外卖餐饮
良好行为指南

为保障网络餐饮食品安全，规范外卖经营行为，根据《中华人民共和国食品安全法》《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》及国家餐饮服务食品安全操作规范等要求，结合全省网络餐饮专项整治部署，特制定本指南，供广大外卖餐饮经营户对照学习，开展自查自纠。

一、资质合规，亮证经营

证照公示

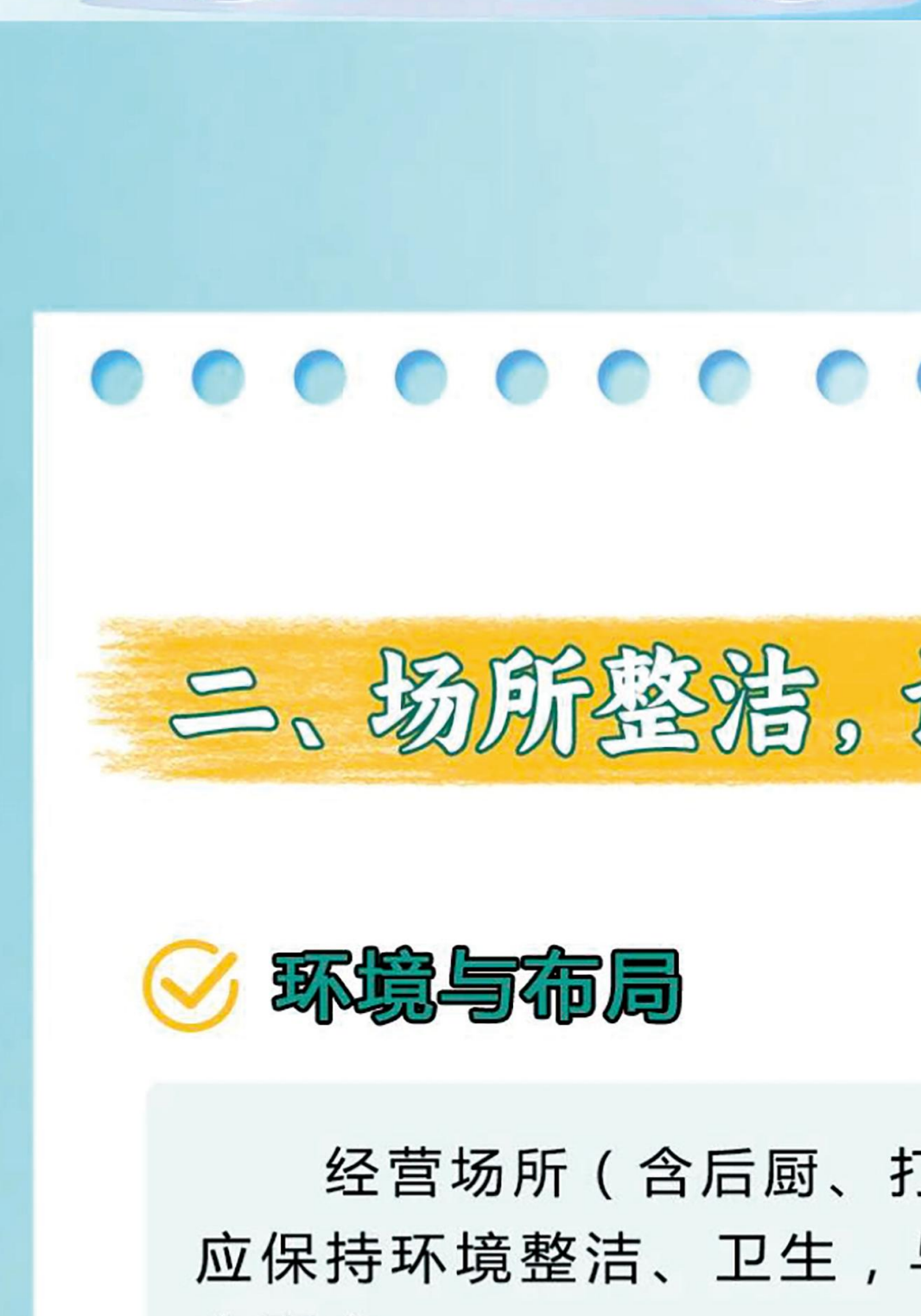
必须依法取得真实有效的《营业执照》和《食品经营许可证》，并在网络平台主页显著位置持续公示。

信息一致

确保平台公示的经营地址、门店照片、联系方式等信息与实际经营情况完全一致，不得虚假宣传或隐瞒真实情况。

按许可经营

严格按许可项目经营，不得超范围。



二、场所整洁，设施完备

环境与布局

经营场所（含后厨、打包区、就餐区）应保持环境整洁、卫生，与污染源保持规定距离。

设施配备与维护

配备与经营规模相适应的冷藏、冷冻、清洗、消毒、防蝇、防鼠、防尘等设施设备，并确保正常运转、定期维护。

布局合理

加工制作区域应布局合理，功能分区，工用具分类标识、分类使用。

三、原料安全，过程规范

进货查验与追溯

严格执行食品原料采购索证索票和进货查验制度，建立进货台账，确保来源可追溯。

原料与添加剂管理

不采购、不使用不符合食品安全标准的食品、食品添加剂和食品相关产品。严禁非法添加非食用物质和滥用食品添加剂。

加工制作规范

食品加工制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求，做到烧熟煮透、生熟分开、工用具专用。

餐饮具消毒

餐饮具使用前必须洗净、消毒，并存放在专用保洁设施内。

四、包装配送，安全可控

包装与封签

使用符合食品安全标准的餐具、饮具和包装材料。主动使用“食安封签”，对配送食品进行封口，防止配送过程污染。

明厨亮灶

积极使用“互联网+明厨亮灶”平台，主动公开加工制作过程。

配送管理

与配送人员共同维护外卖餐食安全，避免配送过程中食品受到污染。

五、人员健康，管理到位

健康证明

从业人员必须取得有效健康证明后方可上岗，并定期进行健康检查。

个人卫生

从业人员应保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，操作前洗手消毒。

培训与意识

定期组织从业人员学习食品安全法律法规和操作规范，提升食品安全意识和能力。

新鲜食材
卫生加工
密封包装
食品安全

六、落实责任，配合监管

主体责任

经营者是食品安全第一责任人，主动接受、配合市场监管部门的监督检查和抽样检验，如实提供相关资料。

投诉处理

对消费者提出的食品安全投诉和建议，应及时妥善处理。

应急处置与报告

发现食品安全隐患或发生食品安全事故，应立即采取措施防止危害扩大，并向所在地市场监管部门报告。

本指南旨在引导外卖餐饮经营户诚信守法、规范经营。各经营户应自觉对照，加强自律。市场监管部门将加强监督检查，对违反国家法律法规规章的行为，依法予以查处。

邵阳市大祥区市场监督管理局
2026年4月宣