

doi:10.3969/j.issn.2095-6002.2018.05.003

文章编号:2095-6002(2018)05-0013-06

引用格式:王三虎,贾娅玲.网络餐饮平台食品安全管理的责任、挑战 and 对策[J].食品科学技术学报,2018,36(5):13-18.



WANG Sanhu, JIA Yaling. Responsibilities, challenges and countermeasures of food safety management for network catering platform[J]. Journal of Food Science and Technology, 2018,36(5):13-18.

网络餐饮平台食品安全管理的责任、挑战 and 对策

王三虎, 贾娅玲

(拉扎斯网络科技(上海)有限公司, 上海 200333)

摘要:由于食品安全问题的专业性和复杂性,网络餐饮供应链延长,无国际经验可复制、信息未能有效互通、平台承担类监管职责和媒体舆论环境等问题,网络餐饮平台面临严峻的考验。网络餐饮平台承担着法律赋予的对入网商户的资格准入审核义务、经营行为注意义务、连带责任和先行赔付义务。通过多方参与,建立全过程食品安全管理体系,共享信息,实现线下线上规范并行,发挥市场机制实现末位淘汰,加强风险沟通,引导消费者正确认知等社会共治措施,才能不断提升网络餐饮食品安全水平。

关键词:网络餐饮;外卖;网络餐饮平台;食品安全;企业责任

中图分类号:TS207.7

文献标志码:A

食品安全关系民生福祉,是社会普遍关注的重要问题。互联网发展战略为网络餐饮平台提供了前所未有的发展契机,由于食品安全的专业性和复杂性,网络餐饮相比传统餐饮链条更长,给网络餐饮第三方平台食品安全管理带来严峻的考验。《食品安全法》实施后,原国家食品药品监督管理局出台了专门针对网络经营的《网络食品安全违法行为查处办法》和《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》,各地也相继出台了网络食品相关的监督管理办法。网络餐饮食品安全监管法规日益完善,网络餐饮第三方平台承担的食品安全责任重大,面临着严峻的考验。

1 网络餐饮平台保障食品安全的法律责任和义务

网络餐饮以方便快捷且经济实惠的优势,先后经历了电话订餐、电脑网络订餐、手机订餐的发展阶段。网络餐饮平台降低了传统餐饮服务业中店面与

服务员人工两项重要成本支出的同时,让餐饮商户的营业规模不再受限于店面面积和服务人员数量。中央厨房、无堂食纯外卖餐饮服务商家的逐渐兴起,也为网络餐饮平台发展提供了快速发展的空间。据统计,2016年网络餐饮外卖市场整体交易额达1 761.5亿元,较2015年增长3倍;2017年外卖市场整体交易额达到2 046亿^[1]。互联网正改变着人们的消费方式,外卖已成为在家自制、到店堂食后,居民第3种常规就餐方式。同国际市场30%的渗透率相比,我国外卖市场渗透率不足5%,可以预见在未来的一段时间内,网络餐饮外卖还将保持快速发展。据艾瑞咨询公司测算,随着餐饮线上线下(online to offline, O2O)渗透率的提升和整个餐饮行业回暖,预计未来3~5年,国内餐饮O2O有望维持30%的年增长^[2]。

在《食品安全法》中,网络餐饮平台也被称为网络食品交易第三方平台、网络餐饮服务第三方平台,被赋予了资格审核、过程监管等“类监管”义务。

收稿日期:2018-08-09

作者简介:王三虎,男,硕士,主要从事食品安全管理方面的工作;

贾娅玲,女,博士,主要从事食品安全法规和 risk 交流方面的工作。

1.1 资格准入审核义务

2015年修订的《食品安全法》要求网络食品交易第三方平台要对入网商户进行资格审核。网络食品交易第三方平台不仅要为入网经营者提供经营环境和网络支持服务,还应行使前置审查义务,就入网食品经营者的经营资质进行前置性审查。2018年1月1日《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》实施后,进一步明确了平台应承担的资格审核义务,并将审核义务明确为证照的真实性审核义务,即“类监管”义务。

