

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0124—2024

早餐车食品安全管理规范

Food safety management specification of breakfast cart

2024 - 09 - 27 发布

2024 - 09 - 27 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 一般要求 1

5 早餐车经营供应单位要求 2

6 早餐车食品销售商户要求 3

参考文献 5

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。

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市标准化研究院、厦门早龙食品有限公司、厦门市商业联合会餐饮同业公会、厦门九同味生物科技有限公司、厦门见福连锁管理有限公司、厦门黄则和食品有限公司、五润（厦门）餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：蔡芯琪、余良、李振良、沈群红、张利、邱佑敬、林水木、王海平、陈万钟、蔡荣泰、李俊毅、王少武、洪照耀、钟冬梅、崔凯、许晓春、黄立荣、吴珊、林清锋、汪健州、刘可意。

早餐车食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了早餐车食品安全管理的术语和定义、一般要求以及对早餐车经营供应单位和早餐车食品销售商户的具体要求。

本文件适用于早餐工程早餐车经营过程食品安全管理。

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 4806.14 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用油墨
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 31605 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 37029 食品追溯 信息记录要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

早餐车 breakfast cart

车（箱）体可以移动，只在早餐营业时间和规定区域内，用于早餐食品销售的流动网点。

[来源：SB/T 10443—2007，3.3，有修改]

3.2

早餐车经营供应单位 breakfast cart operating supplier

采取自主生产或统一采购、统一配送、连锁经营等方式，并通过早餐车进行早餐食品销售服务的企业。

[来源：SB/T 10443—2007，3.4，有修改]

3.3

早餐车食品 food for breakfast cart

由早餐车经营供应单位统一供应给早餐车食品销售商户的早餐产品（包括饮品和早点）。

3.4

早餐车食品供应商 food supplier for breakfast cart

生产加工可供早餐车经营供应单位选择产品的食品企业。

[来源：SB/T 10443—2007，3.5，有修改]

3.5

早餐车食品销售商户 food seller of breakfast cart

由早餐车经营供应单位统一供应早餐车及早餐车食品，并接受早餐车经营供应单位的岗位培训和日常管理，只在早餐营业时间销售早餐车食品的商户。

4 一般要求

- 4.1 早餐车经营供应单位应具备法人资格、相应的食品经营、生产许可及营业执照，并通过相关主管部门资格审核获取早餐工程承办单位资格。早餐车食品销售商户应具备早餐车占道经营许可证。
- 4.2 早餐车经营供应单位、早餐车食品供应商和早餐车食品销售商户应履行食品安全主体责任，依法依规，做好食品安全管理工作。
- 4.3 应积极配合相关部门的监督、检查，发现问题，及时整改。早餐车应在明显位置标识监督投诉电话、客诉二维码等投诉意见收集渠道，接受客人监督。早餐车经营供应单位应有专人处理客诉，并应在三天内完成客诉处理。

5 早餐车经营供应单位要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 应有早餐连锁经营管理能力，并有完善的人员健康管理、食品加工配送、食品销售等食品安全管理制度，对属于其所有的早餐车食品销售商户实行统一品牌、统一形象、统一产品、统一服务等连锁管理。
- 5.1.2 应建立和实施食品安全追溯制度，记录采购、配送、经营和销售等信息，追溯记录应符合 GB/T 37029 的规定。鼓励建立商品信息管理系统。
- 5.1.3 应统一申请早餐车占道经营许可证并提供给早餐车食品销售商户使用。

5.2 早餐车

- 5.2.1 应由早餐车经营供应单位统一制作或订购，每辆早餐车应具有编码，定点定位使用。
- 5.2.2 应符合下列要求：
- 明显标识经营企业名称和经营食品种类、名称、价格等信息；
 - 长度不超过 1.8m，宽度不超过 0.7m；
 - 操作台面使用无毒无害材料制作，如需配备直接接触食品的蒸笼、夹具等工器具，应满足食品接触材料要求，并清洁卫生；
 - 具备加热、保温等功能，不推荐使用瓦斯加热设备，如需配备，应获相关部门批准并加配灭火器及灭火毯；
 - 配备防虫、防蝇、防鼠、防尘、防雨等设施。
- 5.2.3 宜安装监控设备，实现早餐车食品售卖全程可视化监督管理及记录，记录视频保留时间应不少于 7 天。

