

重庆出台全国首个“无堂食外卖”标准

今日最热搜

针对“无堂食外卖”的监管越来越严格了。

近日，重庆市市场监管局制定发布了《无堂食外卖经营服务规范》(下称《规范》)团体标准。据悉，该标准系全国首个聚焦“无堂食外卖”全链条服务的团体标准，旨在进一步规范“无堂食外卖”经营服务行为，提升外卖食品安全水平。该标准于2025年7月1日起实施。

近年来，“无堂食外卖”曾多次成为社交媒体关注的热点，冲上热搜。由于缺少监督，部分“无堂食外卖”店铺卫生状况堪忧，甚至部分外卖骑手，在社交媒体上曝光了个别“无堂食外卖”餐厅，提醒普通人注意“避雷”。

随着重庆发布相关标准，不少业内人士预测，将有越来越多城市持续跟进，未来“脏外卖”将无处遁形。

新规提出严格从业要求

根据记者从重庆市市场监管局获悉的《规范》全文，其对“无堂食外卖”作出了较为详尽的规范。

比如，关于经营场所，《规范》明确商家要有与之相适应的食品操作区、清洗消毒区、食品存储区、包装区、外卖取餐区等功能区，其中，食品操作区要按食品加工流程划分功能区域，确保生进熟出的单一流向；清洗消毒区要配备足够的清洗水池和完善的消毒设备，需采用不锈钢材质设施，确保餐具、工用具等清洁消毒，防止交叉污染；食品存储区则需设置不同温区，食品与非食品分类分区存放。而在加工过程中，《规范》则要求商家遵循生熟分开、烧熟煮透等基本原則，规范食品添加剂的使用。

《规范》对配餐工作人员也做出了明确要求，如要求食品备餐人员应穿戴清洁工作服、工作帽、口罩，双手应清洗消毒。

除此之外，《规范》还对外卖外包装做出了严格要求，如外卖包装上应清晰标注食品名称、规格、加工制作时间以及商家名称、地址、联系方式等必要信息；还应使用食安封签或其他形式的密封，将外卖包装封口，确保食品在配送过程中的完整性。食安封签或其他形式的密封应在开启后无法恢复原状。

《规范》还对“无堂食外卖”的定义做了规范，即“通过网络



相关部门检查“无堂食外卖”经营场所 央视新闻 图

平台方式接受订单，不具备提供现场就餐服务条件，将食品配送至消费者指定地点的餐饮经营模式”。

在资深餐饮连锁战略与管理专家文志宏看来，《规范》提出的要求，恰恰是目前“无堂食外卖”亟须规范的问题。作为行业研究人士，文志宏曾多次到不同城市的“无堂食外卖”店实地探访。他告诉记者：“小型外卖商家主要经营场所集中在地下美食城、居民区和农贸市场，相较而言，地下美食城的卫生状况最好，而‘藏匿’在居民区、农贸市场的部分商家卫生状况相对较差。即使有心寻找，这些藏在‘犄角旮旯’的小外卖店，依然很难被发现，所以几乎不会有顾客前去就餐，这类缺少监督的店铺卫生状况普遍较糟糕。”

备餐过程要“直播”

除了制定较为严格的标准之外，如何对这些“无堂食外卖”店铺进行日常监管，则是下一个话题。

《规范》明确了“无堂食外卖”的经营者，应公示相关证照信息，并将食品加工过程实时展示给消费者，接受社会监督。

具体看，《规范》要求“无堂食外卖”的经营者“应在网络餐饮服务平台和监管平台公示食品加工制作过程的实时视频监控信息。视频监控应拍摄食品加工及包装作业区域画面”。

此外，网络餐饮服务平台，被要求应公示经营商家店名、店铺定位、配送路径。

利用互联网监管的模式并非首次提出。2025年3月，中共中央办公厅、国务院办公厅发布的《关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》(下称