1.2 经营行为注意义务

《食品安全法》第62条第2款明确限定了网络餐饮平台除提供平台服务外,需履行注意义务。如果说,法律赋予平台的资格准入审核义务是事前审查预防环节的话,那么经营行为注意义务则是法律赋予网络食品交易第三方平台对入网食品经营者经营活动的事中控制义务。我国对于食品安全监管采取属地管理原则,食品生产经营者的违法违规行为由其所在地基层人民政府食品药品监督管理部门管辖,网络餐饮平台对于入网经营商户的违法行为应向有管辖权的食药监管部门履行报告义务。《网络食品安全违法行为查处办法》和《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》下发后,明确了网络餐饮服务第三方平台应在注册地和分支机构所在地履行备案义务,明确了属地食药监管部门的管辖权。

1.3 连带责任义务

网络食品交易第三方平台不仅对入网商户的经营行为承担类行政监管义务,同时对入网商户的违法行为要承担连带责任,即消费者通过网络交易第三方平台购买相应服务而造成损害时,网络食品交易第三方平台须对入网商户的损害后果承担连带责任。在《食品安全法》实施条例的征求意见稿中,网络食品交易第三方平台要比其他居间服务者承担更多的企业社会责任,如建立食品交易主体审查登记、食品安全自查、食品安全违法行为制止及报告、严重违法行为平台服务停止、食品安全投诉举报处理等制度,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以及对平台上的食品经营行为及信息进行检查等法定义务。

1.4 先行赔付义务

先行赔付义务可以理解为网络食品交易第三方平台未能履行前置审查和注意义务的法律后果,消费者通过网络食品交易第三方平台购买食品,其合

法权益受到损害的,消费者可以向网络食品交易第三方平台要求赔偿损失,即网络食品交易第三方平台负有先行赔偿消费者损失的法定义务。

为有效履行《食品安全法》责任与义务,维护网络食品监管环境,保障大众的食品安全,有些问题还需进一步研究,例如如何科学划定网络食品交易第三方平台的企业经营行为与政府监管机构行政监管之间的界限,如何在有利于消费者原则下,科学把握企业合法合规经营义务与企业社会责任义务之间的平衡等。

2 网络餐饮平台食品安全管理面临的挑战

网络餐饮是新生事物,快速发展给网络餐饮平台食品安全管理带来了新挑战。网络餐饮平台从信息平台向一般商品平台,再到食品经营服务平台的发展过渡,其责任越来越大。由于网络餐饮面临着产业链条长、无国际经验可借鉴、信息不能有效共享、执法依据不一、公众误读误判及媒体报道欠缺规范等困难,网络餐饮平台在责任加大的同时,食品安全风险也相应增加。

2.1 食品安全链条长

网络餐饮是在传统餐饮的基础上增加了出餐后的配送过程。传统餐饮食品安全链条包括原材料、采购、加工、出餐和消费环节,食品安全风险控制点主要在于原材料采购和生产加工环节。相比传统餐饮,网络餐饮增加了配送环节,食品安全风险因素增加,如何控制链条延长带来的食品安全风险点,需要科学研判。

2.2 国际监管经验可复制性不强

国际上没有成熟的网络订餐食品安全管理经验可以借鉴。国外对于外卖餐饮并未制定专门的法律法规,外送餐品的食品安全由线下餐饮门店承担,如美国各州法律要求外卖餐厅对食品安全负总责。我国根据国情,明确了网络餐饮平台第三方主体责任,创造性地提出了实施共治共享的监管模式,加之我国网络餐饮在发展速度、平台规模、管理模式上都走在世界最前沿,在没有经验可以借鉴的情况下,解决网络餐饮高速发展中出现的食品安全问题面临很大挑战,必须社会共治,特别需要监管部门、平台、餐饮企业和消费者的共同探索。

2.3 信息有效互通性差

现有平台资质审核数据库与监管部门之间数据信息未能实现有效对接,在验证、验照的实际操作过程中,监管信息来源于不同机构和部门,容易发生信息更新不及时和数据库不匹配等情形。2018年,国家市场监督管理总局成立,改变了先前企业经营资质由国家各级工商行政部门行使监管职责,食品生产经营由食品药品监督管理部门负责监管,涉及农产品的由国家农业部门负责监管,涉及进出口食品的由国家质检部门行使监管职权,监管机构分别就其监管范围内的经营者信息及监管信息进行披露和公开的情形。大市场监管模式正式运转后,是否能够实现统一的商户数据库还需时间验证。

