ICS 03.080.30
CCS A 12

DB 11

北 京 市 地 方 标 准

DB 11/T XXXX—XXXX

网络餐饮服务餐饮安全管理规范

Specification for catering safety management in the network catering service

（征求意见稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

北京市市场监督管理局　　发 布

目 次

前言.....II
1 范围.....1
2 规范性引用文件.....1
3 术语和定义.....1
4 基本要求.....1
5 平台信息管理.....2
6 供餐要求.....2
7 配送要求.....3
附录A（资料性） 清洁消毒流程指引.....4
参考文献.....5

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由北京市市场监督管理局提出并归口。

本文件由北京市市场监督管理局组织实施。

本文件起草单位：中国烹饪协会、北京星巴克咖啡有限公司、北京市房山区市场监督管理局、北京市标准化研究院。

本文件主要起草人：

网络餐饮服务餐饮安全管理规范

1 范围

本文件规定了网络餐饮服务餐饮安全的基本要求、平台信息管理、供餐要求、配送要求。

本文件适用于餐饮服务提供者、网络餐饮服务平台、配送单位通过网络提供餐饮服务的行为。

从事食品制售类项目的食品销售经营者通过网络提供餐饮服务，可参照本标准执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.3 食品安全国家标准 搪瓷制品

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB11/T 1789 餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范

DB11/T 1790 餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范

DB11/T 1791 餐饮服务单位从业人员健康管理规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 通过网络提供餐饮服务的餐饮服务提供者（简称：入网餐饮服务提供者）、网络餐饮服务平台、配送单位应建立餐饮安全管理制度、信息安全管理制度和相应的应急预案。

4.2 入网餐饮服务提供者、网络餐饮服务平台、配送单位宜购买食品安全责任保险。

4.3 入网餐饮服务提供者应符合 GB 31654 的要求。

4.4 入网餐饮服务提供者应有固定的经营场所，布局设置符合 DB11/T 1789 的要求。

4.5 入网餐饮服务提供者的餐饮用具使用应符合 DB11/T 1790 的要求。包装材料应无毒、清洁，符合食品安全相关要求。与食品直接接触的包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.3～8 食品安全国家标准要求。

4.6 入网餐饮服务提供者的从业人员应符合 DB11/T 1791 的要求。

4.7 网络餐饮服务平台应具有信息审核与发布、订单管理、接受和处理消费者投诉等功能。
4.8 配送单位应配备相应的人员与配送设备，人员应穿着表明身份的工作服或佩戴标志物。

5 平台信息管理

5.1 应全面、准确审核并展示入网餐饮服务提供者证照等相关资质证明、实体门店基本情况（包括名称、品牌、地址等）以及门店照片。
5.2 应真实、准确发布交易相关信息，包括餐饮品牌或门店名称、菜品照片、价格、份量或建议食用人数等。
5.3 应为入网餐饮服务提供者和消费者提供订单、送单地址等信息的确认核对功能，提供配送人员、配送时间等信息。
5.4 应如实记录消费者关于服务质量的咨询、投诉和举报以及处理结果等信息。投诉解决前不应销毁相关的订单信息和音像资料。
5.5 应对运营数据、消费者反馈、食品安全责任保险出险情况等数据进行分析，评价入网餐饮服务提供者的食品质量和配送单位的配送服务状况。发现问题应及时与相关方沟通，督促各方持续改进、提升网络餐饮服务能力。

6 供餐要求

6.1 入网餐饮服务提供者应根据自身经营场所使用面积、设备设施、加工人员等条件，提供与供餐能力相匹配的网络餐饮服务。不应委托、转包给其他单位或人员供餐。
6.2 入网餐饮服务提供者应按批准的经营项目进行供餐，不应超范围经营。生食类食品不宜外送。通过网络餐饮服务供应的食品质量应与堂食保持一致。
6.3 宜减少一次性餐饮具的使用。餐饮具不能回收的，宜使用可降解的食品容器、餐具和包装材料。
6.4 应根据食品的种类、特性等因素，在不改变食品性状的前提下，选择食品容器、餐具、包装材料和包装方式。
6.5 入网餐饮服务提供者应随餐提供食品相关信息，包括食品出单时间（制作时间）、建议食用时限等。
6.6 入网餐饮服务提供者应按网络订单制作食品。同一订单的食品宜同时出品。不能同时出品时，应合理安排出餐顺序，先出品易于保存的食品。
6.7 食品制作后应立即打包配送。如需暂存，应根据食品种类，在 60℃以上或 8℃以下保存，配送前进行感官性状检查，感官性状异常或存放超过 2 小时的食品不应供餐。
6.8 分派菜肴、打包应符合下列要求：
a) 使用清洁消毒的餐用具；
b) 打包过程中遗撒、掉落的食品应丢弃；
c) 饮料类、汤类应分别单独包装；
d) 容器应封盖或封口；
e) 包装好的食品不应倾斜或倒置，不应相互挤压。饮料、汤等液体食品宜使用辅助设施进行固定；
f) 热食类、冷食类食品应分开放置，冷食类食品宜有冷藏措施；
g) 应使用外卖包装封签或一次性封口的外包装袋，封签、外包装袋口在开启后应无法复原。
6.9 应设置临时或固定的外卖取餐区。取餐区应与加工制作区分离，并明显标识。

