

团 体 标 准

T/XMSSAL 0175—2026

外卖餐食入校配送食品安全管理规范

Food safety management specification for off-campus food delivery

2026-08-24 发布

2026-08-24 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 总体要求 2

5 取餐柜设施与服务流程 3

6 外卖平台管理要求 3

7 入网餐饮商户出餐管理要求 3

8 外卖配送机构及配送员管理要求 4

9 取餐柜运营方管理要求 4

10 学校管理要求 5

11 投诉处理与应急处置 5

附录 A（资料性）智能取餐柜管理与考核清单 6

附录 B（资料性）智能取餐柜清洁消毒方法及注意事项 7

参考文献 8

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：厦门市集美区市场监督管理局、集美大学、上海三快智送科技有限公司，上海拉扎斯信息科技有限公司、厦门中集信检测技术有限公司。

本文件主要起草人：刘伟程、周常义、李少斌、黄陈敏、吴晓波、陈颖、谢雅萌、丘小鹏、张跃良、江锋、林伟言、江晓颖。



外卖餐食入校配送食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了外卖餐食入校配送的总体要求、取餐柜设施与服务流程、外卖平台管理、入网餐饮商户出餐管理、配送机构及配送员管理、取餐柜运营方管理、学校管理、投诉处理与应急处置等要求。

本文件适用于外卖餐食入校配送的相关食品安全管理。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

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 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 46862-2025 外卖平台服务管理基本要求

T/XMSSAL 0037 餐饮外卖一次性封签使用规范

T/XMSSAL 0152 厦门市网络餐饮外卖服务管理规范

餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局公告 2018年第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

外卖餐食入校配送 off-campus food delivery

学校师生员工（以下简称消费者）通过线上订购外卖餐食，入网餐饮服务提供者开展餐食加工制作、打包，配送员将订单餐食投放到学校指定的取餐处，消费者自行取餐的零散外卖配送活动。

3.2

智能取餐柜 smart food pickup locker

外卖场景下，提供餐食短时存取服务的智能专用存取餐设备。有投放格口和取餐格口，分别供配送员存餐和消费者取餐，分为双面取餐柜和单面取餐柜，以下简称取餐柜。

3.3

取餐柜运营方 food locker operator

负责校园智能取餐柜的运营、设备巡检、日常清洁消毒、滞留餐品清理和系统后台管理等工作的机构。

3.4

外卖平台 food delivery platform

也称网络餐饮服务平台，指在餐饮外卖服务中为交易双方或多方提供网络经营场所、信息发布等服务，供交易双方或多方独立开展交易活动的法人或非法人组织。

[来源：GB/T 46862-2025，3.1，有修改]

3.5

格口 box

取餐柜内存放餐食的独立最小单元。

3.6

异常格口 abnormal box

因人员误操作导致异常情况的格口，主要表现为格口空置却显示占用或格口存有餐品却显示空置。

3.7

故障格口 malfunctioning box

有开关门异常等硬件故障的格口。

3.8

滞留餐食 unpicked food in the locker

配送员存入智能取餐柜后，消费者逾期未取的餐食。

3.9

食安封签 safety seal

为保障餐饮外卖配送环节的食品安全，防止外卖食品包装在运送过程中被人为拆启或意外破坏而采取的一次性封口产品。

[来源：T/XMSSAL 0152，3.6]

4 总体要求

4.1 外卖餐食入校实施分类管理，使用取餐柜配送的，由取餐柜运营方落实取餐柜日常管理；未使用取餐柜配送的，学校应加强外卖餐食入校管理，制定相关制度，防范食品安全隐患。

4.2 取餐柜运营方可为学校后勤部门，或具备食品存储设备运营、食品存放场所管理能力的第三方服务企业。取餐柜运营方应依法取得营业执照。

4.2 学校应与第三方服务企业取餐柜运营方签订在校园投放使用取餐柜协议，明确食品安全主体责任，规定取餐柜选址、运营管理、清洁消毒、故障处置、餐品管理、应急上报等权责。

