

网络食品安全风险清单

一、入网主体资质合规风险（核心红线）

1. 入网食品经营者无有效《营业执照》，无证经营、异地经营、挂靠经营。
2. 未取得《食品经营许可证》《食品生产许可证》擅自上线接单。
3. 许可证过期、注销、吊销后仍继续在平台营业。
4. 许可品类与实际经营不符：超范围经营热食、冷食、生食、裱花蛋糕、自制饮品。
5. 许可证地址与实际后厨经营地址不一致，存在“线上老店、线下黑店”。
6. 租借、挂靠、买卖资质，店铺主体与实际加工主体不一致。
7. 平台未落实资质审核、未核验有效期、未动态清理过期证照店铺。
8. 仅线上接单、线下无实体后厨，属于纯虚拟网店，无实体监管条件。
9. 分支机构、加盟店未单独备案、未单独取证，使用总店资质违规上线。



二、食材采购与供应链溯源风险

1. 食材采购无供货商资质、无供货合同、无台账、无进货票据。
2. 畜禽肉类无检疫合格证明、进货票据缺失，来源不明。
3. 使用三无预制菜、三无半成品、无生产日期无厂家无合格证食材。
4. 进口食材无报关单、无入境检验检疫证明，水货、走私食材流入。
5. 农残、兽残、药残超标食材采购入库。
6. 过期、临期、变质、胀袋、破损食材继续加工售卖。
7. 野生菌类、野生动植物、禁限用食材线上销售。
8. 食材混放、生熟混存、荤素混放、成品半成品混放导致交叉污染。
9. 冷链食材运输、储存温度不达标，反复解冻、冷链断链。
10. 无供应商审核机制，劣质供应商长期合作、黑名单供应商未清退。

三、后厨加工制作食品安全风险（外卖高发）

1. 后厨环境卫生脏乱差，地面油污、积水、垃圾堆积、蚊虫滋生。
2. 从业人员无有效健康证上岗，带病上岗、感冒腹泻上岗。
3. 从业人员未穿戴工服、工帽、口罩，徒手接触直接入口食品。
4. 操作台面、刀具、砧板、容器生熟混用，无色标区分。
5. 凉菜、生食、裱花操作未在专用专间操作，无空调、无紫外消毒、无洗手池。
6. 食品常温久放，熟食超2小时未保温、冷食超2小时未冷藏。
7. 半成品隔夜复用、剩菜回锅、汤底反复使用。
8. 后厨积水、地漏堵塞、下水道反味造成二次污染。
9. 清洁消毒液、洗涤剂、杀虫剂与食品同区存放，存在化学污染。
10. 垃圾桶无盖、垃圾不及时清运，滋生细菌、蟑螂、老鼠。

四、餐盒打包与分装污染风险

1. 使用非食品级餐盒、劣质回收塑料餐盒、不合格铝箔盒。
2. 高温热食装入不耐高温劣质餐盒，有害物质析出。
3. 打包区未独立设置，与垃圾区、清洗区混杂。
4. 打包人员未洗手消毒、徒手抓餐、徒手封口。
5. 餐品打包后长时间放置，超时出餐，滋生微生物。
6. 餐盒封口不严、漏汤、敞口存放，落灰、落虫、异物污染。
7. 一次性餐具、筷子、勺子、包装袋无食品级资质、无合格证。

五、外卖配送环节安全风险

1. 配送箱长期不清洗、不消毒，油污、霉斑、异味严重。
2. 生熟订单混装、冷热混装，交叉污染。
3. 配送超时，热食变冷、冷食升温，细菌超标。
4. 配送过程餐品倾倒、开盖、裸露、二次污染。

