

团 体 标 准

T/TZAS XXX-2026

无堂食外卖食品安全操作规范

Food safety operation standards for takeout services
without on-site dining

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

泰 州 市 标 准 化 协 会 发 布

前　　言

本文件根据 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。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由泰兴市市场监督管理局提出并归口。

本文件主要起草单位：泰兴市餐饮行业协会、泰兴市市场监督管理局、泰州市喜米格餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：胡蓓雯、陈海霞，杨晖松，樊雪莲、王键。

无堂食外卖食品安全操作规范

1 范围

本文件规定了无堂食外卖食品安全操作的基本要求、“互联网+AI 明厨亮灶”系统、过程控制、卫生管理、人员管理、食品安全自查、制止餐饮浪费、应急处置要求和标准的实施评价。

本文件适用于无堂食外卖服务提供者从事无堂食外卖业务的餐饮服务。

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。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 14881 食品生产通用卫生规范

GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 42500 即时配送服务规范

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局 2018 年第 12 号公告）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 无堂食外卖 no dine-in delivery

消费者通过第三方网络平台订购，经营者在加工场所内完成食品制作、打包，由外卖配送人员配送，不提供现场就餐的餐饮服务经营方式。

3.2 无堂食外卖餐饮服务提供者 food delivery service providers without dine-in facilities

仅有加工场所、无就餐场所，经营场所面积较小、加工条件相对简单、主要经营外卖业务的小型餐饮单位。

3.3 食安封签 food safety seal

为保障外卖配送环节食品安全，防止外送餐食外包装在运送过程中被人为拆启或意外破坏而采取的一次性封口包装件。

3.4 网络餐饮服务平台 third-party platform for online catering services

不直接参与外卖食品生产制作，为餐饮服务提供者和消费者搭建网络交易环境，提供信息展示、订单生成、交易撮合、配送调度等服务，促成双方完成外卖交易的信息平台。

4 基本要求

4.1 资质与公示

4.1.1 应依法取得《食品经营许可证》或《小餐饮备案登记证》，且经营项目中应明确载有“网络经营”。

4.1.2 从事接触直接入口食品工作的从业人员应持有有效的健康证明。

4.1.3 应在经营场所醒目位置公示《营业执照》《食品经营许可证》或《小餐饮备案登记证》及从业人员健康证。

4.1.4 应在网络餐饮服务平台经营活动主页面醒目位置公示其许可证或备案登记证等信息,上传证照图片清晰度宜 ≥ 300 dpi。

4.2 经营场所与设施设备

4.2.1 经营场所

4.2.1.1 操作场所应有与经营业态相适应的食品储存、加工操作、清洗消毒、打包取餐区域,按照“生进熟出”的单一流向合理布局。

4.2.1.2 操作场所应保持清洁卫生,应符合 GB31654 的规定要求。

4.2.1.3 操作场所应与生活区有效隔离,场所内不可设卫生间。

4.2.2 设施设备

4.2.2.1 加工制作设备应无毒、无害、耐腐蚀、易清洁,符合食品安全相关标准。

4.2.2.2 清洗消毒设施应符合 GB 14881 和 GB 31654 的相关要求。

4.2.2.3 冷藏、冷冻设备应能满足食品储存温度要求,定期维护、清洗、校验。

4.2.2.4 应配备通风与照明设施,易于清洁、无油烟积聚,通风口应加装防虫筛网。

4.2.2.5 应配备有害生物防治设施,如防蝇网、粘鼠板、灭蝇灯等。

4.2.2.6 应配备“互联网+AI 明厨亮灶”数据采集设备,设备参数符合《食品安全“互联网+AI 监管”平台对接和数据采集规范》要求。

4.3 食品安全管理制度

应建立健全与之经营相适应的食品安全管理制度,明确各岗位的食品安全责任,制定并执行从业人员健康管理、食品采购索证索票、食品储存、食品加工制作、食品包装、食品配送、清洗消毒等制度。

5 “互联网+AI 明厨亮灶”系统

5.1 操作场所应安装并持续运行“互联网+AI 明厨亮灶”监控系统,监控画面应覆盖餐饮食品加工制作的关键过程,并保证正常运转。

5.2 应在网络订餐平台主页面显著位置标明“互联网+明厨亮灶”跳转标识,视频数据应保存不少于 14 天,并按要求接入属地食品安全监管部门的智慧监管平台和网络订餐平台,接受实时监督和 AI 行为识别预警。

6 过程控制

6.1 原料控制

6.1.1 应建立原料采购、查验和索证索票制度,采购、使用符合食品安全标准的食品原料。相关凭证保存期限不少于保质期满后 6 个月;没有明确保质期的,保存期限不应少于 2 年。