4.3 取餐柜应设置于校门围墙隔离区域，远离垃圾站、污水沟、卫生间，宜选择阴凉处，并靠近学生宿舍。优先选用双面取餐柜，受场地、硬件条件限制可选择安装单面取餐柜。使用双面取餐柜，配送员仅可操作校园外侧投放口、不得跨越隔离区域入校；单面取餐柜设置于校外，配送员和消费者同侧操作。

4.4 实行外卖配送员禁入校园管理的学校，除学校特殊许可场景外，校外餐品须通过智能取餐柜完成交付。严禁外卖配送员翻越围墙、攀爬围栏、悬挂投递、地面搁置、隔墙递餐等任何违规入校、违规投餐行为。

4.5 入网餐饮商户、外卖平台、外卖配送机构、取餐柜运营方和学校均应遵循自愿、平等、公平、诚信的运营管理原则，自觉遵守相应法律、法规、规章及规范性文件，宜购买食品安全责任保险。

4.6 取餐柜运营方应每月对管理情况进行自查与考核，考核依据参见附录 A。每次考核结果同步报送给学校和市场监督管理部门，可作为日常监管、合作续约、整改追责的依据。

5 取餐柜设施与服务流程

5.1 取餐柜设施功能

5.1.1 取餐柜应具备联网、通讯、照明、监控等基础功能。取餐柜视频监控应覆盖校外投放区、校内取餐区，监控录像留存不少于30天。

5.1.2 餐食在取餐柜内存放超过12小时，取餐柜自动预警。

5.1.3 取餐柜具备超时预警、异常格口报警、投放、取餐全记录功能。为应对网络异常导致无法开门的情况，格口门应设计应急解锁装置。当检测到异常格口或故障格口时，应能自动通知取餐柜运营人员。

5.1.4 取餐柜应符合多外卖平台兼容使用的要求，宜具备记录格口关联订单、存餐时间、取餐人、取餐时间等信息的功能。

5.2 取餐柜服务流程

5.2.1 配送员存餐：配送员应根据消费者需求将餐食存入取餐柜，完成配送。配送员应根据餐食属性选择合适大小的格口存餐，并通过系统通知、短信、电话等方式告知消费者取餐信息，提示其尽快取餐。遇到格口异常或故障时，应及时联系客服解决。

5.2.2 消费者取餐：收到餐食送达消息后，消费者应尽快前往指定取餐柜，凭二维码、验证码等取餐凭证开柜取餐。消费者应仔细核对餐食的名称、数量等订单信息，确认无误后，完成取餐并关闭柜门。

6 外卖平台管理要求

6.1 外卖平台应遵守《外卖平台服务管理基本要求》（GB/T 46862-2025）及网络餐饮服务食品安全管理规定。

6.2 外卖平台须建立校园订单全流程电子化溯源台账，订单轨迹、商户信息、配送员信息、投放取餐柜时间、取餐记录等电子化信息留存不少于30天，主动配合学校、市场监管部门随时调取、核查相关数据。

6.3 外卖平台应优化校园订单配送提醒机制，要求配送员在投递餐食至取餐柜前，提前告知消费者投递及入柜事宜，提醒消费者及时查看取餐信息、尽快取餐，减少餐品长时间滞留、超时变质等安全隐患。

7 入网餐饮商户出餐管理要求

7.1 入网餐饮商户应遵守《餐饮服务食品安全操作规范》和《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）规定。

7.2 入网餐饮商户应建立健全食品安全管理制度，明确食品安全主体责任，做好餐品加工、密封封签、包装卫生、出餐温控等事项。

7.3 打包区应与原料处理及半成品加工区域有效分隔；打包后餐食应放置在取餐区，取餐区与食品加工区有效分隔，避免交叉污染。

7.4 食品包装材料应符合相关要求，符合GB 4807.1、GB 4807.7、GB 4807.8、GB/T 18006.3等要求，宜选用环保、可降解食品包装材料。

