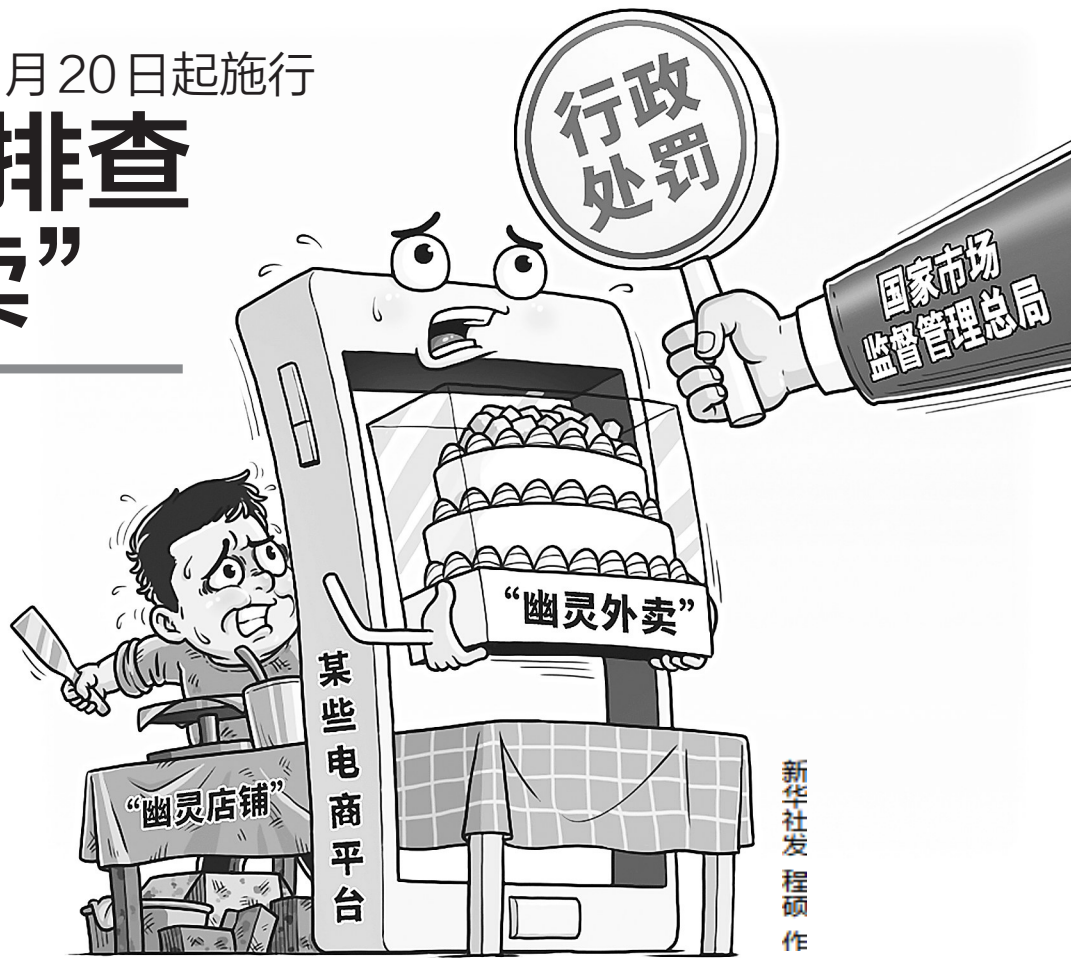


网络食品销售经营者管理新规5月20日起施行 云南将拉网式排查 严打“幽灵外卖”

指尖轻点、美食上门，网络餐饮已深度融入百姓日常生活，成为最便捷的消费选择之一。但在高效便捷的背后，无实体门店、伪造证照、后厨脏乱、订单转包等“幽灵外卖”乱象屡禁不止，信息不对称、维权追责难、虚假营销刷单等行业顽疾长期存在，不断触碰食品安全底线，严重威胁人民群众“舌尖上的安全”。

