《三门峡市网络餐饮服务食品安全工作指引》征求意见稿

为进一步加强我市网络餐饮服务监管，规范网络餐饮服务经营行为，切实保障人民群众饮食安全，现就2025年网络餐饮服务食品安全监管制定本指引。

一、总体目标

聚焦美团外卖、饿了么、京东外卖等网络餐饮服务平台食品安全问题，以“1234”工作法为核心，强化线上线下一体化监管，督促落实入网餐饮服务提供者（以下简称外卖经营者）的食品安全主体责任、网络餐饮服务第三方平台提供者（以下简称平台）的管理责任、属地监管责任，完善网络餐饮服务食品安全监管长效机制，全面提升网络餐饮食品安全水平。

二、外卖经营者及平台职责

（一）外卖经营者

外卖经营者严格遵守《食品安全法》《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规和操作规范，自觉履行食品安全主体责任。

　1.经营资质。应当具有实体经营门店并依法取得营业执照、食品经营许可证，并按照资质证照载明的主体业态、经营项目从事经营活动，不得超范围经营。依法依规配备食品安全管理人员并明确职责，抓好日管控、周排查、月调度“三本帐”落实。

2.信息公示。应在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。上传到平台进行公示的食品经营许可证应清晰可见，食品经营许可发生变更的，应及时更新。应当在网上公示菜品名称和主要原料名称，公示的信息应当真实。“互联网+明厨亮灶”实施及展示情况。

3.原料控制。选择资质合法、保证原料质量安全的供货商，或者从原料生产基地、超市采购原料，做好食品原料索证索票和进货查验记录，不得采购不符合食品安全标准的食品及原料；并严格依规做好运输和贮存。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水应通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。

4.加工制作。应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所，在本店的加工操作区内加工食品，不得将订单委托其他食品经营者加工制作；在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的，不得加工使用；原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具应区分明显、分开放置和使用，有效防止食品交叉污染。

5.备餐操作。备餐场所、备餐人员个人卫生应符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求；应当使用无毒、清洁的食品容器、餐具和包装材料，并对餐饮食品进行包装，避免送餐人员直接接触食品，确保送餐过程中食品不受污染；配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求食品的，应当采取能保证食品安全的保存、配送措施。

6.健康管理。从事接触直接入口食品工作从业人员，应取得有效健康证明方可上岗，加工制作过程要规范佩戴清洁口罩。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员应暂停从事直接入口食品的工作，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

7.设备维护。定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施、设备，定期清洗和校验保温、冷藏和冷冻等设施、设备，保证设施、设备运转正常。

8.卫生管理。保持经营场所卫生整洁，食品加工处理区墙面应无破损、无积垢，地面应平整、无积水，不存在明显的有害生物活动迹象。餐厨废弃物不得外溢出存放容器，并及时清理。

（二）平台

平台根据《电子商务法》《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》《网络交易监督管理办法》履行平台管理责任。

1.主体合规。平台自身依法依规配备食品安全管理人员（主要负责人、食品安全总监、食品安全员）并明确职责，抓好日管控、周排查、月调度“三本帐”落实。平台需对外卖经营者的资质进行严格审核，包括营业执照、食品经营许可证（或“三小”备案登记证明）等资质证照的核查，登记其名称、地址、法定代表人或负责人及联系方式等真实信息，确保外卖经营者资质证照载明的信息真实，并与商家签订食品安全协议，明确平台和外卖经营者双方的食品安全责任。建立登记档案，至少每六个月核验更新一次。

2.信息公示。在外卖经营者平台经营页面显著位置公示其营业执照和食品经营许可证等信息。外卖经营者将其公示信息变更情况报送平台的，平台应在七个工作日内进行核验，完成更新公示。

3.制度建设。平台应设立食品安全管理机构，配备专职人员，建立健全食品安全管理制度，如食品安全管理及培训教育、资质审查、信息公示、抽查监测、投诉处理、制止报告、信用评价、食品安全事故处置、协助监管等制度；如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于6个月；落实消防安全主体责任，建立消防安全执行制度。

