

检查标准:

(1) 依据名称:《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》

(2) 依据条款:

第十八条第一款第三条 入网餐饮服务提供者加工制作餐饮食品应当符合下列要求: (三) 定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施、设备, 定期清洗和校验保温、冷藏和冷冻等设施、设备, 保证设施、设备运转正常;

第三十九条第三款 违反本办法第十八条第(三)项规定, 入网餐饮服务提供者未定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施、设备, 或者未定期清洗和校验保温、冷藏和冷冻等设施、设备的, 由县级以上地方食品药品监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定处罚。