

罗山县网络餐饮履行食品安全主体责任提醒

各平台入网餐饮商家:

为进一步规范网络餐饮外卖经营行为,指导督促平台和实际运营方、外卖骑手、入网餐饮商户落实食品安全主体责任,守护广大群众饮食安全。依据《中华人民共和国食品安全法》及实施条例,《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》《网络食品安全违法行为查处办法》等法律法规,现提醒如下:

一、加强入网门槛管理。平台提供者应设立专职食品安全管理机构与人员,建立健全资质审核、信息核验、日常监测、投诉处置等全流程管理制度,强化对入网餐饮服务提供者的规范引导。要严查入网餐饮服务提供者的实名登记、资质、实地情况等信息,及时清退不合格存量商户,严禁“无证套证”“假址假店”等“幽灵外卖”上线经营。

二、强化相关信息公示。平台提供者要督促入网餐饮服务提供者的网店名称与实体经营门面招牌名称一致,并在主页面显著位置公示实际信息。不提供堂食服务的,在主页面显著位置设置“无堂食”标识。实施“互联网+明厨亮灶”的,在主页面显著位置设置“明厨亮灶”链接标识,保证设备正常运转,监控画面覆盖餐饮食品加工制作的关键环节。

三、确保信息真实有效。入网餐饮服务提供者要具有实体经营门店并依法取得相应资质,按照载明的主体业态、经营项目从事经营活动,不得超范围经营,不得伪造、冒用、涂改他人证照,虚构地址或“一址多店”在外卖平台伪装成合规店铺提供网络餐饮服务经营。

四、严格实施原料控制。入网餐饮服务提供者要严格执行进货查验、索证索票,严禁采购来源不明的食品原材料,严禁经营使用腐败变质、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食品及原料。

五、落实人员健康管理。从业人员应每年进行健康检查,取得有效健康证明后方可上岗。操作时应穿戴清洁的工作衣帽、口罩,不得

留长指甲、涂指甲油，饰物不得外露。每日开展晨检，规范佩戴工服、口罩、手套，保持操作卫生。

六、严格规范加工制售。入网餐饮服务提供者要严格加工过程控制，加工制作应符合《餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》，做到生熟分开、烧熟煮透，防止交叉污染。应在自己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。

七、定期维护设施设备。入网餐饮服务者应定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施设备，确保正常运转。定期清洗、校验保温、冷藏和冷冻设施，确保食品贮存条件符合要求。完善防鼠、防蝇、防虫、防尘等“三防”设施，保持加工操作场所环境整洁。

八、严格包装配送要求。入网餐饮服务者应使用符合食品安全标准的食品容器、餐具和包装材料进行规范包装，避免送餐人员直接接触食品。打包时应确保容器密封良好，并保证封口开启后无法复原。对有保鲜、保温、冷藏或冷冻等特殊要求的食品，采取能保证食品安全温度的保存、配送措施（如使用保温箱、冷藏包等）。

九、积极主动配合监管。平台提供者及入网餐饮服务者应积极主动配合市场监管部门的监督检查、监督抽检和风险监测，对发现的问题按期整改，并提交整改报告。对消费者反映的食品安全问题及时核实、处理和反馈。网络销售的餐饮食品质量安全应与实体店保持一致，不得因线上渠道而降低标准。

全县各平台及其实际运营机构、全县入网餐饮服务提供者，即日起应对照法律法规开展自查自纠，切实履行食品安全主体责任，规范经营行为。市场监管部门将持续加大监管力度，依法查处网络餐饮服务食品安全违法违规行为。欢迎广大群众和消费者对网络餐饮食品安全进行监督，发现违法行为的，请保存好购物票据、标价凭证等相关证据，及时投诉举报。

投诉举报电话： 0376-2120315

罗山县市场监督管理局

2026年3月17日

