

团 体 标 准

T/XMSSAL XXXX—2026

无堂食外卖食品安全管理规范

Food safety management specification for takeout without dine-in

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

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 总体要求 2

5 人员管理 2

6 场所环境 2

7 设施与设备 3

8 食品采购与贮存 3

9 加工操作 4

10 打包与标识 4

11 外卖配送管理 5

12 信息公示 5

13 食品安全自查 5

14 有害生物防治 6

15 投诉处理与应急处置 6

附录 A（资料性）食品安全风险防控清单 7

参考文献 10

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

无堂食外卖食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了无堂食外卖经营服务的术语与定义、总体要求、人员管理、场所环境、设施与设备、原料采购与贮存、加工操作、打包与标识、外卖配送管理、信息公示、食品安全自查、有害生物防治、投诉处理与应急处置等要求。

本文件适用于无堂食外卖的相关食品安全管理。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.7 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 40041 外卖餐品信息描述规范
T/XMSSAL 0037 餐饮外卖一次性封签使用规范
T/XMSSAL 0152 厦门市网络餐饮外卖服务管理规范
餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局公告 2018年第12号）

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 takeout without dine-in

入网餐饮服务提供者开展食品加工制作、打包，并通过外卖配送人员将食品送达消费者指定地点的餐饮经营模式，在其实际经营场所内，既不向消费者持续提供现场就餐服务，也不向消费者持续提供自提服务。

3.2

无堂食外卖经营服务提供者 takeout without dine-in service provider

依法取得相关经营资质，采用无堂食外卖经营服务模式，从事食品加工制作、打包并委托或自行配送的餐饮企业、个体工商户等经营主体（以下简称“经营单位”）。

3.3

互联网+明厨亮灶 internet & bright kitchen

依托互联网、视频监控等信息技术，将餐饮服务提供者的食品加工制作关键区域、关键环节进行视频采集与网络传输，将视频信息上传至第三方平台或公众可查询渠道，展示餐饮食品加工过程的一种形式。

3.4

食安封签 safety seal

为保障餐饮外卖配送环节的食品安全，防止外卖食品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产品。

[来源：T/XMSSAL 0152，3.6]

4 总体要求

- 4.1 经营单位应依法取得食品经营许可证。严格按照许可证规定的经营地址、经营项目、经营期限经营。经营场所搬迁的应重新办理食品经营许可证。
- 4.2 应在网络餐饮服务平台经营活动主页面公示经营资质和经营场所；配合网络餐饮服务平台实地核查、资质核验。如食品经营许可等信息发生变更，经营单位应在2天内向平台提交更新资料。
- 4.3 经营单位仅开展无堂食外卖经营活动，在实际经营场所不持续向消费者提供现场就餐和自提服务。不得委托他人加工制作餐食。
- 4.4 经营单位应建立健全食品安全管理制度，明确食品安全主体责任，落实从业人员健康管理、食品采购索证索票、贮存、加工制作、打包、配送及清洗消毒等关键环节管理要求。全程把控原辅料采购、加工、打包、配送等环节风险，防止交叉污染。
- 4.5 经营单位应厉行节约、制止餐饮浪费，合理设计菜品分量，引导消费者理性点餐，不得诱导过度消费。宜根据消费者需求提供小份餐食，如半份菜、小份菜。
- 4.6 无堂食外卖经营服务提供者、网络餐饮服务平台及外卖配送机构应遵循自愿、平等、公平、诚信原则，自觉遵守相应法律、法规、规章及规范性文件，宜购买食品安全责任保险。

5 人员管理

- 5.1 食品从业人员应持有效健康证明上岗，每年至少进行一次健康检查，并每日开展健康状况自查。未取得健康证明的不得从事接触直接入口食品的工作。
- 5.2 食品从业人员应定期接受食品安全知识培训。
- 5.3 食品从业人员加工操作时应穿戴清洁的工作衣帽、口罩，保持良好个人卫生，不得留长指甲、涂指甲油，工作时佩戴的饰物不得外露，不得在食品加工区内吸烟、饮食或从事其他有碍食品安全的活动。

6 场所环境

- 6.1 经营场所的选址和环境应符合GB 31654及《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。
- 6.2 经营场所不设置就餐区域。
- 6.3 经营场所应根据经营业态和食品加工流程合理布局，划分食品贮存区、食品加工区、分餐打包区、取餐区、清洗消毒区等功能区，确保按“生进熟出”单一流向布局，并符合以下要求：