7 配送要求

7.1 配送制度

应建立配送箱的使用、清洁和维护制度。

7.2 人员要求

7.2.1 应建立并及时更新配送人员档案。记录专、兼职配送人员的姓名、年龄、联系方式、食品安全培训考核情况、上岗情况等信息。配送人员应取得健康证明。食品安全培训考核合格后方可上岗。

7.2.2 配送单位应有专人负责配送人员健康管理。每日上岗前检查配送人员健康状况。患有发热、腹泻、呕吐等症状的，应暂停配送工作。手部存在开放性伤口时，应进行包扎等处理。

7.2.3 配送人员上岗和工作时应注意保持着装整洁和手部清洁。

7.3 配送箱

7.3.1 配送箱应无毒无害，具有气密性和缓冲性等特性；应易于运输和携带、能防尘、防水。

7.3.2 配送箱应专用，干净整洁无异味，内表面不应有油渍、汤渍等污物。

7.3.3 配送箱污染后应及时清洁，必要时消毒。每日消毒应不少于一次，选择符合国家标准的清洁消毒剂。清洁消毒情况应有记录。配送箱清洁消毒流程参见附录 A。

7.4 配送过程

7.4.1 配送人员每日开始工作前应检查配送箱，确认清洁、使用状态良好。

7.4.2 配送人员取餐时，应核对订单与配送地址，检查食品包装及其附属物的完整性和清洁度。

7.4.3 配送人员将确认无误的外卖食品装入配送箱中，不应挤压存放食品，直接入口和非直接入口的食品、需低温保存的食品和热度较高的食品应分开放置。

7.4.4 在配送过程中不应打开食品外包装。发生食品污染的，应终止配送。装卸时，配送设备设施的门、盖应随开随关。

7.4.5 应在约定送达时间内送到消费者手中或指定位置。配送过程中应满足保证食品安全的温度要求。

7.4.6 采用无接触配送的，应放置在指定的室内存放场所并告知消费者尽快取餐。无法放置于室内的，应放置于具有防尘、防雨条件的指定位置。宜采用现代化技术进行配送。

7.4.7 设置智能取餐设备的，不应设在易受到污染的区域。智能取餐设备应具备取餐时限管控功能，宜具备保温功能或冷藏、复热等功能。智能取餐设备应定期清洁消毒，有效维护。

附 录 A
（资料性）
配送箱清洁消毒流程

A.1 清洁流程

a） 将配置好的洗涤剂装入喷壶中（也可以使用洗涤消毒二合一化学品）；
b） 将内部食物清空；
c） 将内部食物残渣及水渍和外部污垢去除；
d） 使用配制好的洗涤剂均匀喷洒在内外部润湿，使用专用清洁抹布擦拭去除顽固污渍。

A.2 消毒流程

a） 将配置好的消毒剂装入喷壶中；
b） 使用配制好的消毒液均匀喷洒在内外部润湿表面，停留规定时间，然后使用专用消毒抹布擦拭；
c） 清洁消毒后风干后即可使用；
d） 若使用清洁消毒二合一化学品时，可将配置好的清洁消毒液喷洒在内外部润湿，停留规定时间，然后使用专用消毒抹布将内部擦拭干净，使用同样方法，清洁外部（清洁内、外部的抹布应分开使用）。

A.3 消毒剂及使用浓度选择

a) 过氧化氢类：按照产品说明书使用，或者使用3%～4%浓度喷洒擦拭；
b) 季铵盐类：按照产品说明书使用，或者使用200 mg/L～1 000 mg/L浓度喷洒擦拭；
c) 含氯类：按照产品说明书使用，或者使用100 mg/L～250 mg/L 有效氯浓度喷洒擦拭；
d) 乙醇：75% 喷洒擦拭；
e) 清洁消毒二合一产品：按照产品说明书使用。

参 考 文 献

[1]国家食品药品监督管理总局令第17号 食品经营许可管理办法
[2]国家市场监督管理局公告〔2018年第12号〕餐饮服务食品安全操作规范
[3]北京市人民代表大会常务委员会 北京市小规模食品生产经营管理规定
[4]国家食品药品监督管理总局令 第36号 网络餐饮服务食品安全监督管理办法