2.4 管理尺度和监管信息来源需进一步规范

监管尺度和监管信息来源受限主要体现在线上线下的食品生产经营者管理方面。《食品安全法》规定,网络食品交易第三方平台需审核入网商户的食品经营许可证。食品经营许可证是入网商户申请进入网络餐饮平台的必要身份证明。由于我国餐饮结构复杂,情况特殊,许多连锁品牌、老字号餐厅、特色食品小店因为诸多客观因素和历史遗留问题,譬如经营地处违法建筑、建筑物验收瑕疵、经营面积不达标,或者经营地址为非商业用途等原因,无法取得食品生产经营许可相关资质。在现实行政监管情形下,上述经营商户在线下客观存在,线下监管难度大,取缔困难。根据2017年度餐饮大数据白皮书,全国餐饮门店数量约为600万个,相比线下门店数量,经营许可数量不足以全部覆盖。作为网络食品交易第三方平台的法定义务,前置资格审核是法定义务,对于无法提供经营资质及食品经营许可证资质的商户,平台不得为其提供平台服务,因而现实中会出现线下商户存在,线上不得经营的情况。

在监管信息来源方面,现有监管模式下网络餐饮平台的监管处罚多来源于职业举报,职业举报往往伴随着敲诈勒索、竞品恶意打击,破坏了正常的经营环境和社会诚信体系。据人民网转载《北京日报》消息,超过8成案件的原告是“职业打假人”,从诉讼主体看,职业化维权趋势颇为明显,2015年北京市第二中级人民法院审结的51起案件中,“职业打假人”提起诉讼的有42件,占比高达82.4%^[3]。再如,2014年阿里巴巴的诉讼中,有84%由职业打假人发起,2015年百度外卖收到5起工商举报中4起由职业举报人举报。如何在法律法规良序运行的

框架下发挥职业举报人的合力作用,限制牟利行为以及拓宽违规信息来源方面,都有待进一步研究。

2.5 风险交流亟待加强

网络餐饮在传统餐饮基础上增加了配送环节,配送环节食品安全风险主要来自于对配送时间和配送温度的控制。根据饿了么与第三方检验检测机构英国INTERTEC公司开展的配送过程食品安全试验,按照配送服务规范执行,配送过程食品安全风险很低。网络餐饮食品安全高风险因素与传统餐饮食品安全风险因素一样,加强在餐品采购加工环节的控制,严把出餐口食品安全是关键。由于对网络餐饮食品安全的科学分析和宣传不够,加之部分媒体夸大宣传或虚假报道,缺乏有效的风险交流,造成部分消费者误判。

2.6 媒体报道规范性有待提升

网络餐饮行业促进了传统餐饮企业的转型,促进了就业和创业,满足了消费者快捷、高效就餐的需求,媒体对这一高速发展的行业总体给予了肯定,但部分媒体为满足猎奇,刻意夸大负面消息,给行业的发展带来很大的影响。2017年下半年,网络媒体发布了关于网络外卖与环保餐盒的多篇报道。根据原国家质检总局发布的2017年食品相关产品质量国家监督抽查情况的通报,塑料类食品包装产品的不合格产品检出率为0.5%,食品接触用纸和纸板材料及制品的不合格产品检出率为4.1%^[4],表明包括外卖餐饮具在内的食品相关包装材料食品安全风险较低。在保障安全的基础上,才能考虑优先选择环保。忽略外卖餐饮具的食品安全属性,或是仅通过包装材料的降解性来判断外卖餐饮具是否安全是不客观的。环保是一个相对的概念,纸类餐饮具和塑料餐饮具各有所长,也各有局限性,如何选择或者推广合适的餐饮具,需要从构建餐饮具的大生态去判断。媒体报道需有科学的基础数据做支撑。

3 网络餐饮平台食品安全管理探索

为落实企业责任,保障消费者权益,网络餐饮平台在发展中不断探索,摸索出了适合我国发展现状的食品安全管理模式。网络餐饮平台将食品安全融入企业价值观,把食品安全视为企业可持续健康发展的根基,强化食品安全管理。作为互联网行业与餐饮行业的融合,平台借助互联网思维和互联网技术手段,辅以食品安全科学的管理思路,按照风险评

