

中山市市场监督管理局文件

中市监〔2026〕139号

关于印发《中山市网络餐饮服务食品安全 合规经营指引》的通知

火炬开发区及各镇街市场监督管理局：

为进一步规范我市网络餐饮经营行为，压实食品安全主体责任，保障消费者合法权益，市局根据相关法规制定了《中山市网络餐饮服务食品安全合规经营指引》，现印发给你们，请各分局加强宣传，指导本地网络餐饮第三方平台和入网经营者规范经营行为，为消费者提供更加安全放心的网络餐饮服务。

中山市市场监督管理局

2026年5月28日

中山市网络餐饮服务食品安全合规指引

为进一步规范我市网络餐饮服务经营行为，压实网络餐饮第三方平台和入网经营者主体责任，推动全市网络餐饮高质量发展，保障好群众饮食用餐安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及《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》（市场监管总局令第123号），特制定本指引。

一、平台落实食品安全责任工作要求

作为网络餐饮服务食品安全的“守门人”，第三方平台须严格落实以下主体责任：

（一）落实入网餐饮服务提供者食品安全“三验”

1.验资质。对入网餐饮服务提供者实行实名登记，通过数据比对等方式进行实质性审查，核验食品经营许可证等资质，确保信息真实有效。严禁无证、假证或冒用他人资质的商户入驻。相关登记审查记录存档备查，保存期限不少于二年。

2.验人员。核验平台网店实际经营者是否与证照负责人信息一致，督促入网餐饮服务提供者建立健全食品安全管理制度，按规模配备食品安全总监或食品安全员。

3.验门店。通过实地核查等方式，保证入网餐饮服务提供者具有真实的实体经营门店，且实际经营地址与经营资质证书载明的经营场所保持一致，彻底杜绝“幽灵外卖”。

（二）做好平台食品安全日常管理“三查”

1.责任自查。明确食品安全管理机构，全面落实“日管控、周排查、月调度”工作机制，建立《食品安全风险管控清单》，建立并实施入网餐饮服务提供者审查登记、食品安全抽查监测、食品安全风险管控、食品安全违法行为处置等食品安全管理制度，建立从商户入驻到结业全周期档案管理，如实记录并保存网络餐饮服务订单信息，保存期不少于3年，定期开展法律法规与专业知识培训考核，提升风险防控能力。

2.线上巡查。通过技术监测、实时巡查等方式加强平台内食品安全风险识别，重点管控入网餐饮服务提供者的经营资质证书、门店地址真实性，网店名称与招牌名称一致性，加工制作规范性等。发现食品安全风险隐患时，即时向商户推送风险提示并要求立即整改，对存在重大风险隐患商家应及时下线并向商家所属辖区市场监管部门报告。

3.商户抽查。结合实际设置合理抽查比例，重点加强对不提供堂食服务、未实施“互联网+明厨亮灶”商户的实地抽查。发现违法违规行为应立即制止，采取警示、降权、暂停服务等措施，并同步报告属地市场监管部门。

（三）落实网络餐饮食品安全信息“三公示”

1.资质公示清楚。督促入网餐饮服务提供者在网店主页面显著位置持续展示营业执照、食品经营许可证、实体门店照片及实

际经营地址，确保网店名称与实体门面招牌一致。

2.无堂食公示准确。如实对不提供堂食服务的入网餐饮服务提供者在主页面及列表页显著位置规范设置“无堂食”标识，保障消费者知情权。

3.“互联网+明厨亮灶”公示清晰。为实施“互联网+明厨亮灶”的商户提供技术支持，在平台内商户主页和列表页规范设置视频链接标识，区分展示“有/无明厨亮灶”状态，主动接受社会监督。

二、入网餐饮服务提供者食品安全管理要求

入网餐饮服务提供者需坚守诚信经营底线，严格做到以下标准：

（一）做到一个必须

即必须具备实体门店与合法资质。从事网络餐饮服务必须具有真实的实体经营门店，依法取得营业执照及食品经营许可证。实际经营地址必须与证照载明地址一致，不得超许可范围经营，不得经营“幽灵外卖”“一店多开”。

（二）做好两个透明

1.资质信息全透明。在平台主页面显著位置持续公示经营资质及门店实景照片，资质信息保持动态更新，确保有效。

2.加工过程全透明。积极接入“互联网+明厨亮灶”系统，将视频监控覆盖食品加工关键环节，并通过平台主动向社会公开，确保后厨操作全程可视。

（三）做足三个清洁

1.场所环境清洁。落实“日清洁、周清扫、月清理”制度，确保地面、墙面整洁无积水，天花、墙壁、操作台面干净整洁，垃圾桶加盖密闭。

2.设施设备清洁。定期对冰箱、消毒柜等设施清洗保养，刀具、砧板生熟分开、每日消毒，完善防尘、防蝇、防鼠“三防”设施，确保食品加工环境清洁卫生，无虫鼠害污染。

3.人员卫生清洁。从业人员保持身体健康，持有效健康证明，每日晨检；工作时穿戴整洁衣帽口罩，确保个人卫生，患病立即离岗。

（四）实现四个规范

1.原料采购规范。严格执行进货查验与索证索票制度，严禁采购和使用腐败变质、来源不明的食品原料，严禁采购使用过期变质食品以及其他不符合食品安全标准的食品及原料。

2.加工制作规范。餐品必须在自有厨房内制作，严禁委托其他食品经营者代加工；食品应按贮存条件妥善保存，加工过程应做到生熟分开、烧熟煮透，严防交叉污染，严禁非法添加非食用物质，超范围超限量使用食品添加剂等违法行为。

3.包装配送规范。加工好餐品应根据热贮藏或冷藏保存，食品加工至食用时间不得超过2小时，一次性餐具应符合食品相关产品标准，餐食包装应符合食品安全要求，使用“食安封签”保证

封口开启后无法复原，防止餐食配送过程受到污染；对有特殊温度要求的食品采取保温或冷藏措施，应与热食食品分开配送，配送容器定期清洗消毒。

4.营销宣传规范。如实标注菜品主要原料，线上线下菜品分量及价格应当清晰、真实，严禁虚假折价；严禁使用“菜肴制品”冒充“新鲜”“现炒”等虚假宣传行为，严禁好评返现、刷单炒信等不正当竞争行为。

公开方式：主动公开

中山市市场监督管理局办公室

2026年5月29日印发