日前，国家市场监督管理总局发布《网络食品销售经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》，聚焦“幽灵外卖”等突出问题，将于5月20日起施行，为网络餐饮划定监管红线，筑牢食品安全防线。

对此，云南省市场监管部门表示，新规实施后，云南将依托“1+N”制度框架，联动16个州(市)工作专班，聚焦城中村、城乡接合部、无堂食外卖等重点区域，开展拉网式排查，严打“幽灵外卖”。



新华社发程硕作

“幽灵外卖”乱象频发 四大共性问题凸显

“幽灵外卖”，是指无真实经营场所、伪造或冒用资质证件、线上线下信息严重不符的违规外卖店铺。它们依靠精修图片、虚假宣传、刷单炒信伪装成正规商家，实际藏身隐蔽角落，餐食安全毫无保障，如同埋在网络餐饮里的“隐形炸弹”。

云南作为文旅大省，餐饮消费需求旺盛、流动人员多，网络外卖覆盖广、增长快，也给“幽灵外卖”提供了滋生空间。资质造假、无证经营、虚假地址、订单转包等问题在昆明、大理等地屡有发生，不仅危害群众健康，更影响云南旅游城市形象，整治刻不容缓。

今年4月，昆明市首期“外卖统一查”行动查处一起典型案例：呈贡区一家外卖商户，在同一地址使用5张不同食品经营许可证入驻平台，其中仅1张合法有效，1张过期，3张系伪造。该店通过“一址多店、假证开店”骗取流量，接单后直接转包给无证黑作坊制作，卫生条件极差，还以低价恶意竞争。目前，涉事店铺已被立案查处、平台下线，伪造证件线索已移送公安机关。

此类问题并非个例。大理州市场监管部门在日常检查中发现，部分外卖店铺租借执照、虚构地址、上传假门头照片，线上评分很高，线下却藏在民房、背街小巷，后厨油污遍地、食材乱堆、人员无健康证，遇到执法就关门躲避，成为监管盲区。在昆明第二期“外卖统一查”中，执法人员共排查隐患525项，立案18起，多数涉及无证经营、虚假公示等“幽灵外卖”行为。

昆明市市场监管部门相关人员表示，当前“幽灵外卖”主要存在四大突出问题：一是资质造假，伪造、冒用、超期使用食品经营许可证，无证无照经营；二是地址虚假，注册地址为空地、民宅

甚至不存在，无真实经营门店；三是订单转包，接单后转给黑作坊，层层抽成、偷工减料、使用劣质食材；四是信息造假，线上美化包装、线下脏乱不堪，靠刷单刷好评误导消费者。

期待新规破局 全链条施策直击行业顽疾

针对网络餐饮长期存在的痛点，国家市场监督管理总局出台的新规坚持“严监管、强责任、全透明、可追溯”原则，覆盖网络食品经营全流程，从资质审核、信息公示、平台责任、商户规范、溯源追责等方面精准发力，为云南整治“幽灵外卖”提供清晰路径。

严格资质地址审核，铲除生存土壤。新规明确要求，外卖平台必须对入网商户开展实质性审核，严禁走过场。平台须对营业执照、食品经营许可证逐一一审，通过技术比对、实地核查辨别真伪，每6个月复核一次地址与资质，确保“证、址、项目”一致。

新规强制要求，外卖商户必须有真实可查的实体门店，严禁“有证无店、证址不符”；只做外卖不做堂食的，必须在首页醒目目标注“无堂食”；严禁委托代工、异地接单、订单转包，所有餐食必须在自有门店加工，从源头切断转包黑链。

全面公开经营信息，实现阳光透明。新规推行信息强制公示制度，商户主页必须完整展示营业执照、许可证、实景照片、详细地址、联系电话，网店名称与实体店招牌必须一致，不得模糊隐瞒。

