

ICS 03.100.01
A 10
备案号:28837—2010

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10559—2010

主食加工配送中心建设规范

Constructing regulation of staple food processing & distributing center

2010-04-20 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国商务部 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	2
5 具体要求	4

前 言

本标准由中国烹饪协会提出。

中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：中国烹饪协会。

本标准主要起草人：杨柳、陈泽亚、夏连悦、何孔斌。

主食加工配送中心建设规范

1 范围

本标准规定了主食加工配送中心在建设中所应满足的基本要求及具体功能要求。

本标准适用于以大众化餐饮为目标市场的加工配送企业,包括中式主食工厂、团餐企业、早餐企业、中式快餐企业等的加工配送中心。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8978 污水综合排放标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

GB 18483 饮食业油烟排放标准

GB/T 21118 小麦粉馒头

GB/T 21270 食品馅料

SB/T 10426 餐饮企业经营规范

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》中华人民共和国卫生部 2005 年版

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

大众化餐饮 popularized catering

面向广大普通消费者,提供实惠便捷、卫生安全的现代餐饮服务业态。包括各类早餐、快餐、团餐、小吃、便利正餐、社区餐饮、外卖送餐以及与之相配套的加工配送中心等餐饮服务体系。

3.2

主食 staple food

广大普通消费者生活必需的基本食品。以营养、卫生、安全、便利、经济为特点,包括各类面食、米食以及各类食用动、植物原料为主料的食用产成品、半成品。

3.3

主食加工配送中心 staple food processing & distributing center

以餐饮加工企业为主体,以大众化餐饮食品为市场定位,采取产品统一加工、原料统一采购,面向自有和社会网点开展统一配送,为城乡居民日常生活提供各类食品的餐饮加工经营实体。

按其规模可分为小、中、大三种类型。