7.5 热食类、冷食类食品应分开打包，汤汁类也应另行打包，使用密闭容器盛装，防止渗漏、溢出。打包过程中遗撒、掉落的食物应立即丢弃，不得继续使用。

7.6 应采用一次性食安封签或不可复原的封口方式对外卖包装进行封口，确保食品在配送过程中不受拆启、污染；相关要求参照《餐饮外卖一次性封签使用规范》（T/XMSSAL 0037）执行。

7.7 外卖餐食应附带订单信息标签，标签上应注明外卖餐食名称、下单时间、收货地址等必要信息，宜注明加工制作时间、最佳食用时间、储存条件、食用方法以及商家名称、地址、联系方式等信息。以上信息可在外卖订单小票上体现。

8 外卖配送机构及配送员管理要求

8.1 外卖配送机构、配送设备设施、配送人员、配送服务要求应参照《厦门市网络餐饮外卖服务管理规范》（T/XMSSAL 0152）执行。

8.2 配送员将餐食投放外卖柜后要保证取餐柜格口前后门都关闭，拍照留存后方可离开。

8.3 配送周转箱专用存放餐食，每日早、晚各清洗消毒1次，高温多雨季节每日消毒不少于3次，留存消毒记录；箱内无油污、积水、异味。周转箱具备保温、防雨、防尘功能，破损渗漏立即更换。

8.4 配送有保温、冷藏或者冷冻等特殊要求的食品，应按照法律、法规和食品安全标准的规定，采取相应贮存、配送措施，保证食品安全。

8.5 配送员取餐前应检查食安封签完整性，对于封签破损、餐盒渗漏订单，有权拒绝配送并上报平台。

8.6 配送员每日开展晨检，出现发热、呕吐、腹泻、皮肤化脓、咳嗽咽痛等症状，应立即暂停接触食品相关工作。

8.7 鼓励配送员参与社会监督，发现入网餐饮商户存在食品安全违法行为的，及时向外卖平台反映，并向入网餐饮商户所在地市场监督管理部门举报。

9 取餐柜运营方管理要求

9.1 取餐柜应做好防雨防潮防护，柜体金属外壳可靠接地，并配套漏电保护装置。

9.2 应配备取餐柜运营管理人员，保障取餐柜正常运行。每周现场巡检不少于1次，需留存巡检报告(含现场照片)，巡检范围包括设备外观完好性、卫生状况、设备运行状态、安全隐患等内容。

9.3 开展日常清洁消毒管理，主要包括：

a) 每两天至少清洁消毒1次，范围包括柜格内部、柜门、屏幕、取餐口；

b) 春夏高温、诺如病毒或流感病毒高发季适当增加消毒频次；

c) 清洁消毒前应确认格口内无餐饮等食品，清洗消毒操作不应对取餐柜或其部件造成影响；

d) 取餐柜清洁消毒方法及注意事项参见附录B。消毒方法可选用物理消毒或化学消毒，定期进行消毒效果监测；

e) 柜体底部、背部、缝隙每周深度清洁消杀1次，定期检查鼠迹、虫迹；

f) 应建立取餐柜清洁消毒台账，记录消毒时间、区域、消毒剂类型、操作人员、消杀效果。

9.4 取餐柜运营管理人员接到取餐柜报警信息后，在2小时内对设备发生故障做出响应，24小时内修复一般故障（含异常格口、故障格口等），48小时内处理重大故障（含整机网络故障、整机断电等）。

