|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | |  | | --- | |  |   X 09 |

团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

代替T/STBZ 12—2022

餐饮外卖一次性封签使用规范

Specification for disposable safety seal for food delivery

XXXX - XX -XX发布

XXXX -XX - XX实施

       发布

目次

[前言 II](#_Toc118795960)

[1 范围 1](#_Toc118795961)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc118795962)

[3 术语和定义 1](#_Toc118795963)

[4 分类 1](#_Toc118795964)

[5 质量要求 2](#_Toc118795967)

[6 信息要求 2](#_Toc118795972)

[7 使用要求 2](#_Toc118795975)

[附录A（规范性） 餐饮外卖一次性封签位置示例 4](#_Toc118795980)

[附录B（资料性） 餐饮外卖一次性封签性能指标 6](#_Toc118795981)

[附录C（资料性） 文字信息区域设计要求 7](#_Toc118795982)

1. 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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

餐饮外卖一次性封签使用规范

* 1. 范围

本文件规定了餐饮外卖一次性封签的术语和定义、封签分类、质量要求、信息要求、使用要求。

本文件适用于餐饮外卖配送环节一次性封签的使用。

* 1. 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 4851 胶粘带持粘性的试验方法

GB/T 18284 快速响应矩阵码

GB/T 30776 胶粘带拉伸强度与断裂伸长率的试验方法

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 餐饮外卖一次性封签 disposable safety seal for food delivery

由纸、纸塑或塑料薄膜等为基材制成的，防止外卖食品外包装在配送过程中遭人为或意外破坏而采取的一次性封口包装件。

* + 1. 网络餐饮服务第三方平台 third-party platform for online catering service

在网络订餐活动中为交易双方或多方提供网页空间、虚拟经营场所、交易规则、信息发布等服务的信息网络系统提供者。

* + 1. 外卖配送员 food delivery person

根据外卖订单信息将餐食从餐饮商家取走并送达的人员。

* 1. 封签分类
     1. 按使用前形态分类

按使用前形态分类包括以下两种：

1. 片装一次性封签：每个一次性封签为单片裁剪；
2. 卷装一次性封签：多个一次性封签以点断等方式连接成卷装。
   * 1. 按功能分类

按功能分类包括以下五种：

1. 商家个性型：餐饮服务提供者自行定制的，具有个性化的封签；
2. 平台通用型：第三方平台统一定制的，供平台入驻商家统一使用的，仅具有被平台识别性的封签；
3. 商家定制型：入驻第三方平台的商家，根据平台定制的通用版封签，加入商家个性化元素，同时具备平台和商家识别的封签；
4. 公益宣传型：由政府部门、公益组织单位设计、发放的，不具有商家识别性的封签；
5. 其他类型：除上述类型以外的其他封签。
   1. 质量要求
      1. 规格要求

封签尺寸宜不小于50 mm×20 mm。

* + 1. 性能要求

封签应为一次性使用，被拆启或破坏后应出现明显变形、破裂、粘性变差等现象，无法恢复原状。

封签的印刷面应着色牢固，印刷信息清晰。

封签的胶粘面应有良好的持粘性，粘贴牢固。

卷装一次性封签的设计宜为点断式平口，撕断过程顺畅。

一次性封签的持粘性、纵向拉伸强度指标可参见附录B执行。

* + 1. 卫生要求

封签应外观平整洁净、边缘光滑、无油污、无异味、无霉变，宜防水。

封签不能含危害人体健康的有毒有害物质。

封签宜选用绿色环保、可降解的材料。

* 1. 信息要求
     1. 文字信息

文字信息区域的设计和要求可参照附录C。

* + 1. 条码信息

封签上宜印制加载食品安全溯源信息的二维条码等信息技术手段，二维条码应符合GB/T 18284的要求。

条码记载的信息宜包括但不限于餐饮经营户、食用方式、外卖配送员等相关信息。

* 1. 使用要求
     1. 下单

对使用封签的餐饮经营户，在消费者订单下达时，网络订餐平台或餐饮经营户宜通过合适方式提示配送员和消费者该外卖餐食已使用封签的相关信息。

网络订餐平台宜设有供餐饮经营户自主选择使用封签的选项。

网络订餐平台宜设有对当次订单的封签完整性及意见反馈页面。

网络订餐平台宜以视频或文案方式向餐饮经营户、外卖配送员和消费者普及外卖封签的常识。

* + 1. 封装

封签不应直接接触外卖餐食。

餐饮经营户应在餐饮外卖外包装上加贴封签，按照附录A方式正确粘贴封签，保证封签牢固有效，避免在配送过程中封签未被破坏而接触食物。

餐饮经营户向外卖配送员移交餐食时，宜提醒外卖配送员查验封签是否完好无损。

最大包装单元应至少使用1个封签，最小包装单元可根据实际情况选择使用。

* + 1. 配送

外卖配送应符合GB 31654、《食物业规例》(香港特别行政区 第132章)、《餐饮外卖及配送服务实务指南》（香港特别行政区食物环境卫生署 2022年11月版）、《外卖及餐饮配送 给食物业及消费者的食物安全建议）（香港特别行政区食物环境卫生署食物安全中心）、《食品安全法》(澳门特别行政区 第5/2013号行政法规)、《外卖及堂食处理食品卫生指南》（澳门特别行政区市政署）的要求。