估、风险管理、风险交流的做法,依据危害分析与关键控制点(hazard analysis critical control point,HACCP)原则,制定了从事前严防、事中严控和事后救济的全过程食品安全管理体系。监管部门、消费者、媒体等各方力量通过融合线下数据信息、优化监管尺度和监管信息来源,强化公众风险交流和提升媒体科学素养同时发力,与网络餐饮平台共同促进食品安全的提升。

3.1 建立全过程食品安全管理体系

3.1.1 严把商户准入关

网络餐饮平台采用技术比对方式进行线上审核和线下相结合的审核方式。线上审核是在商户入驻申请时,由审核系统对门店信息、开店人信息以及营业执照、食品经营许可等证照资质,利用人工查证和系统核验的双重审核进行初步核验。审核系统的技术后台根据上传信息的完整度进行风险识别,对风险较高的申请进行风险预判,利用OCR技术,对核查出的虚假信息进行黑名单管理。以饿了么网络第三方平台为例,平台建立了塔形审核体系,确保商户经过二重审核,50%商户进行三重审核。内部审核人员对所有入驻商户的营业执照、食品经营许可证、开店人身份、店铺标识、店铺门头照或展示餐厅真实面貌的照片进行二次审核。对已入网商户,平台会由品控人员或第三方食品安全认证机构对线下餐厅进行核查,主要是对资质重审、照片真实性复核、线下餐厅排查。饿了么在上一年商户入网审核中,拒绝批准上线的商户达24.32万家,占申请总数29.8%。

3.1.2 严格在线监管

在线监管是指线下餐饮商户入驻网络餐饮第三方平台后,平台对其在线经营行为实施的类监管义务。《食品安全法》第62条第2款规定了违法行为发生时,网络食品交易第三方平台提供者的安全管理义务包括“报告制止”和“停止服务”两个方面。《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》^[5]第16条规定:“网络餐饮服务第三方平台提供者应当对入网餐饮服务提供者的经营行为进行抽查和监测。”按照法规规定,平台主要从线上运营、抽检监测、第三方机构巡查、食安培训和信用评价几个方面进行加强管理。饿了么开通的线上“后厨直播”功能,实质上就是利用现代互联网技术和食品安全社会共治的理念,解决网络餐饮在线订购“看不见”的问题,通过将线下的后厨视频接转到线上,让消费者透明消费,引导消费者参与公众监督,共同督促线下商户

提升食品安全水平。2017年,饿了么和百度外卖引入第三方抽检机构,通过随机抽检的方式,对平台上639批次外卖餐品,184批次一次性外卖餐盒进行了检测,及时发现风险因素,降低食品安全风险,并将食品安全风险监测情况第一时间上报属地食药监管部门。通过商户信用评价体系对入网商户经营行为进行量化考核,严格奖惩,清退信用低、食安水平差商户。

3.1.3 严控配送风险

配送过程食品安全风险防控主要包括配送人员和配送时间、配送温度的控制,从温度、时间维度看,配送环节食品安全风险较低。

1) 配送人员管理。按照《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第14条规定“网络第三方平台要求配送人员具备健康凭证、做到衣服整洁、身体清洁;要每日清洁和消毒配送箱,及时查看配送箱内壁是否干净,保持配送箱内部干燥、清洁、无异物。”2017年7月,饿了么与百度外卖网络订餐平台与中国烹饪协会发布了行业内第一个网络餐饮配送工具清洗消毒标准,规定配送箱清洁消毒后的菌落总数小于100 CFU/cm²,箱内不能检出大肠菌群,标准的实施为规范配送工具清洗消毒提供了依据。

2) 配送时间控制。配送是外卖用户体验的核心,通过对每日千万订单数据的研究,网络餐饮平台智能调度系统在派单精度和路径规划等方面不断优化,配送效率大幅提高,单均配送时长控制在30 min。2018年7月下发的《餐饮服务食品安全操作规范》规定,“高危易腐食品熟制后,在8~60℃条件下存放2 h以上且未发生感官性状变化的,食用前应进行再加热。在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2 h)存放的高危易腐食品,应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8~60℃条件下存放超过2 h,且未发生感官性状变化的,应按本规范要求再加热后方可供餐”,现有单均30 min配送时长可以保障餐品在安全时间内送达用户。