9.5 餐品存放超时与滞留处置，主要包括：

a) 餐食存放超12小时，系统预警推送智能柜管理人员，及时处置滞留餐食；

b) 清理滞留餐食应提前联系并告知消费者。系统超时预警后取餐柜运营管理人员48小时内清理滞留餐食，统一销毁，做好处置登记，不得二次流转、退回配送员。

9.6 建立不合格餐品处置台账，包括破损、渗漏、超时、异味餐食等，登记销毁时间、方式、告知平台记录。

9.7 在取餐柜醒目处公示客服电话，同时张贴餐食超期清理、取餐柜定时清洁消毒、贵重物品请勿存放等告知声明。

9.8 取餐柜运营管理员应持有效健康证明上岗，每年复检。

10 学校管理要求

10.1 学校应配合外卖柜运营方选址、审定校园取餐柜布设点位。提供方便可接入的电源供取餐柜使用，电源符合标准电源220 V/50 Hz。

10.2 如学校方自营取餐柜，应统一纳入学校食堂食品安全管理体系，食品安全管理员同步监管取餐柜卫生、存放、台账工作。

10.3 学校应开展学生外卖用餐专项宣导工作，重点教育学生不订购高风险外卖品类、不食用超时存放、封签破损、变质异常餐食，养成及时取餐、规范用餐的良好习惯，普及食源性疾病预防知识，提升学生食品安全自我防护意识。

10.4 学校保卫部门承担校园外卖治安与秩序管理职责，负责外卖投放区域日常治安巡查，管控校外配送人员、外来人员及车辆，杜绝骑手违规逗留、聚集占道、翻越围墙、破坏设施等行为，维护取餐区域秩序稳定，配合后勤部门开展外卖食品安全隐患排查与违规行为劝阻处置。

10.5 学校与取餐柜运营方每学期至少开展一次联合考核。取餐柜运营方考核不合格，或取餐柜发生大面积故障、存在严重卫生隐患的，学校可临时关停取餐柜、暂停校园外卖配送业务；隐患整改验收合格后，方可恢复使用。

11 投诉处理与应急处置

11.1 针对消费者投诉，取餐柜运营方应配合消费者调取取餐柜监控。

11.2 发生疑似食品安全事故、集中投诉等突发事件时，取餐柜运营方应立即封存同批次存放记录、监控录像；入网餐饮商户应立即停止相关餐品制作与销售，封存可疑食品、原料及工用具，第一时间上报平台与属地监管部门，同时及时通报学校，主动配合开展溯源排查、现场核查与事件处置工作。

附录 A

(资料性)

智能取餐柜运营自查与考核记录表

智能取餐柜运营自查与考核记录表见表 A. 1。

表 A. 1 智能取餐柜运营自查与考核记录表

序号	内容	标准	满分	得分
1	日常清洁打卡	1. 基础要求：每周清洁打卡不低于2次，每缺1次扣5分； 2. 加分规则：每额外增加1次合规清洁打卡，可加1分，该项累计加分不超过5分； 3. 有效证据：需提供水印相机拍摄的现场照片、系统打卡数据截图，或其他可追溯、可核验的清洁工作完成证明。	20	
2	客诉处理	1. 客诉管控：月度有效客诉≤5个，得满分； 2. 扣分规则：月度客诉6~10个，每出现1个不满意客诉扣0.5分；月度客诉>10个，每出现1个不满意客诉扣1分； 3. 客诉界定：恶意投诉除外，不满意客诉包含客诉未及时处理、丢餐未找回、丢餐无法找回且未完成赔偿； 4. 有效证据：需提供系统工单处理记录、微信群沟通记录、电话沟通录音、记录等可追溯凭证。	20	
3	设备硬件维护	1. 基础要求：设备格口正常率需持续保持在95%及以上，每低于标准1个百分点，扣2分； 2. 有效证据：需提供设备管理系统实时小程序端的设备运行状态数据。	15	
4	设备故障处理	1. 基础要求：考核周期内设备无故障发生，得满分； 2. 响应时效：设备发生故障后，需在2小时内完成响应，2小时内未响应的，每次扣2分； 3. 修复时效：一般故障（含异常格口、故障格口等）需在24小时内处理完毕，重大故障（含整机网络故障、整机断电等）需在48小时内处理完毕，未在规定时间内完成处理的，每次扣2分； 4. 有效证据：需提供系统工单处理记录、微信群沟通记录、电话沟通录音、记录等可追溯凭证。	20	
5	现场检查	1. 卫生检查：现场卫生状况满意不扣分，不满意扣5分； 2. 滞留餐食：超过48小时未处理，扣5分； 3. 公示标识检查：现场公示齐全不扣分，每缺1项扣1分，需包含客服电话、超期餐食清理、定时清洁消毒、贵重物品不入柜提醒及校方要求的其他公示； 4. 监控检查：现场监控设备全部正常运行得5分，每有1个探头无法正常使用扣2分； 5. 安全检查：设备无安全风险得满分，排查出安全风险隐患的扣5分。	25	
备注： 1. 单次考核合格分数不低于80分； 2. 考核范围仅针对入柜订单及智能取餐柜设备本身，不涉及其他无关场景； 3. 考核周期：每月开展1次考核。				