同时全面推行“互联网+明厨亮灶”，要求后厨安装高清监控，实时公开加工过程，消费者可随时查看环境卫生、食材处理、操作规范，彻底打破“后厨黑箱”。新规还严禁虚假营销、刷单炒信，违者依法严惩。

压实平台主体责任，杜绝“只抽成不负责”。新规实现重大转变：将外卖平台从“中介”变为“食品安全第一责任

主体”。要求平台设立专门食安管理机构、配专职人员，主要负责人负总责；建立商户实名档案，落实“日管控、周排查、月调度”，及时消除风险隐患。

新规强化问责：平台未履行审核、核验、公示义务，放任“幽灵外卖”的，将被处以高额罚款、停业整顿，情节严重吊销资质；消费者因食安问题受损，可向平台或商户追责，建立连带责任机制，破解维权难。

细化经营规范，筑牢全链条防线。入网商户必须持证经营、在许可范围内经营，不得使用他人或虚假资质；必须建立食材采购溯源，落实索证索票、进货查验，严禁使用过期劣质原料。

针对溯源难、追责难问题，新规要求商户和平台留存资质、订单、加工、采购等记录不少于2年，确保问题可追溯、责任可倒查。平台须在显著位置公示12315投诉渠道，及时处理消费者诉求。

新规赋能精准监管 云南重拳整治外卖乱象

“幽灵外卖”为何屡禁不止？云南省市场监管局相关负责人表示，网络外卖商家数量大、分布散、隐蔽性强，过去存在平台审核松、线下核查难、追责链条弱等问题，导致乱象边整治边反弹。

上述负责人在今年2月28日召开的网餐食品安全行政指导会上表示，此次新规把平台从“中介角色”转为“责任主体”，压实审核、核验、公示义务，从资质、地址、加工、溯源、追责五个维度构建闭环监管，精准破解昆明呈贡“假证开店”、大理“隐身作坊”等本地突出问题。新规实施后，云南将依托“1+N”制度框架，联动16个州(市)工作专班，聚焦城中村、城乡接合部、无堂食外卖等重点区域，开展拉网式排查，严打“幽灵外卖”。

昆明市市场监管部门表示，此前已查处11起“幽灵外卖”案，但基层存在假

证识别难、跨区域追责难等问题。新规明确平台实质性审核、定期复核、行刑衔接等要求，为执法提供强力支撑。5月20日后，昆明将把新规执行纳入常态化监管，持续开展“随机查外卖”，联动平台清退违规店铺。

大理州市场监管部门表示，作为旅游城市，外卖消费流动性强，“幽灵外卖”隐蔽难查。新规要求实体门店、明厨亮灶、定期复核，将有效破解“隐身作坊”难题。大理将聚焦景区、商圈、城中村等重点，严查资质造假、地址不实、无证经营，守护旅游市场食安环境。

云南创新监管机制 构建多方共治食安格局

云南省市场监管局相关工作人员在接受记者采访时表示，5月20日新规施行后，云南省将围绕宣传解读、自查整改、专项检查、长效监管四项重点，推动政策落地见效，形成长效治理格局。

一方面，全面开展政策宣传，引导外卖商户对照新规自查自纠，清理假资质、整改信息公示、规范经营；面向消费者开展科普，引导点餐时查验资质、查看后厨，发现违规拨打12315举报，营造人人监督、人人关心食安的社会氛围。

另一方面，强化市场监管、网信、公安等部门协同，健全信息共享、联合执法、行刑衔接机制，对全省外卖商户开展拉网式排查，重点打击假资质、假地址、转包、无明厨亮灶、刷单炒信等行为，坚持露头就打、绝不姑息。

同时，推动行业自律，引导网络餐饮协会制定公约，鼓励商户接入明厨亮灶、使用食安封签，推动行业从低价内卷转向合规提质。云南将全面推广“外卖员监督员”机制，发挥骑手走街串巷、贴近门店的优势，鼓励举报违规隐患，构建“监管+平台+商户+骑手+消费者”五位一体共治格局。