

上海市市场监督管理局文件

沪市监食监〔2025〕326号

上海市市场监督管理局 关于印发《上海市网络食品交易仓储 与提货点食品安全管理工作指引》的通知

各区市场监管局，临港新片区市场监管局，市局有关处室、执法总队、机场分局：

现将《上海市网络食品交易仓储与提货点食品安全管理工作指引》印发给你们，请结合工作实际，认真做好宣传指导，进一步规范网络食品交易仓储和提货服务，切实保障食品安全。

特此通知。

上海市市场监督管理局

2025年12月8日

第一条（目的与依据）

为规范本市网络食品交易仓储及提货服务，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》《网络食品安全违法行为查处办法》《食品生产经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》《食品仓储运输配送工作指南》《上海市食品贮存、运输服务经营者备案管理办法》等法律法规及相关规定，制定本指引。

第二条（适用范围）

本指引适用于在本市行政区域内，网络食品交易第三方平台、入网食品经营者自行或委托开展的食物贮存服务，以及为消费者提供的网络食品交易提货服务等活动。

仅提供快递、邮政包裹等快递代收服务场所，不属于本指引的适用范围。

本指引所称食品，包括食用农产品。

第三条（定义）

网络食品交易第三方平台（以下简称“平台”），是指为网络食品交易活动的交易双方或者多方提供网络经营场所、交易撮

合、信息发布等服务，供交易双方独立开展交易活动的法人或非法人组织，包括网络直播平台、社交平台、短视频平台、社区团购平台、小程序等符合上述含义的第三方平台。

入网食品经营者，是指通过平台或自建网站等网络服务销售食品的生产经营者。通过自建网站从事交易的入网食品经营者，应当同时履行本指引中平台的相关主体责任要求。

网络食品交易仓储，是指为网络食品交易提供食品贮存服务的场所。该场所由平台或入网食品经营者设立（含自建与委托第三方运营），其形态包括但不限于“中心仓”“前置仓”“云仓”“中转仓”及“网格仓”。

网络食品交易提货点，是指由平台自行设立，或由自然人、法人及非法人组织申请并经该平台审核同意后设立，在网络食品交易支付完成后，为消费者提供待取食品短时保管和提货服务的固定场所（包括智能柜等无人化设施）。平台对提货点的服务行为及食品安全管理承担主体责任。

第四条（基本原则）

本市网络食品交易仓储与提货点服务应当遵循预防为主、风险管理、全程管控、责任明确、社会共治的原则，强化风险防控，实施过程控制，鼓励运用信息技术实现智能管控与全程追溯，保障食品安全。

第五条（设置要求）

本市网络食品交易仓储与提货点的设置，应当遵循食品安全

原则，选择符合食品安全要求的场所。

网络食品交易仓储应当参照《上海市食品贮存、运输服务经营者备案管理办法》执行。

网络食品交易提货点应当具有营业执照等合法主体资质，配备相应的设备设施，并符合本指引相关管理要求。

第六条（资质要求）

在本市注册登记的平台，应当在通信管理部门批准后三十个工作日内，向市市场监督管理部门备案；在外省市注册登记的平台，应当自在本市提供网络食品交易第三方平台服务之日起三十个工作日内，将其在本市实际运营机构的地址、负责人、联系方式等相关信息向市市场监督管理部门备案。

入网食品经营者应当依法取得食品生产经营许可证。通过自建网站交易的入网食品经营者，应当在通信管理部门批准后三十个工作日内，向所在地的区市场监督管理部门备案。

第七条（责任要求）

平台对自设仓储和提货点承担食品安全主体责任，对选用的第三方仓储与提货点履行审核、监督和管理责任，并依法在平台显著位置公示入网食品经营者的许可证、营业执照等信息。

入网食品经营者对其经营的食物安全承担主体责任，对自建

仓储和提货点承担食品安全主体责任，对选用的第三方仓储与提货点履行审核、监督和管理责任。

平台应当建立食品信息监控机制，设置专门的网络食品安全管理机构或者指定专职食品安全管理人员，对平台内经营者刊载的信息进行核查。发现存在违反法律法规或食品安全标准情形的，应当立即依法采取处置措施，并向所在地市场监督管理部门报告。

