

团 体 标 准

T/XMSSAL 0173—2026

无堂食外卖聚集区管理规范

Specification for the aggregated area management of no dine-in delivery

2026-08-10 发布

2026-08-10 实施

厦门市食品安全工作联合会 发 布



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 基本要求 2

5 主体责任要求 2

6 聚集区场所环境 3

7 设备与设施 3

8 人员要求 4

9 管理要求 4

10 监督、激励与改进 5

参考文献 6

公布日期：2026-08-11 下载时间：2026-08-11 12:01:03



全国团体标准信息平台

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：厦门市集美区市场监督管理局、厦门市产品技术审评与审核查验中心、厦门市食品安全工作联合会、厦门栖栖里企业管理有限公司共同起草。

本文件主要起草人：刘伟程、黄冀、李少斌、黄陈敏、孙金全、高静、陈鑫、吴晓波、陈颖、谢雅萌、吕进兴、胡克翔、胡碧华。

无堂食外卖聚集区管理规范

1 范围

本文件规定了无堂食外卖聚集区管理相关的术语和定义、基本要求、主体责任要求、聚集区场所环境、设备与设施、人员要求、管理要求和监督、激励与改进。

本文件适用于无堂食外卖聚集区的管理。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 55037 建筑防火通用规范

T/XMSSAL 0166 无堂食外卖食品安全管理规范

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

网络餐饮服务平台 Network catering service E-commerce platform

在网络餐饮服务交易过程中为交易双方或多方提供网页空间、虚拟经营场所、交易规则、信息发布等服务的信息提供者，包括第三方平台和自建平台。

3.3

无堂食外卖服务提供者 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。

3.4

无堂食外卖聚集区 Takeout without dine-in gathering area

由无堂食外卖聚集区管理公司统一规划、统一管理的，让无堂食外卖服务提供者集中提供无堂食外卖服务的工作区域。

3.5

档口 Stall

无堂食外卖聚集区内，无堂食外卖服务提供者制作餐饮服务产品的独立工作区。

3.6

聚集区管理公司 Gathering area management company

无堂食外卖聚集区的管理单位。

3.7

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。

4 基本要求

4.1 聚集区管理公司和无堂食外卖服务提供者应当遵循自愿、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，无堂食外卖服务提供者不得将订单委托其他食品经营者加工制作。

4.2 无堂食外卖服务应将预防食品安全事故、确保食品安全作为服务宗旨，保证餐饮食品安全，保障公众身体健康。

4.3 无堂食外卖服务提供者生产经营应符合 T/XMSSAL 0166《无堂食外卖食品安全管理规范》的要求。

4.4 聚集区的消防安全设计应满足 GB 55037《建筑防火通用规范》的要求。

4.5 聚集区管理公司应在聚集区以显著方式标识反食品浪费的相关提示信息，鼓励无堂食外卖服务提供者经营过程中厉行节约、制止餐饮浪费。

4.6 各独立档口应通过“互联网+明厨亮灶”等方式，向社会公开餐饮食品加工制作过程，接受社会监督。

5 主体责任要求

5.1 聚集区管理公司应依法取得营业执照，无堂食外卖服务提供者应取得食品经营许可证等相关证照。证照地址应与实际经营地址一致，应严格按照证照载明的主体业态、经营项目等从事经营活动。

5.2 聚集区管理公司应当自设立或者委托之日起三十个工作日内，向属地市场监督管理所报告。报告内容包括实际运营机构的名称、地址、法定代表人或者负责人姓名、联系方式等。

5.3 聚集区管理公司应配备与聚集区规模相适应的食品安全总监、食品安全员等管理人员，协助聚集区管理公司负责人做好食品安全管理工作，并定期培训考核；未配备食品安全总监的，食品安全总监职责由指定的食品安全员履行。

5.4 聚集区管理公司应先审核查验无堂食外卖服务提供者基本信息真实性，再准入经营。审查内容包括经营地址、营业执照、食品经营许可证、法定代表人信息、联系方式等，以及在网络餐饮服务平台公示的生产经营地址是否与实际经营地址一致。

5.5 聚集区管理公司应在聚集区内显著位置公示聚集区管理公司及在聚集区内的无堂食外卖服务提供者营业执照、食品经营许可证、人员健康证明、上次监督检查记录等资料、食品安全相关制度等。所有公示信息应当真实有效，发生变更的，应及时更新。

