

长治市市场监督管理局文件

长市监规〔2025〕1号

长治市市场监督管理局 关于印发《长治市网络餐饮服务食品安全 主体责任指引》的通知

各县、区市场监督管理局，各派出分局：

为进一步提高我市网络餐饮服务食品安全管理水平，压紧压实网络餐饮服务食品安全主体责任，现制定了《长治市网络餐饮服务食品安全主体责任指引》，请各县区督促网络餐饮服务第三方平台提供者严格落实主体责任，强化入网餐饮服务提供者规范经营意识，保障网络餐饮服务食品安全。

长治市市场监督管理局

2025年6月19日

（此件公开发布）

长治市网络餐饮服务食品安全主体责任指引

第一章 总则

第一条 为进一步落实全市网络餐饮服务食品安全主体责任,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,依据《中华人民共和国食品安全法》《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、规章和食品安全标准等规范要求,结合本市实际,制定本指引。

第二条 本指引适用于网络餐饮服务第三方平台提供者(含自建网站餐饮服务提供者、市外网络餐饮服务第三方平台提供者在市内依法设立的分支机构或者选择的代理商)和入网餐饮服务提供者。

第三条 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应当依照法律、法规、规章和食品安全标准等从事经营活动,保证食品安全,诚信自律,对社会和公众负责,接受社会监督,承担社会责任。生产销售不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的不安全食品,应当承担相应的法律责任。

第四条 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者有责任和义务接受并配合各级食品安全监管部门的监督

检查工作，无正当理由不得拒绝、阻挠、干涉依法开展的食品安全监督检查及监督抽检监测等工作。

第二章 入网交易管理

第五条 网络餐饮服务第三方平台提供者应当按照《中华人民共和国电子商务法》《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规和规章要求，履行平台食品安全主体责任，严格落实以下入网交易管理制度：

（一）网络餐饮服务第三方平台提供者应当在通信主管部门批准后 30 个工作日内，向所在地省级市场监督管理部门备案。自建网站餐饮服务提供者应当在通信主管部门备案后 30 个工作日内，向所在地县级市场监督管理部门备案。备案内容包括域名、IP 地址、电信业务经营许可证或者备案号、企业名称、地址、法定代表人或者负责人姓名等。

（二）网络餐饮服务第三方平台提供者设立从事网络餐饮服务分支机构的，应当在设立后 30 个工作日内，向所在地县级市场监督管理部门备案。备案内容包括分支机构名称、地址、法定代表人或者负责人姓名等。

（三）网络餐饮服务第三方平台提供者选择的代理商，应当在代理协议生效之日起 30 个工作日内，向所在地县级市场监督

管理部门备案。备案内容包括名称、地址、法定代表人或者负责人姓名、联系方式、代理协议等。

第三章 网络餐饮服务食品安全管理制度

第六条 网络餐饮服务第三方平台提供者应当按照食品安全法律、法规、规章和食品安全标准等要求，履行平台食品安全主体责任，建立健全并落实以下食品安全管理制度：

（一）食品安全管理及培训教育制度。与入网餐饮服务提供者逐一签订食品安全协议，明确平台和入网餐饮服务提供者双方的食品安全责任；设置专门从事食品安全管理的机构，配备专职从事食品安全管理的人员，每年对食品安全管理人员进行培训和考核，经考核不具备食品安全管理能力的人员不得上岗。培训和考核记录保存不得少于2年。

（二）审查登记制度。对入网餐饮服务提供者进行审查登记，登记入网餐饮服务提供者的名称、地址、法定代表人或者负责人及联系方式等信息，保证入网餐饮服务提供者食品经营许可证载明的经营场所等许可信息真实。对审查不合格的，坚决严禁入网。采取线上、线下相结合的方式，做好动态审查和管理，对日常不符合规定的入网餐饮服务提供者要及时下线，并停止提供平台服务。

（三）信息公示制度。应当在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的营业执照、食品经营许可证、食品小经营店备案证或者证照的链接标识。公示的信息应当真实。网络餐饮服务提供者的信息发生变更的，应当在3个工作日内将变更情况报送第三方平台提供者；第三方平台提供者应当在7个工作日内进行核验，及时更新公示。