3) 配送温度控制。《网络餐饮服务食品安全操作规范》第20条规定:“入网餐饮服务提供者配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求食品的,应当采取能保证食品安全的保存、配送措施。”网络餐饮第三方基本采用恒温箱和冷热分离箱保障餐品配送过程中食品安全温度。国外对于餐品储存的食品安全温度较为严格,美国食品药品监督管理局(Food and Drug Administration, FDA)在Food Code 2017中强

化温度时间控制食品安全 (time/temperature control for safety food, TCS)。TCS 详细规定了保证食品安全对时间和温度的要求,餐品应在低于 5℃ 和高于 57℃ 的温度下存放^[6]。《餐饮服务食品安全操作规范》中将食品安全温度确定为 8℃ 以下和 60℃ 以上,且不超过 2 h。为验证温度和时间的影响,网络餐饮平台食安专家将 3 种 141 份餐品分别置于常温 (25℃) 和保温箱 (60℃),在出餐到 2 h 内的 6 个时间点分别采样检测。检测结果显示,出餐口温度符合法规要求的情况下,餐品在 2 h 内不同时间段,在 25℃ 和 60℃ 环境下,餐品菌落总数变化无显著性差异。因此,确保出餐口中心温度是保障餐品配送食品安全温度的先决条件。

在控制时间、温度的基础上,饿了么在北京、上海等城市推出外卖餐品包装封签,封签采用特殊材料制成,如遇到外力撕毁将留下永久性痕迹,用户可凭此确认自己的餐品在配送过程中是否保持封闭状态,杜绝人为或外力因素的食品二次污染;按照“安全第一,环保优先”的原则,向入网商户推荐 48 家一次性餐盒生产企业供商户选择,提升餐盒安全水平。

3.1.4 消费者权益保护

网络餐饮平台建立了消费者投诉渠道和权益保障措施,食品安全险成为网络餐饮消费者权益保障新举措。根据比达咨询 2018 年 1 月发布的数据显示,网络订餐平台食品安全满意度较上年有明显上升,2017 年末调查数据中,非常满意占比 8.1%,满意占 32.8%。2017 年,影响消费者选择外卖平台主要因素分布中,食品安全和配送速度是影响用户最主要的因素,占比分别为 73.7% 和 65.4%,送餐人员态度排名第三,占比 38.6%^[7]。目前,网络餐饮第三方平台均开通了 24 h 客户在线服务,随时受理和解决消费者在订餐过程中遇到的问题。据统计,饿了么受理的投诉案件中,食品安全投诉仅占总投诉量的 8.3%。百度外卖、饿了么等网络餐饮第三方平台开展了“互联网+”食品安全实验点,以先行赔付、统一流程、统一标准等特点的食品安全险现已基本覆盖平台日千万级订单。

3.2 政企联动打造信息共享平台

国家市场监管部门的改革有利于现有数据资源的综合利用。通过监管部门数据与企业数据的对接,政企联动,建立资质相关证照查验共享信息平台,定期更新和公布证照齐全企业清单、优质餐厅清

单、负面餐厅清单等措施,可以降低商户入驻审核壁垒,节省各方资源。国家市场监管总局成立后,各条线数据库资源有效融合以及数据库之间的信息互通,不仅可以提高效率,节省政府的监管成本和企业的经营成本,也可以有效规制资质瑕疵及不良记录生产经营者的经营行为。

3.3 优化监管尺度和监管信息来源

对由于经营地址和操作空间面积不达标而暂时无法取得食品经营许可证的商户,多地监管部门通过登记、备案等方式,既加强食品安全管理,也积极探索线上线下管理尺度的统一,解决商户的实际问题。据统计,上海、深圳、厦门等 28 个省市出台了有关小型餐饮企业和小作坊的生产经营管理办法,深圳承诺制和厦门备案制的实行,提高了小餐饮在线下运营的合规率,在保障食品安全的前提下,为商户提供了合法合规经营的环境。根据小型餐饮业特点,按照属地管辖原则,在保障食品安全前提下,允许线下经营且风险等级低的小型餐饮和小作坊实行登记备案和自查制度,发挥市场自然淘汰规律,可以作为行政监管的有益探索。

