

高平市市场监督管理局办公室文件

高市市监办发〔2025〕31号

关于印发《高平市外卖平台 食品安全管理制度》等十二项制度的 通 知

各相关股室、市场监管所，各外卖平台代理商：

现将《高平市外卖平台食品安全管理制度》等十二项制度印发给你们，请结合实际，指导辖区内外卖平台、外卖经营者按制度执行。

高平市市场监督管理局办公室

2025年7月31日

（此件主动公开）

高平市外卖食品安全管理制度汇编

一、高平市外卖平台食品安全管理制度

1.网络餐饮服务第三方平台分支机构，应当在设立后 30 个工作日内，向高平市市场监督管理局备案。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。

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，向高平市市场监督管理局备案。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。

2.外卖平台应当建立并执行外卖经营者审查登记、食品安全违法行为制止及报告、严重违法行为平台服务停止、食品安全事故处置等制度，并在网络平台上公开相关制度。

3.外卖平台应当设置专门的食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员，每年对食品安全管理人员进行培训和考核。培训和考核记录保存期限不得少于两年。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

4.外卖平台应当对外卖经营者的食品经营许可证进行审查，登记外卖经营者的名称、地址、法定代表人或者负责人及联系方式等信息，保证外卖经营者食品经营许可证载明的经营场所等许可信息真实。

5.外卖平台和外卖经营者应当在餐饮服务经营活动主页

面公示餐饮服务提供者的食品经营许可证。食品经营许可等信息发生变更的，应当及时更新。

6.外卖平台和外卖经营者应当在网上公示餐饮服务提供者的名称、地址等信息，公示的信息应当真实。

7.外卖平台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两年。

8.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。

9.外卖平台和自建网站餐饮服务提供者应当履行记录义务，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。

10.外卖平台应当对外卖经营者的经营行为进行抽查和监测。外卖平台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。

11.外卖平台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。

二、高平市外卖经营者食品安全管理制度

1.外卖经营者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。

2.外卖经营者加工制作餐饮食品应当符合下列要求：

(1) 制定并实施原料控制要求，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；

(2) 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；

(3) 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；

(4) 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；

(5) 网络销售的餐饮食品应当与实体店销售的餐饮食品质量安全保持一致。

3. 外卖经营者应当使用无毒、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。

4. 外卖经营者配送有保鲜、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。

三、高平市外卖经营者从业人员个人卫生管理制度

1. 外卖经营者从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。专间工作人员应戴口罩。

2. 外卖经营者从业人员操作前手部应洗干净，操作时应保

持清洁。接触直接入口食品时，对手应进行消毒。

3.在下列情形下应洗手：（1）处理食物前；（2）上厕所后；（3）处理生食物后；（4）处理弄污的设备或饮食用具后；（5）咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；（6）处理动物或废弃物后；（7）触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；（8）从事任何可能会污染双手的活动后。

4.专间操作人员进入专间时，应再次更换专间工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手，不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

5.个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

6.不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

7.进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

四、高平市外卖经营者食品贮存管理制度

1.贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2.食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标

识。

3.食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10CM 以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

4.冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设置可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过 1CM）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

5.冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

6.散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

7.除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

五、高平市外卖经营者粗加工切配餐饮安全管理制度

1.加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2.食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时做消毒处理。

3.植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

4.食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和

交叉使用，加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

5.切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放，已盛装食品的容器不得直接置于地上。

6.切配好的食品应在规定时间内使用，易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

7.加工结束及时拖清地面，水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净，定位存放，做到刀不锈、板不霉，整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

8.在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布，不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

六、高平市外卖经营者烹调加工餐饮安全管理制度

1.烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。用水水质应符合《生活饮用水卫生标准》规定。

2.需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70 摄氏度。油炸食品要防止外焦里生，避免温度过高，时间过长。随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复使用。

3.使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的适用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用

完后，有专人专柜保存。

4.烹调后至使用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

5.隔餐隔夜熟制品、外购熟制品必须在食用前充分加热煮透，不得将回收后的食品加工后再次销售。

6.用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛饭放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

7.灶台和抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

8.工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面冲洗干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

七、高平市外卖经营者餐饮具清洗消毒保洁管理制度

1.设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域（或专间）及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

2.餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消

毒的，至少设有三个专用水池，各类水池应以明显标识标明其用途。

3.接触直接入口食品的餐饮具使用前应清洗并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具，不得重复使用一次性餐饮具。

