



中华人民共和国物流行业标准

WB/T 1054—2024

代替 WB/T 1054—2015

餐饮物流服务规范

Specification for catering logistics service

2024-11-04 发布

2024-12-01 实施

中华人民共和国国家发展和改革委员会 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1

5 服务保障1

6 运输2

7 储存2

8 装卸搬运3

9 流通加工3

10 配送.....3

11 交接.....3

12 信息服务.....3

13 评价与改进.....4

附录A(资料性) 服务质量的主要评价指标.....5

参考文献.....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。

本文件代替 WB/T 1054—2015《餐饮冷链物流服务规范》，与 WB/T 1054—2015 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了“冷链”“冷藏食品”“冷冻食品”的术语和定义（见 2015 年版的 3.1、3.2、3.3），增加了“原料”的术语和定义（见 3.1）；
- 更改了基本要求的内容（见 4.1~4.5，2015 年版的 4.1.1、4.1.2、4.1.3、4.2.1、4.3.1）；
- 增加了管理制度、作业规范的具体要求（见 5.1.1、5.1.2），更改了应急预案的要求（见 5.1.3，2015 年版的 4.1.5），增加了管理制度等评估和修订的要求（见 5.1.4），更改了人员培训及健康的要求（见 5.2，2015 年版的 4.1.4），更改了储存场所和运输工具的要求（见 5.3.1、5.3.2，2015 年版的 4.2.2、4.2.3），更改了冷藏车、保温车配置自动测温湿度装置的表述及要求（见 5.3.3，2015 年版的 4.2.4），增加了设施设备绿色环保高效的要求（见 5.3.5）；
- 增加了车辆选择和路线规划、车厢预冷、多温车运输、车辆安全性、运输中温度监测及超温处理的要求（见第 6 章），删除了运输完成后温度记录的要求（见 2015 年版的 8.1.5）；
- 增加了入库查验（见 7.1）、食品原料存放和防止交叉污染（见 7.2）、湿度控制（见 7.3）、冷库温度监测记录时间间隔（见 7.4）、出库要求（见 7.5）、出入库时间（见 7.6）、盘点及提醒的要求（见 7.8），更改了分拣作业的内容（见 7.7，2015 年版的第 7 章）；删除了包装物、温湿度参照要求（见 2015 版的 6.2）；
- 增加了装卸作业环境的要求（见 8.1），删除了整个装卸过程时间和食品温度要求（见 2015 年版的 8.1.3）；
- 更改“包装”章标题（见第 9 章，2015 版的第 5 章），增加了流通加工作业及作业环境的要求（见 9.1、9.2），增加了包装材料绿色环保的内容（见 9.3），增加了非一次性包装的内容（见 9.4），更改了包装的标示内容（见 9.5，2015 年版的 5.5），删除了包装尺寸和载具的要求（见 2015 年版的 5.4）；
- 增加了配送的要求（见第 10 章）；
- 增加了食品交接管理的要求（见 11.1），更改了食品交接环境、交接数量、交接温度检查、交接单证的要求（见 11.2、11.3、11.4、11.5，2015 年版的 10.1、10.2、10.3.2），删除了质量交接的要求（见 2015 版的 10.3.3）；
- 更改了信息服务的标题（见第 12 章，2015 版的 4.3），增加了信息交互、信息服务的要求（见 12.1、12.2）；
- 增加了服务评价与改进的要求（见第 13 章）。

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。

本文件由中国物流与采购联合会提出。

本文件由全国物流标准化技术委员会(SAC/TC 269)归口。

本文件起草单位：中国物流与采购联合食材供应链分会、传胜供应链管理(上海)有限公司、山东商业职业技术学院、北京中物冷联企业管理有限公司、深圳市德保膳食管理有限公司、金拱门(中国)有限公司、南京梅花餐饮管理有限公司、雪川农业集团股份有限公司、上海大简农业科技有限公司、夏晖物流(上海)

有限公司、上海万纬冷链物流有限公司、深圳丰朗供应链有限公司、上海绝配柔性供应链服务有限公司、鲜生活冷链物流有限公司、福州华瑞供应链管理有限公司、威凯检测技术有限公司、佛山渔融农业科技有限公司、中交第四航务工程局有限公司、厦门市标准化研究院。

本文件主要起草人：秦玉鸣、郭风军、韩天舒、于凤龙、王晓晓、周俊、施云、任骏、王楠、王宇、蕾娜、陈君城、孙济南、樊清信、王昉、郑方勇、戴兴学、王丁旺、刘春辉、张长峰、张金梅、隋青、邹泽宇、崔爽、刘丽娜。

本文件及所代替文件的历次版本发布情况为：

——2015 年首次发布为 WB/T 1054—2015；

——本次为第一次修订。

餐饮物流服务规范

1 范围

本文件规定了餐饮物流服务的基本要求、服务保障、运输、储存、装卸搬运、流通加工、配送、交接、信息服务以及评价与改进的要求。

本文件适用于为餐饮业提供食品原料物流服务的活动。

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/T 24616—2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求

GB 31605—2020 食品安全国家标准 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 36088 冷链物流信息管理要求

GB/T 40956 食品冷链物流交接规范

WB/T 1060 道路运输 食品冷藏车功能选用技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

原料 raw material

供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

4 基本要求

- 4.1 应具备从事餐饮物流服务所需的相关资质。
- 4.2 应建立餐饮物流服务的管理制度、作业规范和应急处理预案。
- 4.3 应具有与其服务相匹配的组织架构和人员。
- 4.4 应配备满足餐饮物流服务要求的物流设施设备。
- 4.5 应配置与其服务相配套的信息系统。

5 服务保障

5.1 管理制度

- 5.1.1 管理制度应包括人员、设施设备维护保养、清洁卫生、服务质量和绩效评价等相关内容。