4.配送管理。应当加强对送餐人员的食品安全培训和管理，培训记录保存期限不得少于2年。送餐人员应当保持个人卫生，使用安全、无害的配送容器，保持容器清洁，并定期进行清洗消毒。送餐人员应当核对配送食品，保证配送过程食品不受污染。落实配送管理制度，对配送人员车辆改装情况全面开展自查自改，发现改装车辆的落实责令恢复原状、禁止使用、限制接单等措施。

5.抽查监测。应当对外卖经营者的经营行为进行抽查和监测。发现外卖经营者存在违法行为的，应当及时制止并立即报告外卖经营者所在地县级市场监督管理部门；发现严重违法行为的，应当立即停止提供网络交易平台服务。

6.投诉处理。建立投诉举报处理制度，公开投诉举报方式，对涉及消费者食品安全的投诉举报及时进行处理，并记录包括投诉时间、投诉事项、处理结果、是否满意等内容。

7.协助监管。平台需配合监管部门开展食品安全监管工作，提供必要的数据支持，监管部门发现外卖经营者有违法行为，依法要求平台采取措施制止的，平台应当予以配合。

三、监督检查

各县(市、分)局要持续完善属地平台主体台账，掌握其数量、分布、经营状况等相关信息；指导平台按照《电子商务法》、《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规要求，落实相关制度和责任建设与落实；同时依托平台加强对外卖经营者的监管，在平台管理的基础上，运用抽查、互查等方式开展网络交易的监测，规范指导网络交易行为，查处网络交易违法行为，并通知平台采取协同管控措施。

具体检查实行“一二三四”工作法：

“一”是“一季一查”。各县(市、分)局抽查比例不能低于本辖区外卖经营者总量的十分之一。

“二”是“两成必查”。平台每季度抽查监测的外卖经营者数量不少于平台外卖经营者总数的20%以上，年度要实现全覆盖。

“三”是“分三类情况规范处理”。为了更明确、简洁、高效处理网络餐饮安全问题，对检查或抽查情况分三类进行处理：一是结合监督检查情况，未明显违反食品安全规定，但存在安全隐患的情形，应督促当场整改，并予以记录。对证照未公示、从业人员未戴口罩以及环境卫生较差等轻微违反餐饮服务操作规范的违规，还未达到处罚要件的，由检查或抽查人员电子取证，待其整改验收，并再次取证留存后完结；二是对问题较多（四个方面以上）或尚不构成处罚但情况较为严重的行为，除取证外，应依法依规进行处置，并及时回访检查；三是对证照过期、登记事项与实际不符、食品或食品添加剂来源不明、过期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺杂掺假或者感官性状异常等存在重大食品安全隐患的，严格依法查处。

“四”是“四查联动”。外卖经营者要做好日常检查、平台做好季度检查、属地市场监管部门做好线上线下一体化抽查、市局年度至少组织开展一次各县（市、分）局间的交叉互查，及时公布交叉检查情况，相互促进工作的开展。

平台对外卖经营者抽查监测表

外卖经营者名称： 平台：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查内容** | **结果** | **备注** |
| 1 | 外卖经营者的资质是否齐全，包括营业执照、食品经营许可证（或“ 三小 ”备案登记证明）等资质证照，并进行公示。 | □是  □否 |  |
| 2 | 外卖经营者在外卖平台上公示的证照与线下是否一致，线上公示地址与实际经营地址是否一致，证照是否在有效期内。 | □是  □否 |  |
| 3 | 外卖经营者是否与外卖平台签订食品安全协议，明确平台和外卖经营者双方的食品安全责任。 | □是  □否 |  |
| 4 | 外卖经营者公示的经营场景照片、菜品名称和主要原料名称是否真实。 | □是  □否 |  |
| 5 | 外卖经营者是否非法销售野生动植物及其制品等禁限售商品。 | □是  □否 |  |
| 6 | 外卖经营者从业人员是否有健康证，健康证明是否在有效期内。 | □是  □否 |  |
| 7 | 外卖经营者线下环境卫生是否脏乱差，后厨是否有异味。 | □是  □否 |  |
| 8 | 外卖食品包装材料是否符合食品卫生安全标准。 | □是  □否 |  |
| 9 | 外卖经营者是否规范使用食安封签。 | □是  □否 |  |
| 10 | 外卖经营者是否存在其他违法违规行为。 | □是  □否 |  |

负责人及联系电话： 日期：

注：平台企业结合管理制度参考使用