3.4 加强有效风险交流

有效的风险交流可以避免公众由于误解造成不必要的担心,可以提升消费者的食品安全自我防范能力。风险交流的首要作用是帮助各方科学理解风险信息,用通俗易懂的语言解释专业问题,原国家食品药品监管总局推出的消费提示,网络第三方平台利用 APP 端曝光位栏目展示的食品安全知识,以及外卖骑手走街串巷,向消费者发送科普知识宣传图册的做法,都是很好的尝试。饿了么在网页端向消费者推送关于“三减三健”的知识,在夏季高温时节推送的餐品安全储存温度和食用时限消费提示,在春季向用户定向推送防止野生蘑菇中毒的知识,都起到了很好的效果。

3.5 强化媒体的舆论引导

网络餐饮业态作为“互联网+”餐饮的新兴业态,发展中不可避免会出现不同的问题和挑战,消费者、媒体以及社会第三方给予更多的包容有益于行业的发展,有益于企业在发展中解决问题。网络餐饮第三方平台要积极和媒体沟通,介绍食品安全进展,争取理解和支持;要通过“消费者开放日、配送站点开放日、消费者体验日”等活动,利用媒体传播效用,引导媒体和消费者走进企业,了解网络餐饮平台食品安全管理措施,将食品安全取得的进展和面

临的问题如实传达给消费者,引导消费者理性看待网络餐饮食品安全问题。

4 小结

食品安全是关系民生的重要社会问题,“互联网+”发展战略、“放管服”理念的深入为网络餐饮平台提供了前所未有的发展契机。网络餐饮快速发展是大势所趋,加强网络餐饮食品安全管理需要政府监管部门、平台、线下商户、消费者和媒体多方面的共同努力,只有共治共享,才能不断提高食品安全水平,满足人民群众对美好生活的向往。

参考文献:

- [1] 艾媒网. 2017—2018 年中国在线餐饮外卖市场研究报告[EB/OL]. (2018-01-17) [2018-07-01]. <http://www.iimedia.cn/60449.html>.
- [2] 中国产业调查网. 中国餐饮 O2O 行业现状分析与发展前景研究报告[EB/OL]. [2018-07-01]. http://www.cir.cn/R_ShangYeMaoYi/05/CanYinO2ODeXianZhuangHeFaZhanQuShi.html.
- [3] 北京日报. 食品安全维权八成是“职业打假人”[N/OL] (2016-03-16) [2018-05-16]. <http://legal.people.com.cn/n1/2016/0316/c42510-28202399.html>.
- [4] 中国质量新闻网. 8 批次塑料类食品相关产品抽查不合格[EB/OL]. (2017-12-27) [2018-08-06]. http://www.cqn.com.cn/ms/content/2017-12/27/content_5259351.htm.
- [5] 国家食品药品监督管理总局. 网络餐饮服务食品安全监督管理办法[EB/OL]. (2017-09-05) [2018-05-05]. <http://samr.cfda.gov.cn/WS01/CL0053/216687.html>.
- [6] Food and Drug Administration. Food code 2017[EB/OL]. [2018-07-01]. <https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodcode/ucm595139.htm>.
- [7] 比达咨询. 2017 年度中国互联网第三方餐饮外卖市场研究报告[EB/OL]. (2018-02-28) [2018-07-01]. <http://www.bigdata-research.cn/content/201802/653.html>.
- [8] 任筑山, 陈君石. 中国的食品安全过去、现在与未来[M]. 北京: 中国科学技术出版社, 2016.
- [9] 孙宝国, 周应恒. 中国食品安全监管策略研究[M]. 北京: 科学出版社, 2013.

Responsibilities, Challenges and Countermeasures of Food Safety Management for Network Catering Platform

WANG Sanhu, JIA Yaling

(Rajax Network Technology (Shanghai) Co Ltd, Shanghai 200333, China)

Abstract: Because of the specialization and complexity of food safety issues, extended online catering supply chain, lacking international experience, non-effectively exchanged information, the platform assumes regulatory responsibilities, and media public opinion environment, the network catering platform has faced a lot of challenges. The network catering platform undertakes the legal obligations of qualifications admission examination, business behavior attention, joint and several liability and the obligation of paying compensation in advance. In order to solve these problems, the whole process of food safety management system should be established and information should be shared through the multi-party participation. Meanwhile, standardizations about the online and offline, the elimination mechanism of market, strengthening risk communication, and guiding of consumers are also the countermeasures to continuously ensure food safety in online catering.

Keywords: online catering; take-out; online catering platform; food safety; corporate responsibility