

麦当劳网络餐饮服务食品安全管理办法

更新时间：2017年12月28日

第一条 为有效预防、及时控制和减少食品安全事故的发生及危害，保障消费者的身体健康与生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》和《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规和公司相关政策的规定，制订本方案。

第二条 通过网络销售的所有餐饮质量与麦当劳餐厅餐饮质量一致，执行统一一致的标准，一致的操作规范。所有餐饮都是在已取得食品经营许可的餐厅内制作完成。并按照食品经营许可证载明的主体业态、经营项目从事经营活动。

第三条 所有餐饮操作人员以及外送送餐人员在上岗前都有健康证。

第四条 配送工具以及相关餐饮的包装材料均需符合国家以及麦当劳公司的相关规定与要求。

第五条 餐厅应每日完成食品安全检查并存档。此外，餐厅所属公司会定期委派指定的专人抽检鉴定餐厅的每日食品安全执行情况以及餐厅每日食品安全手册的填写情况，并完成相应的食品安全鉴定表。食品安全检查和鉴定文件保存应符合公司政策。餐厅应确保检查顺利执行，其各项食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

第六条 任何餐厅人员不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。餐厅应配合政府部门进行事故调查，并落实政府部门要求采取的措施。

第七条 与食品安全问题相关的原料及产品的处理应符合《食品安全法》等适用法律法规的规定。餐厅应根据《食品安全法》等适用法律法规的规定及时停用可疑原料、封存可疑食品，以最大程度地预防、控制和减少食品安全事故的发生及危害，保障消费者的身体健康与生命安全。