外卖配送员应保持个人卫生，配送过程佩戴口罩。配送箱（包）应保持清洁，定期消毒。

外卖配送员在接收使用封签的外卖餐食时，应当面查验封签的完整性，在配送过程应保持封签的完整性，确保配送过程中食品不受污染。

外卖配送员在消费者接收使用封签的外卖餐食时，应告知消费者当面查验封签完整性，如网络订餐平台设有对当次订单的封签完整性及意见反馈页面的，可在收取订单时对封签完整性情况予以确认。

外卖配送员若根据消费者需求，将外卖餐食放在指定的存放场所时，可通过拍照、录像等方式记录封签的完整情况，并告知消费者尽快取餐。

采取自行配送方式的餐饮经营户，应自行检查封签是否完整，并遵守相关法律法规对外卖配送的要求。

* + 1. 验收

消费者在接收使用封签的外卖餐食，应在配送员未离场的情况下，检查封签的完整性。若当场发现封签不完整或已破损的情况，可拒收，并可通过拍照、录像等方式向餐饮经营户反馈情况。

消费者在接收使用封签的外卖餐食，如网络订餐平台设有对当次订单的封签完整性及意见反馈页面的，可在接收外卖餐食时对封签完整性情况予以确认。

2. （规范性）  
   餐饮外卖一次性封签位置示例
   1. 最大包装单元封签位置示例见表 A.1。

表A.1 最大包装单元封签位置示例

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 最大包装单元分类 | 封签正确粘贴示意图 | 封签错误粘贴示意图 |
| 手拎包装袋 | f81dc3f27c235186a535074b56f44e1 | a765498f10d6a3e9da0102c3d8f12b8 |
| f253c98b4469fdd9e7339a5a433e6dc | 1d1b3890a350b323ac7d026b2a86e9f |
| 无拎手包装袋 | 3c8ca2ba3c215db0befe58c372bb32b | 65742f8cad9a3ee0bd0ae4a53b52863 |
| 纸盒 | 06e057b87533f2de7a7b8d913197162 | f16c4aa4225e229b932ef6c68e25c85 |

* 1. 最小包装单元封签位置示例见表 A.2。

表A.2 最小包装单元封签位置示例

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 最小包装单元分类 | 封签正确粘贴示意图 | 封签错误粘贴示意图 |
| 塑料餐盒 | ffd37f0986aadc52f0a0ab6eb51627d | d25897d19500e1aef02bf61a6e99c20 |
| 59b1c24e3c377d149dbd13c17a9185d | e5e986eaea5667ce8649c1fc5407320 |
| 纸盒 | c0e595889d85391dbf6e834e243bc87 | C:\Users\ADMINI~1\AppData\Local\Temp\WeChat Files\5dd7dba281d55ae965b6d24a8c3c859.jpg |