- a) 食品贮存区应设置不同温度存放区域，食品与非食品分类分区存放；
 - b) 食品加工区设备摆放合理，便于操作且符合食品安全要求，地面应平整、防滑、易于清洁，墙壁应光滑、无裂缝，天花板应无脱落，设备、墙面、台面、地面使用后应及时清洁，保持无积水、无油污、无霉变；
 - c) 分餐打包区应靠近取餐区，设置打包台，配备符合食品安全要求的外卖餐饮具，确保外卖食品包装快速、规范、卫生；
 - d) 取餐区应与食品加工区有效分隔，防止交叉污染，同时设置明显标识；
 - e) 清洗消毒区配备足够的清洗水池、容器和完善的消毒设备，确保食材、餐具、工用具等清洗、消毒合格，有效防止交叉污染。
- 6.4 卫生间不得与食品经营场所功能区直接连通，应保持清洁卫生。

7 设施与设备

7.1 经营场所应配备与经营规模相适应设施设备，并符合以下要求：

- a) 食品加工设备的数量、功率和性能应与经营的食品品类、单量相适配，且运行稳定，其材质应无毒、无害、无异味、耐腐蚀、不易脱落，符合食品安全相关标准，并应易于清洁和保养；
- b) 冷藏、冷冻设备应能满足食品储存温度要求，应定期维护、清洗、校验，确保其正常运行和温度准确性；
- c) 应配备符合食品安全要求的外卖餐品打包用餐饮具、食品标签打印机等设备与材料；
- d) 清洗消毒设施应符合GB 31654的相关要求；
- e) 通风与照明设施应易于清洁、更换，无油烟、蒸汽积聚；
- f) 门、窗应表面光滑、易清洁消毒、不易吸水，窗户可开启部位及与外界直接相通的排气口应安装防蝇防虫网。排水管道出水口应设置金属材质篦子，篦子缝隙间距或网眼应小于10 mm。室内应配备粘鼠板、灭蝇灯等病媒生物防治设施，并定期检查、维护与清理，确保有效运行；
- g) 宜配备“互联网+明厨亮灶”，覆盖食品加工、分餐打包等关键环节，按要求接入属地食品安全监管平台和网络订餐平台。

7.2 用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具，宜按不同颜色或标识区分，分开放置和使用，避免交叉污染。

8 食品采购与贮存

8.1 食品采购应符合以下要求：

- a) 应选择资质合法、食品原材料质量安全的供货商；
- b) 应对采购食品开展进货查验和索证索票；
- c) 采购的食品应符合国家相关标准。禁止采购、加工、经营有毒有害、来源不明、腐败变质、感官性状异常或国家明令禁止生产经营的食品。

8.2 食品原料必须经过以下验收后方可使用：

- a) 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
- b) 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；
- c) 标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；
- d) 食品在保质期内；
- e) 食品温度符合食品安全要求。

8.3 食品贮存应符合以下要求：

- a) 食品与非食品应分开存放，不同种类的食品原料应分类存放并有明显标识，食品存放应离地离墙不少于10 cm；
- b) 冷藏温度应控制在0℃～8℃，冷冻温度应控制在-18℃及以下；
- c) 食品添加剂应专人保管，专柜存放，标识明显；
- d) 有特殊贮存要求的食品应按照相应要求进行储存；
- e) 散装食品应采用食品级容器密封，并在贮存位置（食用农产品除外）标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，以便于识别和管理；
- f) 遵循“先进先出”原则，定期检查库存食品，及时清理变质或超过保质期的食品。

8.4 加工用水的水质应符合GB 5749要求。

9 加工操作

- 9.1 食品原料应清洗干净后方可使用；原料清洗应在专用水池进行，果蔬、肉类、水产品宜使用专用水池；切配用砧板、刀具、容器应按原料、半成品、熟食严格分开；切配后的半成品应尽快用于烹饪，避免污染。
- 9.2 不得使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或感官性状异常的食品原料。冷（藏）冻食品从冷（藏）冻设施取出或解冻后，应及时加工使用；冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。
- 9.3 食品加工制作应符合GB 31654的相关要求，食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。
- 9.4 需要烧熟煮透的食品，加工时食品中心温度应达到70℃以上。
- 9.5 不得将回收后的食品（包括辅料）经热加工后再次供应。
- 9.6 如有冷食类食品经营资质，冷食类食品加工应在专间或专用操作区内，其中，生食水产品、冷加工糕点等风险较高的冷食类食品，应在专间内加工制作；仅加工制作植物类食品等风险较低的冷食类食品，可在专用操作区内加工制作。使用专用的工具、容器，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。加工制作好的成品应当餐供应。冷食类食品加工区域应保持清洁、通风良好，温度控制应低于25℃，且应配备专用的冷藏设备用于存放加工过程中的冷食类食品原料和半成品。
- 9.7 倡导制作低钠、少油、低糖菜品。