5.6 聚集区管理公司应与入驻的无堂食外卖服务提供者签订具有法律效力的无堂食外卖聚集区餐饮服务经营合同，明确划分食品安全责任。

5.7 聚集区管理公司应关注聚集区内经营的无堂食外卖服务提供者在各网络餐饮服务平台上的消费者评价信息，及时做好聚集区无堂食外卖服务提供者评价信息的核实与督促改进工作。

5.8 聚集区管理公司应做好聚集区内公共区域的卫生管理，保持良好卫生环境。

5.9 聚集区管理公司发现入驻的无堂食外卖服务提供者存在食品安全违法行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级市场监督管理部门，并根据有关违法行为的事实、性质、情节、社会危害程度等，按照管理规则及时采取警示、暂停服务、关闭店铺、列入黑名单等处置措施。

6 聚集区场所环境

6.1 聚集区应选择环境清洁、无食品污染风险及虫害孳生场所，建筑内部结构应能满足设备的安装与维修，易于维护、清洁、消毒。

6.2 场所环境应符合 GB 31654 及《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规、政策文件。

6.3 聚集区应具备原辅料储存、粗加工、加工操作、餐品打包、清洗消毒、外卖取餐等功能区域，内部各区域之间明显分隔或分离，避免交叉污染，面积和空间应与生产能力相适应。

6.4 聚集区宜设置统一的原辅材料储存区，根据食品原料、半成品以及食品相关材料等的储存要求设置不同储存区域，各区域应做好标签标示，食品与非食品应分区存放。

6.5 聚集区宜设置统一的粗加工区，用于清洗、处理食品原料。粗加工区大小应与聚集区无堂食外卖服务提供者的数量 and 生产能力相适应。

6.6 聚集区各档口应配备独立的原辅料暂存区、加工操作区、餐品打包区、避免餐品制作、传递、打包时存在交叉污染。

6.7 聚集区应设置取餐配送专区，满足出餐需求。专区可根据档口的数量、配送需求等设置独立取餐位置，并清晰标示，便于骑手取餐。取餐配送专区不得放置餐饮外卖产品以外的物品。

6.8 取餐配送专区、粗加工区和各档口间应有效隔离，应在操作区域前设置洗手消毒及更衣区，进入特定专区前宜设置二次更衣区，尽量减少各区域之间的人员流动。

6.9 聚集区宜设置与食品加工区域分隔的员工和外卖员休息区，可提供免费饮水、充电等服务。

6.10 聚集区应设置统一的清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等）清洗存放区域，并与其他区域明显分离。

6.11 卫生间不得与加工操作区和取餐区直接连通，防止交叉污染。

7 设备与设施

7.1 原辅料储存区、粗加工区、加工操作区、餐品打包区、清洗消毒区和外卖取餐区应配备与加工食品的种类和数量相适应的工器具与设备设施。

7.2 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，与其他不与食品接触的用水应以完全分离的管路输送，保证餐饮外卖加工制作的需要。

7.3 粗加工区应配备与加工食品的种类（如畜禽肉类食品、植物性食品、蛋类及水产品）和数量相适应的清洗水池与工器具，并标识清晰，避免交叉污染。

7.4 清洗消毒区、粗加工区、加工操作区等需要用水清洗的区域应设置排水管道或者地漏等排废水设施，并有适当措施防止积水，排水管道与外界相连处应有防虫、防鼠措施。如使用排水坡度进行排水，应确保污水从清洁度高的区域流向清洁度低的区域。

7.5 粗加工区应配备用于加工原料、半成品的容器、工具（刀具、砧板），并与熟料或成品操作区进行区分标示。

7.6 各档口应设置餐品打包区，应根据实际需要配备餐饮外卖包装用的餐具、封口机、餐饮外卖标签

用打印机、食安封签等。

7.7 应使用无毒、清洁的食品容器、餐具及包装材料进行包装，与食品直接接触的包装材料应符合 GB 4806.1 规定。宜使用绿色，无污染，可降解的餐具及包装材料。