6.1.2 使用食品添加剂应符合 GB2760 的要求,食品添加剂实行专人专柜管理,严禁使用亚硝酸盐等违禁添加剂。

6.1.3 原料应按标示的方式储存,分类分区,离地离墙存放。冷藏、冷冻设施内的原料、半成品、成品应分开存放,并有明显区分标识。

6.1.4 拆包后的原料应尽快使用。

6.2 清洗切配

6.2.1 原料清洗应在独立的水池中进行,严禁在洗手池、拖把池内清洗食品原料。肉类、果蔬、水产品宜使用专用水池。

6.2.2 切配用的砧板、刀具、容器应按原料、半成品、熟食严格分开,并使用不同颜色或标识进行区分(如:红色-生肉,蓝色-水产品,绿色-果蔬,白色-熟食)。原料应除去杂质,无污染。

6.2.3 切配后的半成品应避免污染,与原料分开存放,并尽快用于烹饪。

6.3 加工烹饪

- 6.3.1 烹饪过程应严格遵守食品安全要求，确保食品烧熟煮透，出餐时中心温度不低于 70℃。
- 6.3.2 需要冷藏的熟食，应在清洁操作区凉透后及时冷藏。
- 6.3.3 加工过程中，应避免食品与不洁物接触，防止成品受到污染。
- 6.3.4 生食、冷食、裱花蛋糕等应在专间制作。

6.4 打包与封签

- 6.4.1 打包区应独立、洁净，与原料、半成品加工区物理隔离。打包操作人员应进行手部清洗消毒，并佩戴口罩。
- 6.4.2 打包餐盒（包装膜）应符合食品安全标准，宜采用符合 GB/T18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求的餐具。
- 6.4.3 所有外卖食品出餐前，应规范使用“食安封签”。封签一旦拆启无法恢复。封签的粘贴应牢固，覆盖外卖包装的开口或搭扣处，确保配送过程中食品不被打开。
- 6.4.4 宜在封签或包装袋醒目位置标注食品加工制作时间和食用时限。

6.4 待取餐区管理

- 6.4.1 应设立专用的待取餐区（架/台），该区域应保持干净、整洁，远离污染源。应与加工操作区域分开，有明显标识。
- 6.4.2 待取餐区不可存放除已经打包并加贴食安封签的成品外的物品。
- 6.4.3 外卖配送人员应在待取餐区取餐，不可进入食品加工操作区域。

7 卫生管理

- 7.1 应保持操作场所地面、墙壁、天花板及设施设备清洁卫生，定期清扫消毒。
- 7.2 应及时清理餐厨废弃物，加盖存放，每餐后清洗垃圾桶。

8 人员管理

8.1 健康管理

从业人员应每日开展晨检并每年进行健康检查，从事接触直接入口食品工作的从业人员应在取得健康证明后方可上岗。从业人员如果出现发热、腹泻、手部或头面部感染、咽部炎症等有碍食品安全疾病时，应立即调离原工作岗位，待恢复健康后方可重新上岗。

8.2 人员卫生

- 8.2.1 从业人员应保持良好个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长指甲，不涂指甲油，不佩戴饰物。
- 8.2.2 在食品加工操作（特别打包）前、接触污染物后，均应严格按照“七步洗手法”清洗消毒手部。
- 8.2.3 在加工、打包直接入口食品时，应佩戴清洁的口罩。

8.3 培训管理

定期组织从业人员参加食品安全知识培训，培训内容应包括食品安全法律法规、食品安全标准、食品安全管理制度、加工操作规范等。

9 食品安全自查

9.1 自查频次

经营者应每周至少组织一次全面的食品安全自查。

9.2 自查内容

包括但不限于：资质证照、环境卫生、人员健康与培训、食品采购与存储、加工包装流程、配送管理等。

9.3 整改与记录

对自查发现的问题应及时整改，并保留自查与整改记录。

10 制止餐饮浪费

经营者应在经营场所醒目位置及网络订餐平台页面醒目位置公示制止餐饮浪费相关宣传标语，设计小份餐、半份餐供消费者选择。

11 应急处置

经营者应制定《突发食品安全事故应急处置预案》，并定期组织从业人员学习，每年至少开展一次应急演练。

12 标准的实施与评价

12.1 结合实际，认真做好标准实施评价，包括标准实施方案准备等。标准实施主要应在无堂食外卖安全操作、现场管理中开展。

12.2 标准实施一定时间后，开展标准实施效果评价分析，适时向标准归口单位反映情况，提出标准修改、补充、完善或废止等意见建议。