10 打包与标识

- 10.1 分餐打包人员应穿戴清洁工作服、工作帽、口罩，双手应清洗消毒。
- 10.2 打包区应与原料处理及半成品加工区域有效分隔，防止交叉污染。
- 10.3 食品包装材料应符合相关要求，符合GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB/T 18006.3等要求，宜选用环保、可降解食品包装材料。
- 10.4 汤汁类、热食类、冷食类食品应分开打包，使用密闭容器盛装，防止渗漏、溢出。打包过程中遗撒、掉落的食物应立即丢弃，不得继续使用。
- 10.5 应采用一次性食安封签或不可复原的封口方式对外卖包装进行封口，确保食品在配送过程中不受拆启、污染；相关要求参照《餐饮外卖一次性封签使用规范》（T/XMSSAL 0037）执行。
- 10.6 打包后餐品应放置在取餐区，与食品加工区有效分隔，避免交叉污染。热食类餐品存放温度应保持在60℃以上，冷食类餐品存放温度应控制在0℃～8℃，常温存放时间不得超过2小时。

10.7 外卖餐饮食品应附带订单信息标签，标签上应注明外卖餐饮名称、下单时间、收货地址等必要信息，宜注明加工制作时间、最佳食用时间、储存条件、食用方法以及商家名称、地址、联系方式等信息。以上信息可在外卖订单小票上体现。

11 外卖配送管理

11.1 委托开展配送业务的，应对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、配送。外卖配送机构、配送设备设施、配送人员、配送服务要求等参见《厦门市网络餐饮外卖服务管理规范》（T/XMSSAL 0152）。

11.2 经营单位自行开展配送业务的，应对配送人员进行食品安全培训、管理，培训记录保存期限不得少于二年。

11.3 配送有保温、冷藏或者冷冻等特殊要求的食品，应按照法律、法规和食品安全标准的规定，采取相应贮存、配送措施，保证食品安全。

11.4 鼓励配送人员参与社会监督，发现经营单位存在食品安全违法行为的，及时向餐饮平台反映，并向经营单位所在区以上的市场监督管理部门举报。

12 信息公示

12.1 经营单位应在经营场所公示营业执照、食品经营许可证等相关证照。

12.2 经营单位应向网络餐饮服务平台提供真实有效的相关资质证照，证照信息应真实、有效、清晰，上传证照图片清晰度宜不低于300 dpi。

12.3 网络餐饮服务平台相关要求参见《厦门市网络餐饮外卖服务管理规范》（T/XMSSAL 0152），应公示商家名称、店铺定位，加注“无堂食”专属标识；经营单位的网店名称应当与实体经营门面招牌名称一致，公示的取餐地址应与证照地址一致；在平台显著位置设置“互联网+明厨亮灶”视频入口，实时、真实展示食品加工全过程，不得遮挡、裁剪或美化加工画面。

12.4 平台公示的外卖餐品名称、价格等信息与实际一致，不得宣传疾病预防、治疗等功效。

12.5 应在网络餐饮服务平台对外卖餐品进行信息展示，信息描述可参照GB/T 40041附录A中的示例，信息描述包括餐品名称、餐品图片、餐品制作方式等。

13 食品安全自查

13.1 经营单位应每月至少开展一次全面食品安全自查，食品安全风险防控清单可参照附录表A.1。

13.2 自查内容应包括但不限于：

a) 检查营业执照、食品经营许可证是否在有效期内，线上线下公示信息是否一致，是否存在“一址多店”、“一店多址”等情况；

b) 从业人员健康证是否在有效期内，个人卫生规范执行情况；

c) 食品加工区、贮存区、分餐打包区等功能区域的清洁消毒，防鼠、防蝇、防虫设施是否正常运行；

d) 食品采购索证索票落实情况，食品分类存放、保质期管理及添加剂专柜存放情况，食材是否腐败变质；

e) 食品加工制作过程中食材是否混有异物，食品添加剂使用合规性、加工流程生熟分离执行情况；

f) 打包食品用的包装材料安全性及食安封签使用情况；

g)送餐人员健康管理、配送容器清洁消毒、食品温度控制及配送时效合规性;