4.餐饮具应首选热力方法进行消毒，严格按照“除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。使用化学药物消毒的严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

5.消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合 GB 14934《食（饮）具消毒卫生标准》。

6.消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

7.采购使用集中消毒企业供应的餐饮具，应当查验其经营资质，索取营业执照复印件、消毒合格凭证；清洗消毒餐饮具用的洗涤剂、消毒剂等必须符合国家有关卫生标准和要求。

8.洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣，泔水桶内外清洁。

9.责成专人负责餐饮具清洗消毒及检查记录。

八、高平市外卖经营者食品安全自检自查与报告制度

1.外卖经营者应当按照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证，接受社会监督，承担主体责任。

2.建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

3.食品安全管理员须认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐饮具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

4.制定定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查和自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

5.食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

6.各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位检查或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

7.各种检查结果记录归档备查。

九、高平市外卖经营者餐饮服务食品安全管理人员制度

外卖经营者应当设立食品安全管理机构,配备专职或兼职的食品安全员。食品安全管理人员应负责如下工作:

- 1.建立健全食品安全管理制度,实施食品安全自查,督促制度落实。
- 2.组织实施从业人员健康检查,督促患有有碍食品安全疾病的人员调离相关岗位。
- 3.制订、实施食品安全培训、考核计划。
- 4.实施进货查验或检查执行情况。审核各项食品安全记录,建立食品安全管理档案。
- 5.督促处置不合格食品。
- 6.督促食品从业人员制售。
- 7.配合市场监督管理部门的监督检查,如实介绍情况、提供资料。
- 8.承担法律法规规定的其他职责。

十、高平市外卖经营者废弃物处置制度

- 1.食品经营场所内可能产生废弃物或垃圾的场所均应设有带盖废弃物容器。
- 2.处理废弃物的工具、容器等应有明显的区分标识。
- 3.废弃物容器应封闭、不透水、内外壁整洁。即食食品处理场所内的废弃物容器应为非手动式开启。
- 4.废弃物应日产日清。盛装食品废弃物的容器应每日清洗。

5.废弃物临时集中存放设施或场所应密闭，与各类食品场所分隔或保持适当距离，每日清洁。

6.食品经营中产生的废弃物应送垃圾处理场所集中处置，严禁乱倒乱堆，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所的生活垃圾收集设施。

十一、高平市外卖平台和外卖经营者预防和制止餐饮浪费规定

1.外卖平台需科学设置起送价格、满减促销规则，并探索根据商家经营规模动态调整机制，减少诱导过度消费。

2.外卖平台禁止制作、发布或传播宣扬暴饮暴食等浪费食品的直播或音视频信息。

3.外卖经营者应提供小份菜、小份饭等多样化选择，并推广使用可降解餐盒。

4.外卖经营者需在平台页面明确标注餐品分量、规格、建议消费人数等信息，减少无效信息展示。

5.外卖平台和外卖经营者应在点餐、下单等页面显著位置设置“适量点餐”提示，鼓励消费者使用自备餐具。

6.外卖经营者应使用符合安全标准的餐盒及“食安封签”，配送过程中确保餐品不受污染。

7.外卖经营者需加强食材采购、加工、供餐等环节管理，防止因储存不当或加工过量导致浪费。

十二、高平市外卖配送食品安全管理制度

1.外卖平台应制定完善的网络餐饮外卖配送服务制度，明

确配送流程、操作规范、食品安全要求等内容。

2.外卖平台应建立外卖送餐员信息档案，详细记录送餐员姓名、公民身份号码、联系方式、健康状况、培训情况等信息，并及时更新。

3.外卖平台应开展外卖送餐员岗前培训和定期在岗培训，将职业道德、食品安全、交通安全、卫生健康以及心理疏导等知识纳入培训内容，确保送餐员具备相应的食品安全意识和配送服务能力。

4.建立送餐员健康管理制度，督促送餐员每日上岗前进行健康状况检查，出现发热、呕吐、腹泻等有碍外卖食品安全的症状时，应当暂停配送服务活动，并及时安排就医。

5.外卖平台应督促外卖送餐员定期清洗消毒配送容器，确保配送容器符合食品安全、运输安全要求。配送容器应专用，不得用于存放其他物品，防止交叉污染。

6.外卖送餐员不得将外卖食品与有毒有害物品一同贮存、配送，不得故意损坏外卖食品包装物或者污染外卖食品。接收外卖食品时，应仔细核对食品信息和封签完整性，发现问题及时与商家沟通。