（四）抽查监测制度。要加强入网餐饮服务提供者在网经营行为的抽查和监测，抽查监测证照是否齐备，信息是否真实，证照信息是否与门店信息相匹配，是否在有效期和经营范围内开展经营活动等相关信息。市场监督管理部门在依法开展监督检查、案件调查等监管执法活动时，可以要求网络餐饮服务第三方平台经营者提供有关的平台内经营者身份信息，商品或者服务信息，支付记录、物流快递、退换货以及售后等交易信息。网络餐饮服务第三方平台经营者应当提供，并在技术方面积极配合市场监督管理部门开展网络交易违法行为监测工作。

（五）配送制度。提供食品容器、餐具和包装材料的，所提供的食品容器、餐具和包装材料应当无毒、清洁。应当履行记录义务，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。

（六）投诉处理制度。应当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。

（七）制止报告制度。发现入网餐饮服务提供者存在违法行为的，应当及时制止并立即报告入网餐饮服务提供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。

（八）其他食品安全管理制度。食品安全法律、法规、规章和食品安全标准规定的其他食品安全管理制度。

第七条 入网餐饮服务提供者应当按照食品安全法律、法规、规章和食品安全标准等要求，自觉履行食品安全主体责任，规范网络餐饮服务经营行为，建立健全并落实以下食品安全制度：

（一）资质资格自查制度。应确保自身所取得的食品经营许可证等资质合法有效，载明的经营场所与经营场所（实体门店）地址一致。未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。食品经营许可证载明的事项发生变化的，应当在变化后10个工作日内向原发证的市场监督管理部门申请变更经营许可。地址迁移，不在原许可经营场所从事食品经营活动的，应当重新申请食品经营许可证。

（二）证照公示制度。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。上传到网络餐饮服

务第三方平台进行公示的食品经营许可证或食品小经营店备案证应清晰可见，食品经营许可发生变更的，应及时更新。

（三）原料控制制度。应当制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品原料。倡导公示食品原料及其来源等信息。应建立采购食品、食品添加剂等原材料的进货查验台账，不采购明令禁止生产经营的物质。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。

（四）加工制作过程控制制度。应具有与经营规模相适应的场所，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。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。

（五）食品添加剂使用制度。使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量；不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

（六）备餐、供餐与配送制度。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；应使用无毒、清洁的食品容器、餐具和包装材料，对餐饮食品进行检视和包装，以防止二次污染。

（七）设施设备清洁维护制度。冷冻（藏）、洗手、消毒、三防等设施设备应定期维护，确保能正常使用。设施、设备应定

期清洁，必要时消毒。保温设施及冷藏、冷冻设施应定期校验；专间应配备温度控制设备，保证操作间温度满足食品加工需要；应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具(包括扫帚、拖把、抹布、刷子等)。专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置应不会污染食品，并与其他区域或设施能够明显区分。

(八)场所环境卫生管理制度。应选择与经营的食物相适应的地点，保持该场所环境清洁。应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。食物处理区的设计应按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局，满足食物卫生操作要求，避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染。食物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。

(九)人员健康管理制度。从事接触直接入口食物工作人员，应取得有效健康证明方可上岗。从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食物工作的人员，应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗；从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食物的工作，待查明原因并排除有碍食物安全的疾病后方可重新上岗。

(十) 其他食品安全管理制度。食品安全法律、法规、规章和食品安全标准规定的其他食品安全管理制度。

第八条 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应当对食品安全管理制度执行落实情况进行及时、准确、真实的记录，以备监管部门进行监督检查。鼓励入网餐饮服务提供者定期向社会公示自身履行食品安全管理制度的情况。

第九条 法律、法规、规章以及食品安全标准等另有规定的，从其规定。

第十条 本指引自公布之日起施行，有效期5年。

抄送：驻局纪检监察组。

长治市市场监督管理局办公室

2025 年 6 月 19 日印发
