

构建事前预防事中管理事后追责全链条体系

网络餐饮监管新规落地

记者 韩丹东

国家市场监督管理总局令第123号公布的《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》(以下简称《规定》)自2026年6月1日起施行。《规定》提出无堂食店铺显著标注、商户资质实质性审查、明厨亮灶标识等要求。6月5日,记者登录主流外卖平台看到,选购页面各类标识清晰醒目,点餐操作愈加透明,《规定》落地后效果明显。

此前,多藏身于居民楼、城中村等地的“幽灵店铺”不仅存在伪造或未取得食品经营许可、后厨卫生不达标等问题,而且监管难度较大,损害消费者饮食安全与合法权益。受访专家认为,《规定》直击线上餐饮信息不对称的问题,推动监管从形式审查转向实质管理。清晰的后厨标识、严格的入驻商家资质核验,既是守护群众“舌尖上的安全”的有力手段,也将倒逼行业走向规范化发展。而想要实现长效治理,还需要平台、监管部门、消费者多方协同发力。

标识规范信息公开透明

北京市民刘女士是一名上班族,日常三餐大多依靠外卖解决。以往下单时,她总担心选到卫生不达标、经营资质存疑的店铺,只能反复翻看商家信息、结合网友评价,选餐过程十分纠结。

“《规定》施行后,平台店铺信息一目了然,绿色‘可堂食’字样、‘明厨亮灶’实时观看入口、灰色‘无明厨亮灶’标注等全部展示在店铺首页显眼位置。”刘女士说,6月3日,她点外卖时通过店铺的后厨直播查看卫生状况,结合经营业态标识快速筛选商家,点餐过程既省心又安心。

记者查看主流外卖平台发现,早在《规定》正式落地前,各大平台便已完成页面优化,消费者点餐体验焕然一新。在店铺推荐首页,经营形态区分十分明确:具备线下堂食区域的门店,会用醒目的绿色字体标注可

堂食;纯外卖门店则标注灰色的“无堂食”字样,直观区分两类经营业态。

针对“明厨亮灶”板块,平台也有执行样本:在外卖选择商家界面,已接入实时监控、可正观观看后厨画面的商家,配有醒目的“明厨亮灶”标识,消费者点击后进入加载实时画面的界面,可以实时查看食材加工、后厨环境、人员操作等动态;暂未完成设备布设、无法提供实时画面的商户,也会在显著

位置用灰色字体标注“无明厨亮灶”。两类标识均固定在店铺首页核心区域,不存在遮挡、隐藏等情况,所有信息公开透明。

点餐场景的变化,让网络餐饮消费告别了以往“信息模糊、真假难辨”的困境。不少消费者坦言,如今凭借页面标注,就能快速判断店铺类型与后厨监管状态,再结合实时视频进行筛选,有效避开高风险商户。点餐流程变得简单清晰,消费安全感显著提升。

实现行业监管全面升级

记者注意到,《规定》从信息公示、市场准入、过程监管等多维度完善网络餐饮监管规则,实现行业监管的全面升级。比如,要求入网餐饮服务提供者应当向平台提供者提交真实、有效的经营资质证书,不得使用虚假或者他人的经营资质入网提供餐饮服务;要求平台提供者应当对入网餐饮服务提供者进行实名登记;规定县级以上地方市场监督管理部门应当加强对网络餐饮服务食品安全的监督检查,发现网络餐饮服务经营者存在食品安全违法行为的,依法进行查处等。

在北京星权律师事务所副主任甄景善看来,《规定》带来的最大变化是推动网络餐饮监管转向实质安全。原先,平台往往做线上证照形式审核,难以真正排查部分外卖商家的假证、地址挂靠等问题,监管也以事后查处为主,存在一定滞后性;现在,《规定》将无堂食强制标注、资质实质性审查、明厨亮

灶全覆盖三项要求法定化,构建起事前预防、事中管理、事后追责的全链条体系,从根源上压缩“幽灵店铺”的生存空间。

“无堂食强制标注能够划分风险层级,帮助监管部门对居民楼、城中村等重点区域开展排查,大幅提升监管效率;资质实质性审查要求平台开展实地核查与定期动态复核,把一次性线上审证升级为常态化线下核验,封堵‘线上持证、线下无证’的漏洞;明厨亮灶打破了后厨这一传统监管盲区,实时可视化监控让食品加工全程可追溯、证据可留存,与线下抽查实现有机结合。”甄景善说。