附录 B

(资料性)

智能取餐柜清洁消毒方法及注意事项

B.1 清洁方法

B.1.1 用自来水和(或)洗涤剂溶液对智能取餐柜的内外表面进行擦拭清洁。

B.1.2 宜按照智能取餐柜的格口内部、格口门、柜体的顺序擦拭清洁。

B.1.2 如使用含有表面活性剂的洗涤剂溶液擦拭清洁,后续需用自来水再次擦拭清洗去除洗涤剂残留。

B.2 消毒方法

B.2.1 紫外线灯消毒

B.2.1.1 消毒时应接通电源,关闭格口门,通过智能取餐柜操作界面或后台操作系统开启紫外线灯消毒。

B.2.1.2 每次消毒时间应不低于30分钟。

B.2.2 化学消毒

B.2.2.1 选择含氯消毒剂、乙醇等消毒剂,按照消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液。

B.2.2.2 用抹布沾取消毒液,或将消毒液加入常量喷雾器中,擦拭或喷洒智能取餐柜的格口内表面,喷洒应使格口内表面全部湿润。

B.2.2.3 含氯消毒剂消毒时,消毒30分钟后,用清水擦拭去除格口内表面残留的消毒液;采用乙醇消毒无需清水二次擦拭。

B.2.2.3 消毒后的格口内表面应自然晾干,或使用已消毒的抹布、纸巾等擦干。

B.3 注意事项

B.3.1 发生食品撒漏、汤汁污渍等情况时,应及时清理。

B.3.2 清洁消毒用的抹布、桶等清洁用品应保持清洁卫生,宜专用。

B.3.3 取餐柜正常使用时不应开启紫外线灯消毒。

B.3.4 紫外线灯开启时不应打开格口门或目视灯管,避免紫外线对人体造成伤害。

B.3.4 采用化学消毒的,消毒液应现用现配。

B.3.5 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1和GB 14930.2等食品安全国家标准和有关规定,应严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

参 考 文 献

- [1] GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- [2] GB 31621—2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- [3] GB/T 40041—2021 外卖餐品信息描述规范
- [4] SB/T 11070—2022 餐饮食品打包服务管理要求
- [5] T/XMSSAL 0007—2025 现制现售饮料加工过程卫生规范
- [6] T/XMSSAL 0069—2023 制止餐饮浪费管理规范
- [7] T/XMSSAL 0112—2024 供校集体配餐食品安全管理规范
- [8] T/XMSSAL 0123—2024 食品现制现售管理规范
- [9] T/XMSSAL 0166—2026 无堂食外卖食品安全管理规范
- [10] 《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局 78 号令）
- [11] 《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局 97 号令）
- [12] 《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局 123 号令）
- [13] 《厦门市网络餐饮外卖配送监督管理规范》（厦市监规（2024）4 号）