h)对消费者投诉反映的问题处理情况。

13.3 无堂食外卖经营者对自查中发现的食品安全问题,应及时整改、闭环管理。

14 有害生物防治

14.1 落实有害生物防治相关要求,配备防鼠、防蝇、防虫等设施,定期检查维护,确保完好有效。

14.2 发现有害生物踪迹时,应及时采取杀灭措施,防止其污染食品及加工环境。

14.3 采用化学防治方法的,所用化学药剂应专人管理、专柜存放。

15 投诉处理与应急处置

15.1 因餐品制作问题导致出现异物、异味、分量不足、错做、漏做等情况的,经营单位应及时回应消费者诉求,配合平台开展纠纷调解。

15.2 发生疑似食品安全事故、集中投诉等突发事件时,经营单位应立即停止相关餐品制作与销售,封存可疑食品、原料及工用具,第一时间上报平台与属地监管部门,配合开展调查、溯源、召回与处置工作。

附录 A

(资料性)

食品安全风险防控清单

无堂食外卖经营服务提供者落实食品安全主体责任风险防控清单见表 A. 1。

表 A. 1 食品安全风险防控清单

序号	项目	风险点	管控措施
1	许可和公示管理	1.1 许可证过期 1.2 超许可经营项目范围经营 1.3 食品经营许可证载明的事项发生变化，食品经营者未及时申请变更食品经营许可	1. 持有有效食品经营许可证，在食品经营许可有效期届满前九十个工作日至十五个工作日内，向原发证的市场监督管理部门提出申请。 2. 按许可项目经营，无超范围经营。许可证载明的许可事项发生变化的，及时向监管部门申请变更。不得委托他人加工制作餐食。 3. 许可证及其它食品安全信息在店堂醒目处公示。线上线下公示信息一致。如食品经营许可等信息发生变更，应在2天内向平台提交更新资料。
2	人员管理	2.1 从业人员健康证明过期 2.2 从业人员无有效健康证明 2.3 每日健康检查未落实 2.4 未保持个人卫生	1. 从业人员应持有有效健康证明上岗，健康证明在有效期内。 2. 每日进行健康状况检查。 3. 在食品制作经营过程中，人员应戴清洁的工作帽、口罩。不得饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物等。不应留长指甲、涂指甲油、不应化妆，工作时，佩戴的饰物不应外露。
3	场所与布局	3.1 布局流程、经营条件擅自改变 3.2 场所环境不干净，有积垢、积水、异味，物品摆放不整齐	1. 经营场所无就餐区。仅限无堂食，不提供现场就餐。 2. 经营场所应根据经营业态和食品加工流程合理布局，划分食品贮存区、加工区、打包区、取餐区、清洗消毒区等功能区，确保按“生进熟出”单一流向布局。
4	设施与设备	4.1 食品相关设施设备不能正常运转 4.2 未定期对食品相关设施设备进行维护	1. 配备与经营规模相适应设施设备。 2. 设备运行稳定。
5	食品采购与贮存	5.1 食品、食品添加剂、食品相关产品随货证明文件查验落实不到位 5.2 原料质量安全不合格 5.3 食品未分类分区存放，与有毒有害等物品混放	1. 应选择资质合法、食品原材料质量安全的供货商。 2. 食品原料必须经过验收后方可使用。 3. 食品分类分区存放，做好标识，食材无腐败变质。 4. 食品按温度管理要求贮存。 5. 符合食品保质期管理。 6. 加工用水的水质应符合GB 5749要求。