河北农业大学人文社会科学学院副教授、中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员孙娟娟向记者介绍,《规定》一方面压实了外卖平台的主体责任,另一方面也为普通消费者搭建起监督渠道。消费者可以依托公开信息自主选择商户,用消费行为倒逼经营者规范经营,有效发挥社

会监督的作用。

“值得注意的是,‘无堂食外卖’是正常的商业模式,不能将其与‘幽灵店铺’画上等号,行业治理的目标是推动纯外卖门店透明化经营,而非全盘否定该业态。”孙娟娟补充道。

《规定》落地后,如果有商户规避监管怎么办?采访中,有消费者表示担忧。对此,甄景善直言,受商户逐利心态、平台执行偏差等因素影响,可能会出现伪合规伪装、擅自关闭监控、资质挂靠等漏洞。想要筑牢监管防线,必须多管齐下:一方面压实平台责任,建立专人实地核验、不定期回头抽查机制,对履职不力的平台依法追责;另一方面,市场监管部门要开展专项整治行动,严厉处罚虚假标注、套证经营等违法行为;还要运用大数据、人工智能等技术实现智能预警,并畅通12315举报渠道,调动社会力量参与监督。

多方共治护航长效发展

在受访专家看来,《规定》与配套监管措施并行,正在深刻改变网络餐饮行业的发展格局,对行业的长期影响备受各方关注。

甄景善分析,《规定》大幅提高了违规经营的违法成本,会加速不合规“幽灵店铺”清退出场,形成公平竞争的经营环境。对于广大中小外卖商户而言,常态化的实地核查与卫生监督,也会倒逼经营者树立食品安全意识,养成规范经营的习惯。从消费端来看,全面公开的经营信息与后厨画面,充分保障了消费者的知情权与监督权,也能有效减少因食品安全等问题引发的消费纠纷。

如何建立长效治理机制,让消费者能够

明白、安心点餐?

甄景善建议,首先要构建政府监管、行业自律、社会监督的多元共治格局,依托行业协会制定自律公约,联合媒体、消费者组织等强化外部监督;其次要健全民事赔偿救济机制,简化消费者维权流程,同时推广食品安全责任保险,为消费者权益再加一道保障;再者推行商户分级分类监管,根据信用记录、经营规模划分风险等级,对高风险商户增加检查频次;最后持续深化技术赋能,依托区块链、大数据等技术,提升全流程智能化监管水平。

孙娟娟认为,平台不能只着眼于短期流量与收益,守住食品安全底线才能

维持平台生态健康,实现可持续发展。全行业需要形成共识,把合规经营、食品安全作为发展根基。平台要主动加大合规管理投入。在常规审核之外,还可以充分发挥外卖骑手的线下优势,推行“随手拍”等监督方式,打造多点位、全天候的监督网络。

“如今,外卖平台的标识公示已成为常态,《规定》迈出了规范外卖行业的关键一步。从清晰可见的业态标注,到全程可视的后厨监控,再到日趋严格的资质审查,一系列变化守护着亿万消费者的舌尖安全,推动着网络餐饮行业在规范化、绿色化的道路上稳步前行。”甄景善说。

记者手记

《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》实施后,平台统一标注经营业态、上线明厨亮灶,让外卖商家的经营状态直观呈现在消费者眼前。这不仅是一次页面展示的升级,更是网络餐饮监管走向精细化、实质化的重要一步。

记者观察到,曾经的“幽灵店铺”、后厨卫生不达标、商家资质造假等问题,是外卖行业久治不愈的痛点。信息不对称,让消费者点餐如同“盲选”,大家对饮食安全始终悬着一颗心。而此次《规定》以无堂食标注、资质实质审查、明厨亮灶等举措,打通了事前准入、事中监管、事后追溯的全链条,把隐蔽的后厨、模糊的业态置于阳光之下,既压缩了违规商户的生存空间,也把知情权与选择权真正还给消费者。

标识亮起来,监管更要硬起来。《规定》落地不是终点。平台需扛起主体责任,以常态化巡检、技术风控守住审核关口;监管部门要聚焦城中村、居民楼等重点区域精准执法;同时用好社会监督力量,让外卖骑手、消费者都成为食品安全的“监督员”。

从“看不清”到“看得明”、从“被动查处”到“主动防控”,《规定》为行业划定了合规底线。记者认为,唯有多方协同、久久为功,让制度落地不打折扣,才能护航网络餐饮长效发展,让大众每一次点餐,都吃得安心、吃得放心。

(来源:法治日报)



漫画/李晓军