附件1

## 网络餐饮服务第三方平台监督检查要点表

**被检查平台名称： 地址：**

**法定代表人(或负责人)： 电话(传真)：**

**社会信用代码：**

**检查时间： 年 月 日 时 分至 时 分**

| **检查内容** | **编号** | **检查项目** | **是否符合** | **未检查** | **不适用** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.备案和管理 | 101 | 按规定向所在地省级食品药品监督管理部门备案，取得备案号 |  |  |  |
| 102 | 按照要求建立相关管理制度 |  |  |  |
| 103 | 在网络平台上公开相关制度 |  |  |  |
| 104 | 食品质量安全管理体系符合要求 |  |  |  |
| 105 | 设置专门的网络食品安全管理机构或者指定专职食品安全管理人员 |  |  |  |
| 2.入网餐饮单位审查 | 201 | 审查记录入网餐饮单位许可证 |  |  |  |
| 202 | 建立入网餐饮单位档案，记录其基本情况、食品安全管理人员 |  |  |  |
| 203 | 签订入网协议，明确双方食品安全管理责任 |  |  |  |
| 3.违法行为自查和处置 | 301 | 对平台上的食品经营行为及信息进行检查 |  |  |  |
| 302 | 发现食品安全违法行为及时制止，并向监管部门报告 |  |  |  |
| 303 | 发现严重违法行为的，停止提供网络交易平台服务 |  |  |  |
| 4.数据保存和交易信息记录 | 401 | 具备数据备份、故障恢复等技术条件 |  |  |  |
| 402 | 按照规定的时间记录、保存食品交易信息 |  |  |  |
| 5.平台自有物流送餐 | 501 | 送餐人员取得健康证 |  |  |  |
| 502 | 盛放食品的容器符合食品安全标准 |  |  |  |
| 503 | 配备的配送箱包定期清洁、消毒 |  |  |  |
| 504 | 送餐过程食品不受污染 |  |  |  |
| 505 | 有特殊温度控制要求食品的配送温度符合 |  |  |  |
| 506 | 食品不与有毒、有害物品一同配送 |  |  |  |
| 6.其 他 |  |  |  |  |  |

**被检查人阅后签名：　　　 　　　　　检查人员签名： ―**

 **年　　月　　日　　　　　 　 　年　　 月　　日**