表 A.1 食品安全风险防控清单（续）

序号	项目	风险点	管控措施
6	加工过程	6.1 原料清洗切配、烹饪、成品存放等环节存在交叉污染风险，清洗池数量不足，未按要求分类清洗 6.2 使用变质食品原料 6.3 食品未煮熟煮透 6.4 加工制作和盛放食品原料、半成品、成品的工具、容器、设施设备无明显区分标识，未分类分开使用	1. 不使用腐败变质、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食品原料。冷（藏）冻食品从冷（藏）冻设施取出或者解冻后，应及时加工使用。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。 2. 原料清洗切配、烹饪、成品存放等环节无交叉污染风险。 3. 食品加工制作应符合GB 31654的相关要求，食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。 4. 需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到70℃以上。 5. 不得将回收后的食品（包括辅料）经热加工后再次供应。
7	打包与标识	7.1 食品包装材料不符合相关要求 7.2 打包后食品存放温度和时间不当 7.3 外卖餐饮食品未附有订单信息标签，标签信息不全或有误	1. 分餐打包人员应穿戴清洁工作服、工作帽、口罩，双手应清洗消毒。 2. 打包区应与原料处理及半成品加工区域有效分隔，防止交叉污染。 3. 食品包装材料应符合相关要求。汤汁类、热食类、冷食类食品应分开打包，使用密闭容器盛装，防止渗漏、溢出。打包过程中遗撒、掉落的食物应立即丢弃，不得继续使用。 4. 外卖餐饮食品应附有订单信息标签，标签上应注明外卖餐饮名称、下单时间、收货地址等必要信息，宜注明加工制作时间、最佳食用时间、储存条件、食用方法以及商家名称、地址、联系方式等信息。以上信息可在外卖订单小票上体现。 5. 应采用一次性食安封签或不可复原的封口方式对外卖包装进行封口。
8	外卖配送	8.1 委托开展配送业务的，未对受托方的食品安全保障能力进行审核，未监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、配送 8.2 经营单位自行开展配送业务的，未按要求采取有效措施，保证食品安全	1. 送餐人员健康管理、配送容器清洁消毒、食品温度控制及配送时效合规性。 2. 委托开展配送业务的，应对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、配送。 3. 经营单位自行开展配送业务的，应对配送人员进行食品安全培训、管理，培训记录保存期限不得少于二年。 4. 配送有保温、冷藏或者冷冻等特殊要求的食品，应按照国家法律、法规和食品安全标准的规定，采取相应贮存、配送措施，保证食品安全。
9	信息公示	9.1 线上线下公示信息不一致，存在“一址多店”、“一店多址”等情况 9.2 在网络餐饮服务平台对外卖餐品信息展示与实际不符 9.3 存在虚假宣传	1. 在经营场所公示营业执照、食品经营许可证等相关证照。 2. 应在网络餐饮服务平台展示证照信息，线上展示证照信息应真实、有效、清晰，上传证照图片清晰度宜不低于300 dpi。 3. 网络餐饮服务平台应公示经营商家店名、店铺定位，加注“无堂食”专属标识；经营单位的网店名称应当与实体经营门面招牌名称一致，公示的取餐地址应与证照地址一致；明厨亮灶查看入口应显著展示。 4. 应在网络餐饮服务平台对外卖餐品进行信息展示，信息描述包括：餐品名称、餐品图片、餐品制作方式等。 5. 平台公示的外卖餐品名称、价格等信息与实际一致，无虚假宣传。

表 A.1 食品安全风险防控清单（续）

序号	项目	风险点	管控措施
10	有害生物防治	10.1 在餐饮经营场所内出现老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物 10.2 杀虫剂和杀鼠剂管理不当	1. 配备防鼠、防蝇、防虫等设施，定期检查维护，确保完好有效。 2. 发现有害生物踪迹时，应及时采取杀灭措施，防止其污染食品及加工环境。 3. 采用化学防治方法的，所用化学药剂应专人管理、专柜存放。
11	投诉处理与应急处置	11.1 消费者诉求未及时回应，引发舆情风险 11.2 对投诉反映的食品安全、包装破损、配送违规等问题未及时排查整改	1. 因餐品制作问题导致出现异物、异味、分量不足、错做、漏做等情况的，经营单位应及时回应消费者诉求，配合平台开展纠纷调解。 2. 发生疑似食品安全事故、集中投诉等突发事件时，经营单位应立即停止相关餐品制作与销售，封存可疑食品、原料及工用具，第一时间上报平台与属地监管部门，配合开展调查、溯源、召回与处置工作。

参 考 文 献

- [1] 《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局 78 号令）
 - [2] 《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局 97 号令）
 - [3] 《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》（国家市场监督管理总局 123 号令）
 - [4] 《厦门市网络餐饮外卖配送监督管理规范》（厦市监规（2024）4 号）
 - [5] GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 - [6] GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - [7] GB/T 46862—2025 外卖平台服务管理基本要求
 - [8] SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求
 - [9] T/CQCY 002—2025 无堂食外卖经营服务规范
 - [10] T/HBAS 228—2025 无堂食外卖食品安全管理规范
 - [11] T/HZAS 75—2025 无堂食外卖聚集区管理规范
 - [12] T/SXPX 052—2025 无堂食餐饮店外卖食品操作规范
 - [13] T/SZSPRXH 0001—2025 无堂食外卖食品安全规范
 - [14] T/XMSSAL 0007—2025 现制现售饮料加工过程卫生规范
 - [15] T/XMSSAL 0069—2023 制止餐饮浪费管理规范
 - [16] T/XMSSAL 0123—2024 食品现制现售管理规范
-