5.3 早餐车食品

- 5.3.1 应由早餐车经营供应单位自主生产或从早餐车食品供应商统一采购。
- 5.3.2 自主生产的早餐车食品应经检验合格后方可销售，检验记录相关凭证保存期限应不低于 2 年。
- 5.3.3 早餐车食品统一采购的，早餐车经营供应单位应依据国家相关规定查验早餐车食品供应商的生产许可证和食品合格证明文件，并建立合格供应商档案。应按照 GB 31621 的规定对食品进行验收，并建立采购食品进货查验、索证索票、进货台账等管理制度，相关凭证保存期限应不低于 2 年。
- 5.3.4 应符合食品安全标准或相关企业标准要求，并附产品质量合格凭证。
- 5.3.5 应密封包装提供给早餐车食品销售商户，包装材料应符合食品安全标准，包装标识应符合 GB 7718 的规定，如有保温要求的，应在包装上注明保温条件；需拆包加热的早餐车食品表面还应贴有注明产品名称、生产日期、保质期、生产商等产品信息标签，标签材质应符合食品安全标准，标签用油墨还应符合 GB 4806.14 中对直接接触食品用油墨的规定。
- 5.3.6 鼓励优先销售符合供厦食品标准的“鹭品”产品。

5.4 早餐车食品配送

- 5.4.1 早餐车食品应由早餐车经营供应单位统一配送给早餐车食品销售商户。配送过程应符合 GB 31654 规定的配送要求。
- 5.4.2 配送全程产品应保持密封状态。
- 5.4.3 应配备专用食品配送车辆，并按照规定的时间配送到指定地点，不应与有毒、有污染的物品混

用、混运。

5.4.4 应定期对配送车辆进行维护保养、清洗和消毒，并做好记录，相关凭证保存期限应不低于 12 个月。

5.4.5 早餐车食品为速冻类、冷藏类食品的，配送过程应符合 GB 31605 规定的运输配送要求；交接过程应符合 GB 31605 规定的交接要求。

5.4.6 鼓励给配送车辆安装定位、测温等系统，实现车辆温度、路线的实时监测并进行记录。

5.5 早餐车食品留样

5.5.1 早餐车食品供应单位应对每批次的早餐车食品进行留样，每个品种的留样量不应少于 125g。

5.5.2 留样食品应按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器，并在专用冰箱内存放 48h 以上。速冻类食品的存放温度应低于-18℃，非速冻类食品的存放温度在 0℃~10℃。

5.5.3 应在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

5.5.4 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

5.6 人员管理

5.6.1 从事早餐车食品采购、生产、配送、销售等工作的从业人员，每年应至少进行一次健康检查，持健康证上岗。

5.6.2 从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

5.6.3 从业人员工作时，应保持良好的个人卫生。应身穿清洁的工作服，佩戴清洁的工作帽及口罩；不应饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物等。

5.6.4 使用卫生间、接触可能污染食品的物品后，再次从事接触食品、食品工具、容器、食品设备、包装材料等与食品经营相关的活动前，应进行手部消毒。

5.6.5 应根据不同岗位的需求，制定和实施食品安全培训计划，进行相应的食品安全培训并作好培训记录。对早餐车食品销售商户的培训应包括入职教育、年度培训、技能培训，培训内容应包括但不限于早餐车卫生操作管理、产品异常退换货办法、早餐车营业规范、日常投诉处理等。