第八条（制度与保障）

平台应当设立专门的仓储配送管理部门，制定完善的仓储配送和提货点管理制度和操作规程。

平台应当定期对仓储配送、提货点管理等人员进行食品安全和操作规范培训，培训记录保存期限不少于二年。

鼓励运用物联网技术实现温湿度实时监控，建立全过程食品安全追溯体系。鼓励平台为仓储和提货点的食品购买食品安全责任险。

第九条（管理与评估）

平台应当对委托的仓储配送和提货点的运营条件和管理能力进行审查，签订书面协议，约定双方食品安全责任、操作规范、问题食品处置机制及违约责任。在应用程序或网站内公示为消费者提供服务的提货点信息并动态更新。

平台应当建立仓储和提货点管理档案，定期开展核查与风险评估，并依据风险等级确定和调整评估频次。对涉及冷藏、冷冻等温度控制要求的仓储和提货点，每年至少进行一次现场评估，

并留存记录及影像资料。

鼓励通过在线视频巡检等技术手段，加强对仓储和提货点日常操作行为规范的监督。

第十条（风险管控机制）

平台和入网食品经营者应当严格落实《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，设置专门的食品安全管理机构或指定专职的食品安全管理人员，建立并执行食品安全管理制度，将食品交易仓储与提货点管理纳入食品安全风险管控清单，健全日管控、周排查、月调度工作机制，接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查。

日管控应当重点检查仓储与提货点的温湿度控制、食品贮存状况及环境卫生等日常风险点；周排查应当汇总分析日常隐患整改情况，评估整体运营风险；月调度应当总结当月管理情况，评估制度执行效果并制定改进措施。

第十一条（违规处置与报告）

平台应当建立并落实对仓储、配送以及提货点的风险分级管理机制，定期开展现场检查，发现存在违规行为的，应当要求其限期整改，必要时暂停接入服务；对严重违规或多次整改仍不符合要求的，应当终止合作，进行公示，并向所在地市场监督管理部门报告。

平台应当建立通畅、便捷、高效的消费者投诉、举报机制，公开投诉渠道和处理流程，及时处理与仓储、配送及提货点服务

相关的食品安全投诉。给消费者造成损失的，平台应当依法承担责任，在依法承担责任后，可以依据协议向相关责任方追偿。

第十二条（应急机制）

平台应当建立食品安全突发事件应急预案，发现不安全食品立即依法启动召回程序，及时向所在地市场监督管理部门报告并配合调查。

第一节 网络食品交易仓储管理

第十三条（资质要求）

平台和入网食品经营者自建仓储的，应当依法取得营业执照，并按规定办理食品经营许可、备案或履行报告手续。委托第三方仓储的，应当委托具备相应资质与条件的仓储服务提供者，签订书面协议明确食品安全责任，并对受托方的资质与条件进行核实，对其食品安全管理承担责任。

平台同时从事入网食品经营的，应当依法取得食品经营许可或备案凭证，并向许可或备案的所在地市场监督管理部门报告外设仓储情况，情况变更后应当及时更新。

第十四条（设施设备配置）

仓储场所应当根据贮存食品的品种与数量，配备相应的通风、照明、防鼠、防虫、防尘设施，确保设施设备安全、无害，并设

置货架或垫板。不得在同一场所同时存放有毒、有害、有异味或易燃易爆品。

第十五条（贮存环境要求）

仓储场所应当远离污染源，内部环境应当保持整洁、干燥、无渗漏。地面、墙面、顶棚应当采用无毒、无异味、防霉、不易积垢的材料。

仓储面积应当与贮存食品规模相适应，确保满足食品安全贮存条件和操作需要。冷冻、冷藏库房面积应当根据实际贮存食品的种类、数量及周转频率合理确定。可根据需要按功能划分验收区、存储区、分拣区。

第十六条（特殊贮存要求）

仓储场所贮存生鲜等有温度、湿度控制要求食品的，应当严格实施分区、分类、分架存放，标识清晰，防止交叉污染。应当配备与食品品种、数量相适应的保温、冷藏或冷冻设施设备及温度、湿度监控系统，定期进行校验，并配备备用电源或应急供电设施，确保意外断电时设备正常运行。

鼓励仓储场所在出入口、分拣区、温控设备区以及食品存放区域等关键位置安装全覆盖视频监控，确保画面清晰、无盲区，监控录像保存期限不少于十四天。

第十七条（查验记录要求）

仓储场所应当建立并执行进货查验记录制度，查验并留存供货者的许可证、食品出厂检验合格证或其他合格证明文件。记录

和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；无明确保质期的，保存期限不得少于二年。

仓储场所收到食用农产品时，应当查验并留存供货者的营业执照或者身份证明、购货凭证、承诺达标合格证等产品质量合格凭证，并建立记录制度，记录食用农产品名称、产地、数量、供货者名称、地址、联系方式等内容。鼓励对食用农产品进行食品安全项目的快速检测。

