

长治市市场监督管理局文件

长市监发〔2025〕63号

长治市市场监督管理局 关于印发《长治市餐饮服务全链条食品安全 风险防控工作指引》的通知

各县、区市场监督管理局，各派出分局：

为进一步强化食品安全全链条监管，切实保障人民群众身体健康和生命安全，现将《长治市餐饮服务全链条食品安全风险防控工作指引》印发给你们。本工作指引依据《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，紧密结合当前食品安全监管实际，对食材采购、储存、加工、供餐、留样等方面的安全风险点及防控要求进行了全面梳理，请结合实际，认真贯彻落实。

长治市市场监督管理局

2025年8月6日

(此件公开发布)



长治市餐饮服务全链条食品安全 风险防控工作指引

为了进一步规范餐饮服务提供者经营行为，强化餐饮服务全链条食品安全风险防控。识别原料采购、运输、储存、初加工、切配、烹饪、供餐等各个环节的风险，并采取有效防控措施，从而形成工作闭环。特制定以下工作指引。

餐饮服务提供者包括社会餐饮服务经营者、单位食堂、中央厨房和集体用餐配送单位等；

特定餐饮服务提供者包括学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等。

一、经营资质和信息公示

一、问题及风险点

餐饮服务提供者无证、许可证过期或者租借、伪造、假冒许可证开展经营活动；

餐饮服务提供者食品经营许可证与经营场所（实体门店）地址不一致；

餐饮服务提供者超越许可的经营项目开展经营活动；
餐饮服务提供者未按要求公示许可等信息。

二、防控要求

（一）依法取得许可

从事餐饮服务活动，应当依法取得食品经营许可，并按照主体业态和许可的经营项目开展餐饮服务活动。

食品经营许可证载明的事项发生变化的，餐饮服务提供者应当在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监督管理部门申请变更经营许可。

餐饮服务提供者地址迁移，不在原许可经营场所从事食品经营活动的，应当重新申请食品经营许可。

餐饮服务提供者需要延续依法取得的食品经营许可有效期的，应当在食品经营许可有效期届满前 90 个工作日内至 15 个工作日内期间，向原发证的市场监督管理部门提出申请。

（二）信息公示

餐饮服务提供者应当在经营场所的显著位置悬挂、摆放纸质食品经营许可证正本或者展示其电子证书。

曾接受过日常监督检查且检查结果对消费者有重要影响的餐饮服务提供者，应当按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示监督检查结果记录表，并保持至下次监督检查。有条件的可以通过电子屏幕等信息化方式向消费者展示监督检查结果记录

表。

入网餐饮服务提供者应当在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的食品经营许可证和名称、地址等信息。公示的信息应当真实，及时更新。

二、原料控制

一、问题及风险点

采购不符合食品安全标准或禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品等；

运输、贮存不当，导致食品受到污染、发生腐败变质；

采购食品、食品添加剂、食品相关产品，未按规定查验并留存供货者的许可证和产品合格证明文件。

二、防控要求

餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品原料。倡导餐饮服务提供者公示食品原料及其来源等信息。

（一）采购

制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求。采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、

食品添加剂及食品相关产品。采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。鼓励建立固定的供货渠道，确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。

（二）运输

根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。运输前，应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁，必要时还应进行消毒，防止食品受到污染。运输中，应防止食品包装破损，保持食品包装完整，避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等。运输过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运输时，应进行分隔。不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

（三）验收

食品原料必须经过以下验收后方可使用：

- 1、具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
- 2、预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；
- 3、标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；

- 4、食品在保质期内；
- 5、食品温度符合食品安全要求。

应尽可能缩短冷冻（藏）食品的验收时间，减少其温度变化。应按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。实行统一配送经营方式的餐饮服务企业，可由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件。企业总部统一查验的许可资质证明、产品合格证明文件等信息，门店应能及时查询。

（四）贮存

食品原料、半成品、成品应分隔或者分离贮存。贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当距离。散装食品（食用农产品除外）贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。

（五）特定餐饮服务提供者要求

学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等特定餐饮服务提供者，应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况

等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。同时，特定餐饮服务提供者还应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

（六）食品加工用水

食品加工用水的水质应符合GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。自备水源及其供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合相关规定。加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

三、加工制作过程

一、问题及风险点

加工制作行为不规范，造成食品未能烧熟煮透、受到交叉污染，甚至导致食源性疾病。

二、防控要求

（一）基本要求

不应加工法律、法规禁止生产经营的食品。加工过程不应有法律、法规禁止的行为。

加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。

应采取并不限于下列措施，避免食品在加工过程中受到污染：用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用；不在食品处理区内从事可能污染食品的活动；不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动；接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

不应在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。

（二）初加工

冷冻（藏）易腐食品从冷柜（库）中取出或者解冻后，应及时加工使用。食品原料加工前应洗净。未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。经过初加工的食品应当做好防护，防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。

（三）烹饪

食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到70℃以上；加工时食品的中心温度低于70℃的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油

温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

（四）专间和专用操作区操作

中央厨房和集体用餐配送单位直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应在专间内进行（在封闭的自动设备中操作的除外）。除中央厨房和集体用餐配送单位以外的餐饮服务提供者冷却直接入口易腐食品和分装、分切等操作，应按规定在专间或者专用操作区进行（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）。每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。进入专间的从业人员和专用操作区内从业人员操作时，应按规定穿戴工作衣帽和口罩。专间和专用操作区从业人员加工食品前，应按规定清洗消毒手部，加工过程中应适时清洗消毒手部。专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