5.7 早餐车食品销售商户管理

5.7.1 应设置专门的业务人员对早餐车食品销售商户进行统一管理。

5.7.2 应通过合同、协议等方式对早餐车食品销售商户进行约束。

5.7.3 应对早餐车食品销售商户进行定期及不定期巡查并记录，检查内容包括销售产品合规性检查、人员衣着卫生检查、早餐车及相应设施卫生检查、环境卫生检查等。

5.7.4 应禁止早餐车食品销售商户销售不合规定的产品并对其进行监督，对违规商户采取限期整改、罚款、停业甚至撤销等处理措施。

6 早餐车食品销售商户要求

6.1 人员管理

6.1.1 早餐车食品销售商户应符合 5.6.1~5.6.4 的要求。

6.1.2 早餐车食品销售商户应接受培训并考核合格后持上岗证上岗。

6.1.3 应接受早餐车经营供应单位的管理。

6.2 经营场所与时间

6.2.1 应在早餐车经营供应单位指定的地点销售。

6.2.2 应随车附设垃圾回收容器，并保持经营场所周围环境卫生。

6.2.3 应遵守相关部门规定的营业时间。

6.3 设备清洁与维护

6.3.1 应在每日营业前后对早餐车工作台面、托盘、蒸笼等各种工器具进行清洁、消毒并记录。消毒后托盘、蒸笼等直接与食品接触的工器具应符合 GB 14934 的规定。

6.3.2 应定期维护早餐车，保证车况良好，出现问题及时维修或者向早餐车经营供应单位申请更换。

6.4 销售规范

6.4.1 应销售早餐车经营供应单位统一供应的早餐车食品，不应自行外购，并对每批次早餐车食品进行查验，做好查验收货记录。

6.4.2 应按相关操作要求加热食品，食品加热用水应符合 GB 5749 规定的要求。需拆包加热的早餐车食品应在 100℃ 条件下加热 15min 以上，并在 4h 内售出。

6.4.3 应做好待售食品的冷藏、保温处理。应按产品特性选择合适条件保存，密封包装售卖的包子、馒头等早餐车食品如有保温要求，应按包装注明的温度条件进行保存；冷藏类早餐车食品冷藏温度应在 0℃~10℃；需拆包加热的速冻类早餐车食品加热前应保持密封包装，温度应保持在 15℃ 以下，加热后保温温度应在 65℃ 以上。

6.4.4 不应销售腐败、变质、破损及超过保质期等不合格食品。

6.4.5 早餐车食品应在保质期内销售，保质期内未售完的食品应交由早餐车经营供应单位统一回收销毁。

6.4.6 应及时清理操作台、餐车罩、展示架，保持洁净卫生。

6.4.7 应做到食品与杂物、钱币分开存放，双手直接接触钱币后不应再直接接触食品。

6.4.8 应对垃圾和废弃物进行分类收集和处理。

6.4.9 需拆包加热早餐车食品拆包后应完整保留贴在其表面的标签，并妥善保存外包装至当天售卖结束。

6.4.10 应采取措施防止尘土、细菌等污染早餐车食品，销售时应使用干净卫生的夹具、一次性手套等工器具，不应直接接触早餐车食品。

参 考 文 献

- [1] GB/T 44141—2024 中央厨房 运营管理规范
 - [2] SB/T 10443—2007 早餐经营规范
 - [3] DB3502/Z 030.6-2016 食品冷链物流 第6部分：运输车辆技术规范
 - [4] DB37/T 2862—2016 早餐连锁经营服务规范
 - [5] SZDB/Z 256—2017 餐饮业食品安全管理规范
 - [6] 国家市场监督管理总局令（2022）第60号《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》
 - [7] 国家市场监督管理总局（2018）12号《餐饮服务食品安全操作规范》
 - [8] 《福建省食品安全条例》（2017年7月21日福建省第十二届人民代表大会常务委员会第三十次会议通过）
 - [9] 《厦门市早餐工程管理规定》（厦府〔2002〕246号）
 - [10] 沪商规〔2020〕7号 上海市商务委等七部门关于印发《上海市流动餐车管理办法（试行）》的通知
-