7.8 原辅料储存区和暂存区应分别配备食品原料、食品添加剂、半成品、成品、非食品原料储存设备设施，并标识清晰，避免交叉污染。按原辅料储存要求配备具有温度显示装置的冷藏冷冻设施，并应监控温度变化情况。

7.9 外卖取餐配送专区应配备外卖置物架，并根据餐品需求配备保温设施及温度调控设施，环境条件应满足配送餐饮产品贮存要求。取餐配送专区应配备监控设备设施，出餐或取餐可追溯。

7.10 聚集区内应具有适宜的自然通风或人工通风措施，配备适宜的机械通风设施，防止聚集区各档口油烟、蒸汽弥漫，异味明显。

7.11 各加工区或独立档口应配备非手动带盖的废弃物存放容器，并与食品容器有明显区分标识。

7.12 聚集区应配备纱窗、捕鼠笼、灭蝇灯等防虫害侵入措施，下水道排水口，清洗池排水口等处应配备水封式地漏、滤网等装置，防止浊气逸出及固体废弃物堵塞排水管道，确保地漏、滤网缝隙间距或网眼应小于 10mm，防止虫害侵入。

7.13 工器具的清洗消毒区应与食品用清洗区分开。不同清洗用途的区域应分别配备必要的清洁消毒设施设备。

7.14 所有与食品相接触的容器、工具，应使用无毒、无味、耐腐蚀的材料制成，并易于清洁保养，清洗水池宜采用食品级不锈钢材质。

7.15 所使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等国家食品安全标准的要求。

8 人员要求

8.1 从事接触直接入口食品工作的人员每年进行健康检查，持有效期内的食品健康证明上岗。

8.2 聚集区内工作人员应保持良好的个人卫生，按工作岗位需要穿戴工作服、头发不得外露、不得穿戴耳环戒指、手表等饰品及涂指甲油。

8.3 聚集区管理公司应定期组织对聚集区内餐饮食品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、食品加工制作规范、食品安全管理制度等。

8.4 聚集区各档口营业期间应配备一名全职或兼职食品安全管理人员，负责食品安全管理工作。

9 管理要求

9.1 聚集区管理公司应建立并实施无堂食外卖聚集区商户登记审查制度、食品安全风险管控制度、食品安全管理制度、餐饮从业人员管理制度、食品安全事故处置制度、聚集区公共区域环境及工器具清洗消毒等清洗、消毒管理制度、废弃物清运管理制度、设备设施维护保养制度，并采取相应措施确保落实到位，相关记录保存期限不少于两年。

9.2 聚集区管理公司应制定消费者投诉处理制度，当消费者通过网络餐饮服务平台或者投诉电话等方式投诉聚集区内无堂食外卖服务提供者提供的餐品、服务或者配送事项，聚集区管理公司宜提前介入，先行赔付，避免消费者与商家冲突。

9.3 聚集区管理公司如统一采购食品原料、半成品，应当制定进货查验记录制度，采购验收的要求应符合 T/XMSSAL 0166《无堂食外卖食品安全管理规范》。

9.4 聚集区管理公司应当制定聚集区日常巡查制度，定期巡查聚集区无堂食外卖服务提供者经营、卫生、食品安全状况并记录。

9.5 聚集区管理公司应当结合入驻餐饮服务提供者的经营项目、食品交易规模、食品安全风险状况等

实际情况，制定《食品安全风险管控清单》，明确食品安全风险管控内容与频次，建立健全智能监测、排查调度、快速处置等工作机制。

9.6 鼓励聚集区管理公司制定快速检测制度，对统一采购或无堂食外卖服务提供者自行采购的食品原料、半成品定期开展快检。

10 监督、激励与改进

10.1 聚集区管理公司和无堂食外卖服务提供者应自觉接受社会和行业协会的监督。

10.2 鼓励聚集区管理公司对符合本标准的无堂食外卖服务提供者提供奖励，包括但不限于提供租金减免、政策扶持等。

10.3 鼓励网络餐饮服务平台对符合本标准的聚集区内无堂食外卖服务提供者给予平台资源倾斜。

10.4 鼓励建立聚集区无堂食外卖服务评价体系，每年开展自我服务评价并持续改进。



参 考 文 献

- [1] 《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令第123号）
 - [2] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）
-

公 布 日 期 : 2026-08-11 下 载 时 间 : 2026-08-11 12:01:03

