服务能力 评价技术规范

文件编号：OCD-FW-JSGF02-2022

版本号：第1版，第0次修改

编制：质保部

审核：刘彦妮

批准：朱红

餐饮配送服务能力评价技术规范

1. 目的和范围

1.1 本技术规范规定了餐饮配送服务能力评价的审查活动中对配送服务体系建立、配送过程要求、顾客服务等方面的审查技术要求，包括原则、指标和方法等方面的内容。

1.2 本技术规范仅适用于欧希蒂认证有限责任公司（以下简称 OCD）在中华人民共和国境内对餐饮配送企业开展的服务能力评价活动。

2. 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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14930.2	食品安全国家标准 消毒剂
GB 31654-2021	食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 191-2008	包装储运图示标志
GB/T 6388-1986	运输包装收发货标志
GB/T 19011-2021	管理体系审核指南
GB/T 15233-2008	包装 单元货物尺寸
GB/T 16470-2008	托盘单元货载
GB/T 16471-2008	运输包装件尺寸与质量界限
SB/T 10409	商业服务业顾客满意度测评规范
SB/T 10857	餐饮配送服务规范
SB/T 11047	餐饮服务突发事件应急处置规范
T/CCA 003-2017	消毒餐饮配送箱（包）

3. 术语和定义

3.1 餐饮食品

餐饮服务单位根据膳食用餐者的订购要求，在餐饮服务单位加工场所加工成合格的可食用或饮用的食品。

3.2 冷链配送

采用可以达到低温要求的运输工具，将餐饮食品从某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 热链配送

采用可以达到高温要求的运输工具，将餐饮食品从某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。

请联系欧希蒂认证有限责任公司继续查看剩余部分

联系电话：4000404898 转 2