1. （资料性）  
   餐饮外卖一次性封签性能指标

餐饮外卖一次性封签性能指标见表B.1。

表B.1 餐饮外卖一次性封签性能指标

| 项目 | 要求 | 试验方法 |
| --- | --- | --- |
| 纵向拉伸强度 | 纸基质的纵向拉伸强度应不低于25 N/cm，纸塑复合、塑料薄膜等其他基材的纵向拉伸强度应不低于20 N/cm。  有切纹的封签产品可不作要求。 | 按照GB/T 30776中方法A规定进行试验，方法如下：  1）设置两只夹具间距离为100 mm。把试样的试验段紧固于两夹具之间，夹具的中心线垂直并与施加负荷的方向一致，避免施加更多的拉力在试样上。  2）以（5±0.2）mm/s启动试验机，检查夹具是否在垂直中心线上移动、夹具的移动是否与加载力保持同一水平。  3）如果试样在距夹具5 mm以内断裂，则该试样舍去，需做进一步的补充试验，以获取5个正常状态下断裂的试样测定结果。  4）记录断裂时的最终负荷和两只夹具间距离。  拉伸强度以N/cm为单位，计算公式如下：  σ = ×10  式中：  σ  拉伸强度，单位为牛顿每厘米（N/cm）；  F  试样断裂时的负荷，单位为牛顿（N）；  B  试样初始宽度，单位为毫米（mm）。 |
| 持粘性 | 试样应未从钢板上分离，若试样破裂，钢板上应有试样残留，若试样从钢板上完全分离，但试样出现明显拉伸变形，变形率应不低于50%。 | 按照GB/T 4851中方法A进行试验，砝码质量为（1000±5）g，测试时间1 h。封签纵向沿钢板悬挂方向粘贴，粘贴接触面积为：（24±0.5）mm×（24±0.5）mm；当产品的实际宽度小于24 mm时，粘贴接触面积为：（封签宽度±0.5）×（封签宽度±0.5）mm；当产品的涂胶面积小于24 mm×24 mm时，以实际涂胶面积作为粘贴接触面积。  出现以下情况之一即为合格：   1. 测试结束时，试样未从钢板上分离； 2. 试样破裂（包括在切纹处破裂），钢板上残留部分试样； 3. 测试结束时，试样从钢板上完全分离，但试样出现明显拉伸变形，变形率≥50 %。计算公式如下：   ε（%）=  式中：  ε 变形率，用百分数表示，保留两位有效数字；  沿钢板悬挂方向的试样长度，单位为毫米（mm）；  测试结束时沿钢板悬挂方向的试样长度，单位为毫米（mm）。 |

1. （资料性）  
   文字信息区域设计要求
   1. 文字内容

宜在封签显著位置选择标识“封签破损，请勿签收”、“收餐时请检查封签是否完整” 、“珍惜粮食，拒绝浪费”等食品安全性说明和提示语。

封签上标识的个性化用语及广告宣传语，其形式及内容应符合相关法律、法规和规章的规定。

* 1. 文字排版
     1. 文字颜色

正文应使用与背景底色相差明显的颜色，宜采用黑色文字白色背景或黑色文字黄色背景。

* + 1. 文字尺寸

文字信息区域文字的尺寸，应使正常视力（包括矫正视力）的消费者在安全观察距离能清楚地辨识和阅读，一般文字字号不宜小于5号字体。

参考文献

1. 香港特别行政区 食物业规例(第132章).
2. 香港特别行政区食物环境卫生署 餐饮外卖及配送服务实务指南.
3. 香港特别行政区食物环境卫生署食物安全中心 外卖及餐饮配送 给食物业及消费者的食物安全建议.
4. 澳门特别行政区 食品安全法 (第5/2013号).
5. 澳门特别行政区市政署 外卖及堂食处理食品卫生指南.



《餐饮外卖一次性封签使用规范》

标准编制说明

1. 标准编制工作简况

根据《粤港澳大湾区发展规划纲要》和《2024年“湾区标准”共同需求指引》等文件精神，为保障网络餐饮运输途中的食品安全，切实保障广大消费者买得放心和吃得安全放心，落实好外卖平台及入网餐饮单位食品安全管理主体责任。在省市场监督管理局的指导下，汕头市标准化协会根据团体标准管理办法，决定对T/STBZ 12-2022《餐饮外卖一次性封签使用规范》团体标准进行修订。

1. 标准立项的必要性

粤港澳大湾区作为中国经济发展的重要引擎,食品安全问题不仅关系湾区人民群众身体健康和生命安全，而且关系大湾区未来发展。食品安全领域的合作是粤港澳大湾区合作的重要组成部分，可以推动区域间的资源共享和优势互补，为区域经济的高质量发展提供有力支撑。近年来，我国陆续出台餐饮食品安全政策，如《关于深化改革加强食品安全工作的意见》《2019网络市场监管专项行动（网剑行动）方案》《关于印发餐饮质量安全提升行动方案的通知》，均对加强餐食配送过程管理，逐步推广外卖餐食封签，确保食品配送过程不受污染等提出要求；香港食物环境卫生署推出的《餐饮外卖及配送服务实务指南》，规定了在送餐服务方面，食物的包装须有特定设计或设有防拆记认以免食物受到干扰，以确保食品安全和卫生，减少食源性疾病的风险；澳门特别行政区实施了《外卖食品活动场所的登记制度》《外卖及堂食处理食品卫生指南》，对外卖食品的卫生和安全提出了严格的监管要求。

在互联网迅猛发展及外卖行业蓬勃生长的时代，粤港澳地区外卖服务非常发达，常见的有美团、饿了么、KeeTa、Foodpanda、澳觅 (Aomi)和mFood等多个外卖平台供用户使用。消费者足不出户，动动手指便能享受各种美食，为更好厘清各方责任、降低食品安全风险、维护消费者权益，目前有不少城市有倡导推行“食安封签”。但由于缺乏统一标准和法律上的强制要求，餐饮行业使用的外卖封签五花八门，大多数封签都存在规格不一、使用不规范、易被替换、粘性低等问题，这让外卖食品“最后一公里”加一道“安全锁”的效果大打折扣，给消费者留下了食品安全隐患。因此，统一封签要求，对“食安封签”的分类和材质进行要求，从追溯、使用要求等方面做出明确规定，显得尤为迫切和必要。