5. 骑手无健康管理、无岗前卫生培训。

6. 雨雪天气配送无防护，雨水灰尘进入餐盒。

六、网络宣传、图文、标签合规风险

1. 普通食品宣称治病、祛湿、降压、降糖、消炎、药用功效。

2. 药食同源菜品违规宣传疗效、调理疾病、医疗作用。

3. 菜品图文严重不符、过度P图、虚假分量、虚假品相。

4. 未标注过敏原提示：坚果、海鲜、蛋奶、小麦、致敏成分未公示。

5. 预包装食品标签缺失：生产日期、保质期、执行标准、生产者信息不全。

6. 虚假折扣、虚假销量、虚假好评、刷单炒信。

7. 超范围宣传“纯天然、零添加、无防腐剂、有机”等不实用语。

8. 特殊食品（保健品、特医食品、婴幼儿食品）无专区、无批准文号公示。

七、特殊食品专项风险（重点监管）

1. 普通食品冒充保健食品销售。

2. 保健食品未公示蓝帽子标识、批准文号、不适宜人群。

3. 特医食品无资质售卖、无医生指导提示。

4. 婴幼儿辅食、乳粉线上售卖资质不全。

5. 散装酒、自制酒线上违规售卖，无检验报告。

6. 自制发酵食品、腌制食品线上售卖，风险极高无检测。

八、平台主体责任缺失风险

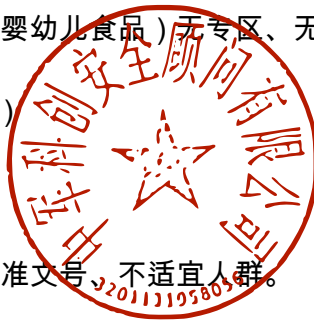
1. 平台未对入网商家资质动态核验，过期资质继续展示。

2. 未落实日常巡检、线上抽查、后厨抽查。

3. “明厨亮灶”未接入、掉线、黑屏、录像造假、长期不在线。

4. 多次投诉食品安全问题的商家未下架、未关停、未处罚。

5. 允许商家换店招、换马甲重新入驻，逃避监管。



6. 交易记录、订单记录、溯源记录留存不足法定时间。

7. 平台未建立食品安全风险预警、未做群体性食安事件筛查。

九、食品留样、台账、管理制度风险

1. 外卖订单不留样、漏留样、留样不规范（无时间、无标签、量不足）。

2. 无每日晨检记录、无消毒记录、无设备台账。

3. 无食材验收记录、无报废记录、无临期处置记录。

4. 无食品安全应急预案、无召回机制。

5. 从业人员无培训记录、无考核记录。

6. 温度设备无校准、无记录，冰箱消毒柜温度不达标。

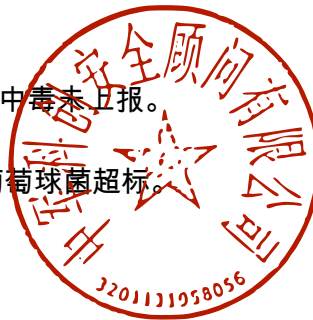
十、食源性疾病与公共卫生风险

1. 批量顾客出现腹泻、呕吐、腹痛等群体性食物中毒未上报。

2. 食材带菌、交叉污染导致沙门氏菌、金黄色葡萄球菌超标。

3. 水源不洁、制冰机长期不清洗导致菌群超标。

4. 夏季高温食品腐败变质未及时排查。



十一、舆情与合规处罚风险

1. 异物、虫子、头发、钢丝、杂物等食安问题引发短视频曝光。

2. 消费者维权取证困难，溯源链条断裂导致纠纷升级。

3. 被市场监管部门抽查不合格、立案、处罚、公示。

4. 被媒体曝光、网络发酵，造成品牌声誉事故。

5. 多次违规触发平台清退、行业黑名单、停业整顿。

十二、药食同源专项网络售卖风险（新增高端餐饮专项）

1. 超剂量使用药食同源食材。

2. 超目录使用受限食材、慎用食材。

3. 未标注特殊人群禁忌：孕妇、儿童、体虚、慢病人群提示缺失。
4. 药膳菜品无内控审核、无配方备案、无食材溯源。
5. 药膳违规宣传治病、调理慢病功效。