仓储场所收到冷链食品时，应当查验运输到货时的温度及包装完整性，记录并保存查验结果。

第十八条（贮存过程管理）

食品贮存应当符合下列要求：

- （一）离墙离地（10 厘米以上）存放，标识清晰；
- （二）定期检查库存，及时清理变质或超保质期的食品，采取无害化处理或销毁措施，并记录处置情况；
- （三）接近保质期食品先出库原则，如实记录出库信息，无明确生产日期和保质期的生鲜食品应当遵循先进先出原则；
- （四）定期清洁消毒仓储场所并记录；
- （五）每日检查并记录温控设备运行状况；
- （六）建立临近保质期食品预警机制，对临期食品明显标识、单独存放；
- （七）其他法律法规或标准规定的管理要求。

禁止在仓储场所内篡改食品生产日期、保质期等标签信息以

及未经许可从事食品分装、加工等食品生产活动。

禁止将回收食品经过改换包装、标签等方式重新销售，依照食品安全法规定可以继续销售的食品除外。对回收食品应当进行显著标识、单独存放，按规定进行无害化处理或销毁，并如实记录。

第十九条（温湿度监控要求）

贮存有特殊温度、湿度控制要求的食品，应当进行全程温度、湿度监控，并做好监控记录，符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。监控记录保存期限不得少于二年。

第二十条（配送交接要求）

开展配送服务的，应当建立完善的配送管理制度，明确交接验收、配送时限及人员管理等要求，并对配送人员进行食品安全培训和考核。

配送人员须持有效健康证明，保持个人卫生。交接前应当查验食品包装完整性、感官性状以及温度状况等。鼓励对温控食品进行到货温度检测，温度不符合要求的应当拒收并记录。

配送过程中应当采取有效防尘、防污染措施。发现存在质量问题的食品，应当立即停止配送并及时报告。

第二十一条（配送过程管理）

平台自行或委托第三方提供食品归集、分拣、运输、配送等服务的，应当按照《食品仓储运输配送工作指南》等相关规定，落实食品安全管理要求，确保配送过程符合保障食品安全的规定。

第二节 网络食品交易提货点管理

第二十二条（制度和责任）

提货点应当落实食品安全管理制度，内容包括但不限于：操作规程、人员培训、自查与评估、投诉与应急处置。

因提货点保管不当导致食品变质或损毁等，给消费者造成损失的，平台应当依法承担责任，在依法承担责任后，可以依据协议向相关责任方追偿。

第二十三条（场所和环境要求）

提货点管理者应当履行协议约定的保管义务，保障食品临时存放安全。提货点应当设于固定、独立、封闭的空间，环境清洁卫生，通风与照明良好。原则上与垃圾站、公厕、污水池、粉尘污染源、化学品存放场所等污染源保持 25 米以上距离。

第二十四条（设施设备配置）

提货点应当配备洁净货架或垫板，设置与非食品隔离的食品专用存放区域，并配有有效的防虫、防鼠、防尘设施。接收需温度、湿度控制食品的，应当配备保温、冷藏或冷冻等专用设备。无相应设备的，不得开展此类业务。

第二十五条（食品接收要求）

提货点接收食品时，应当查验外包装是否完整、清洁、无污染。发现包装破损、污染或变质的，应当拒收并记录。

第二十六条（食品存放要求）

提货点的食品应当存放于指定区域，离墙离地，存放环境应保持清洁。需温度、湿度控制食品应当及时置于专用设备中，确保贮存温度符合要求。

第二十七条（禁止行为）

提货点严禁下列行为：

- （一）食品与有毒、有害、有异味物品混放；
- （二）饲养宠物；
- （三）擅自开启或改动食品原包装；
- （四）在非指定区域存放食品；
- （五）将提货点用于食品加工、贮存等非原定用途；
- （六）其他违反食品安全管理规定的行为。

第二十八条（智能设施要求）

以物联网等技术实现身份验证、自动开关、远程监控管理的智能柜等作为提货点的，应当设置在相对独立、室内或具备遮阳避雨等条件的固定场所，具备防尘、防虫、防鼠、防水等保障条件。智能设施的技术性能与物理条件应当满足食品短时保管所需的温湿度、清洁卫生等食品安全要求。

第二十九条（适用规则）

本指引与相关法律法规、国家标准、国家规定不一致的，以

法律法规、国家标准、国家规定为准。本指引未规定的内容，应当遵守相关法律法规、国家标准、国家规定。

第三十条（指引实施）

本指引自发布之日起实施。