基于此，立项研究修订团体标准《餐饮外卖一次性封签使用规范》，制定和推行“餐饮外卖一次性封签使用规范”团体标准的实施，不仅能让商家有标可循，给外卖食品系上了一条“安全带”，更能打消消费者对餐饮食品在配送过程中是否发生污染的食品安全顾虑，全力保障外卖餐食配送“最后一公里”安全，守护舌尖上的安全。

1. 标准编制原则及主要内容

（一）标准编制原则

1、遵循粤港澳三地有关方针和政策、法规和规章；

2、严格按照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划》的规定进行编写。

3、根据行业需求和实际情况，秉持推动餐饮质量安全提升的原则，提出餐饮外卖一次性封签的使用规范，具有实际指导和引领价值。

（二）主要内容

本标准主要从餐饮外卖一次性封签的术语和定义、封签分类、质量要求、信息要求和使用要求等方面进行编制。

| **章节** | **标题** | **主要技术内容** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 范围 | 明确本文件的主要内容与适用范围 |
| 2 | 规范性引用文件 | 适用于标准中的规范性引用文件 |
| 3 | 术语和定义 | 规定了餐饮外卖一次性封签、网络餐饮服务第三方平台、外卖配送员的定义 |
| 4 | 封签分类 | 将封签按使用前形态和功能进行分类 |
| 5 | 质量要求 | 从封签的规格、性能和卫生等方面进行质量要求 |
| 6 | 信息要求 | 从封签的文字和条码方面进行信息要求 |
| 7 | 使用要求 | 规定餐饮外卖企业、外卖配送员和网络订餐者三者的使用要求，包括下单、封装、配送和签收四个部分 |

（三）确定依据

《餐饮外卖一次性封签的使用规范》标准制定工作是按照中共中央、国务院印发的《粤港澳大湾区发展规划纲要》精神开展。本标准以严格执行国家标准化管理及食品卫生安全方面的法律法规为基础，其中涉及标准化工作包括《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》《广东省标准化条例》以及《湾区标准管理办法(试行)》，粤港澳三地餐饮食品安全方面的法律、法规和技术规范包括:

1、广东地区适用:《中华人民共和国食品安全法》《食品经营许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》《食品经营许可审查通则(试行)》《食品经营许可的实施细则(试行)》和GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》。

2、香港地区适用:《食物安全条例》《公众卫生及市政条例》《食品安全命令实务守则》《食物业规例》《餐饮外卖及配送服务实务指南》《外卖及餐饮配送 给食物业及消费者的食物安全建议》。

3、澳门地区适用:《食品安全法》《进口食品卫生指引》《食品回收指引》《运送食品的卫生指引》《食品卫生技术指引》《外卖及堂食处理食品卫生指南》。

1. 编制过程

本标准草案在起草过程中召开了多次专家研讨会，并针对标准研制的重点内容进行了多次座谈交流和调研，投入了大量的时间和人力，参与标准起草、研讨的人员和专家多来自市场监管部门、餐饮业协会、外卖平台和商家代表等不同类型代表。起草组人员还对标准全文进行了逐条讨论，通过对标准内容的反复修改和完善。

在2022年11月，形成了标准征求意见稿，12月形成送审稿组织专家进行标准审查，12月23日完成T/STBZ 12-2022《餐饮外卖一次性封签使用规范》团体标准在全国团体标准信息平台发布。

2024年7月，标准正式修订。

2024年8月，标准项目组广泛收集粤港澳地区餐饮外卖安全和文献资料作参考。

2024年8-9月，标准项目组综合粤港澳地区外卖封签的情况，通过组内讨论，《餐饮外卖一次性封签使用规范》标准制定项目组完成标准征求意见稿的制定。

2024年9月30日，标准项目组按《团体标准管理规定》要求，将《关于<旅游团队餐饮服务规范>等2项团体标准征求意见的函》及标准征求意见稿发布到汕头市标准信息服务网公开征求意见，为期30天。

1. 标准涉及的相关知识产权说明

无相关必要专利。

1. 采用国际标准的程度与水平

无相关国际标准。

1. 与重大分歧意见的处理和依据

无重大意见分歧。

1. 其他应予说明的事项

无其他应予说明的事项。

《餐饮外卖一次性封签使用规范》标准编制工作组

2024年9月30日