常州市网络餐饮服务食品安全合规指引

为进一步督促网络餐饮服务第三方平台提供者、入网餐饮服务提供者落实食品安全主体责任，保证网络餐饮食品安全，促进网络餐饮服务线上线下同规范、同发展，根据《中华人民共和国食品安全法》、《江苏食品安全条例》、《常州市网络餐饮服务食品安全管理若干规定》等法律法规，结合我市实际，制定本指引：

一、对网络餐饮服务第三方平台提供者的管理要求

(一)及时报告。在外市注册登记的网络餐饮第三方平台提供者，在本市提供网络餐饮第三方平台服务之日起三十日内，需将其在本市的实际运营机构相关信息向市食品安全监督管理部门报告。

(二)完善制度。认真落实食品安全主体责任，履行食品安全职责，建立健全食品安全管理制度。

(三)严格审查。加强对入网餐饮服务提供者提交证照等信息真实性的审查，做好信息登记，并定期核验更新。

(四)规范公示。在餐饮服务经营活动主页面显著位置公示入网餐饮服务提供者的营业执照、食品经营许可证或者小餐饮信息公示卡等信息，做到公示清晰、容易辨识。

(五)提供保障。为入网餐饮服务提供者提供技术支持，设置餐饮服务实时公开专区、标识等，为消费者提供指引。加强对送餐人员的食品安全培训和管理，做好培训记录。

(六)强化监测。加强对入网餐饮服务提供者日常经营行为的抽查和监测，发现入网餐饮服务提供者存在违法行为的，及时制止并立即报告食品安全监督管理部门;发现严重违法行为的立即停止提供网络交易平台服务。

(七)协助监管。食品安全监督管理部门发现入网餐饮服务提供者有违法行为，依法要求平台采取措施制止的，网络餐饮服务第三方平台提供者应予以配合。

二、对入网餐饮服务提供者的管理要求

(一)证照公示。持有有效的营业执照、食品经营许可证或小餐饮信息公示卡，并在餐饮服务经营活动主页面显著位置进行公示。

(二)经营场所。有与经营品类、数量相适应的加工制作场所，加工制作场所内整体环境整洁卫生，设施设备能有效运转。

(三)制度管理。建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度等食品安全管理制度。从事接触直接入口食品工作的人员需持有有效的健康证明。

(四)进货查验。采购的食品、食品添加剂以及容器、餐具、饮具、包装材料等食品相关产品需符合食品安全标准，并按照规定进行查验，如实记录进货情况，保存相关凭证。

(五)加工制作。积极推行网络餐饮服务食品加工制作现场实时公开，公示食品安全情况，接受社会公众监督。严格加工过程管理，做到生熟分开、荤素分开、烧熟煮透，防止食品交叉污染。按照国家、省有关规定和食品安全标准使用、管理食品添加剂。按照产品标识的注意事项或者警示信息等要求使用食品相关产品。

(六)外卖配送。推行随餐提供制作时间、保存条件、食用时限等膳食信息;使用外卖封签对配送食品进行封装，确保开启后无法复原。配送时需保证配送容器安全无害，配送容器内直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔存放，保证食品温度符合食品安全要求;不得将食品与有毒、有害物品一同配送。

(七)培训管理。加强对从业人员、送餐人员的食品安全培训和管理，做好培训记录。

三、对外卖食品配送人员的管理要求

(一)个人卫生。开展外卖食品配送时，要注意保持个人卫生。

(二)外卖封签。在接收外卖食品时，需检查入网餐饮服务提供者是否使用外卖封签、封签是否完整，对外卖封签不完整或者已被破坏的外卖食品，有权拒绝接收和配送。

(三)配送过程。使用安全无害的配送容器，配送容器内直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔存放，保证食品温度符合食品安全要求，不将食品与有毒、有害物品一同配送。保证配送过程食品不受污染，不得故意损坏食品包装或者污染食品。

(四)培训学习。积极参加第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者等组织的食品安全培训，提高食品安全法律法规意识。