《意见》)，明确要求推动平台和商户实行“互联网+明厨亮灶”，强化社会监督。

“过去由于‘无堂食外卖’店位置偏僻，制作过程相对不透明，出现了很多卫生不达标问题，不仅影响了消费者的健康，同时也制约了外卖行业的发展，如果不加以监管，容易出现劣币驱逐良币的情况。严格监管，会给一些规模小、不规范的外卖店带来经营压力，也会加速行业洗牌。”红餐产业研究院执行院长唐欣对记者表示。

预制菜问题是“无堂食外卖”店另一个备受关注的热点。近年来，在社交媒体上，“你点的外卖实际上是料理包”“外卖店里没有炉灶只有微波炉”等话题多次冲上热搜。

“预制菜实际上是行业发展和市场选择的一种结果，当前对于‘无堂食外卖’店的规范，主要是针对食品安全问题。至于店家是否使用预制菜，只要使用的预制菜符合食品安全标准，并且如果能做到配餐过程实时展示，消费者拥有了知情权，是否购买预制菜本质上是一个消费选择问题。”中国商业联合会专家委员会委员赖阳分析。

谁会受益

在《意见》发布之后，不少城市开始集中探索对“无堂食外卖”的监管工作。

杭州市标准化学会最近发布的《无堂食外卖聚集区管理规范》，则融合了实践探索。据悉，作为标准的起草单位之一，杭州市拱墅区市场监管局结合“无堂食外卖”聚集区食品安全治理的实际，在标准中提出了一系列管理要求，包括

专职食品安全管理员配备、入驻商户资质审核、共享粗加工间和厨房及小哥驿站设置等。该标准将于2025年7月13日起实施。

最近，哈尔滨市也开始打造“无堂食外卖”规范经营集中区，探索更好地监管“无堂食外卖”业态。

去年到现在，餐饮赛道出现了一个新变化：越来越多的商家开始布局品牌“卫星店”。2024年3月，美团与醉得意联手打造的全国首家“卫星店”于厦门诞生。截至2025年6月，500多个连锁品牌已布局了5000余家“卫星店”，品类从小龙虾(肥肥虾庄)、火锅(海底捞)，到正餐(太二酸菜鱼)、快餐(老乡鸡)，几乎涵盖全赛道。

简单来说，“卫星店”像餐饮大店的“小号”，具体有三种模式：外卖厨房、社区小堂食店和共享厨房，外卖厨房是其中最为重要的形式。

大多数情况下，“卫星店”不挑黄金地段，只需租用较小的空间，通常只有几十平方米，基本上只有厨房。大多数“卫星店”不做堂食，但会保留品牌店的招牌菜和当季新品。

比如，肥肥虾庄的第一家“卫星店”仅80平方米，只有大店的二十分之一，只做外卖。太二酸菜鱼在部分城市的“卫星店”更小，只有20平方米左右，只做外卖，且价格非常亲民。

在文志宏看来，如果越来越多城市开始严格监管“无堂食外卖”店，过去行业依靠低价低质竞争的“劣币驱逐良币”现象将得到遏制，更多干净卫生、出品精致的知名餐饮品牌可能在此赛道脱颖而出。

据中国新闻周刊

热搜榜单 截止时间:每天20点

百度热搜榜

20年前的高考成绩可查

🔥 热度值 7809458

1000多万元买公寓
入住前夕被水淹

🔥 热度值 7713615

《家有儿女》小雨
变成暴雨了

🔥 热度值 7523192

微博热搜榜

《长月烬明》

🔥 热度值 1108000

孙恩盛店铺关联公司
已经经营异常

🔥 热度值 333000

受资助学生家里装修豪华
教育局回应

🔥 热度值 331000

头条 今日头条全国热榜

胡塞武装用高超音速导弹
袭击以色列

“苏超”
可以拯救中国足球吗

银行职员诈骗近亿元
花6000万元打赏主播

头条 今日头条本地榜

闻一多公园
将进行全面改造

网友实拍
昆明骨灰级烂尾楼

昆明通报
云南省委巡视整改进展情况

抖音热搜榜

120秒梳理“通化门”事件

马斯克称要建立美国党

5.7亿元消费大礼包来了