（五）冷却

烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。可采取将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或者使用专用速冷设备，使食品尽快冷却。

（六）再加热

烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下存放2小时以上，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。食品感官性状发生变化的应当废弃，不应再加热后供食用。烹饪后的易腐食品再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至70℃以上。

（七）食品留样

学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者，应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。每个品种的留样量应不少于125g。留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间应不少于48小时。

（八）学校食堂禁止加工制作的高风险食品

中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

四、食品添加剂使用

一、问题及风险点

使用食品添加剂掩盖食品腐败变质，掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；超范围、超限量使用食品添加剂。

二、防控要求

使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。使用食品添加剂应符合GB2760规定。不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。按照GB31654规定，设专柜（位）贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应当及时清理。按照先进、先出、先用的原则，使用食品添加剂。使用GB2760有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。使用GB2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。

五、备餐、供餐与配送

一、问题及风险点

备餐、供餐与配送过程中使用的设施设备或盛放食品的容器未保持清洁；

备餐、供餐与配送的温度和时间不符合食品安全要求。

二、防控要求

（一）备餐和供餐要求

烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不应超过2小时；存放时间超过2小时的，应按要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2小时的，应在60℃以上保存，或按要求冷却后进行冷藏。加工围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗，必要时消毒。分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。与餐（饮）具的食品接触面或者食品接触的垫纸、垫布、餐具托、口布等物品应一客一换。撤换下的物品应清洗消毒，一次性用品应废弃。供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，如使用清洁的托盘等工具，避免造成食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。

（二）配送要求

根据食品特点选择适宜的配送工具，必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。配送的食品应有包装，或者盛装在密闭容器中。食品包装和容器应符合食品安全相关要求，食品容器的内部结构应便于清洁。配送前应对配送工具和盛装食品的容器（一次性容器除外）进行清洁，接触直接入口食品的还应消毒，防止食品受到污染。食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求。配送过程中，原料、半成品、成品、食品包装材料等应使用容器或者独立包装等进行分隔。包装应完整、清洁，防止交叉污染。不应将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送。

（三）外卖配送要求

送餐人员应当保持个人卫生。配送箱（包）应保持清洁，并定期消毒。配送过程中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔，防止直接入口食品污染，并保证食品温度符合食品安全要求。鼓励使用外卖包装封签，便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。

（四）配送食品的信息标注

中央厨房配送的食品，应在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注门店加工方法。集体用餐配送单位配送的食品，应在包装、容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息、加工时间

和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。鼓励外卖配送食品在容器或者包装上标注食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

六、场所、设施设备布局和清洁维护

一、问题及风险点

场所和设施设备布局不合理；
场所和设施设备未保持整洁；
未定期维护，并做好记录。

二、防控要求

（一）选址和设施设备布局

应选择与经营的食物相适应的地点，保持该场所环境清洁。应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。食物处理区的设计应按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局，满足食物卫生操作要求，避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染。应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等）。专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置应不会污染食物，并与其他区域或设施能够明显区分。

（二）场所和设施设备维护清洁

餐饮服务场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换。餐饮服务场所、设施、设备应定期清洁，必要时消毒。保温设施及冷藏、冷冻设施应定期校验。

（三）卫生间

卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的结构、设施与内部材质应易于清洁。卫生间与外界直接相通的门、窗应符合GB31654有关门窗的要求。应在卫生间出口附近设置符合要求的洗手设施。洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封。排污口应位于餐饮服务场所外。

（四）废弃物管理

应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。

（五）有害生物防治

1、应保持餐饮服务场所建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

(1) 餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施。使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。

(2) 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。使用水封式地漏。

(3) 所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。

(4) 与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。

(5) 人员、货物进出通道应设有防鼠板，防鼠板高度不低于60cm，门的缝隙应小于6mm。排水管道出水口安装的篦子使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

(6) 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

2、有害生物防治应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内，保障食品安全和人身安全。不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。

3、如发现有害生物，应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。

(1) 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。

(2) 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。

4、有害生物防治中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁，消除污染。

5、餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应建立记录制度，按照规定记录定期除虫灭害情况。

七、餐用具清洗消毒

一、问题及风险点

餐用具不清洗消毒或清洗消毒不彻底；

餐用具保洁柜管理不到位。

二、防控要求

（一）餐用具清洗、消毒和保洁设施设备

餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。餐用具清洗、消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施、设备。餐用具消毒设备和设施应正常运转。应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，防止餐用具受到污染。

（二）餐用具清洗消毒

餐用具使用后应及时清洗消毒。消毒后的餐用具应符合GB14934规定。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后

的餐用具受到污染。不应重复使用一次性餐(饮)具。委托餐(饮)具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的,应当查验、留存餐(饮)具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐(饮)具使用期限到期后6个月。

(三) 洗涤剂、消毒剂

使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB14930.1和GB14930.2等食品安全国家标准和要求的有关规定。应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

八、食品安全管理

一、问题及风险点

未建立食品安全管理制度机制,未制定食品安全事故处置预案;

未建立健全食品安全管理机构,未配备专职或兼职食品安全管理人员,食品安全管理人员未经过食品安全知识培训和考核;无食品安全自查制度或自查流于形式。

二、防控要求

(一) 管理制度

餐饮服务企业应当建立健全食品安全管理制度,对职工进行食品安全知识培训,加强食品检验工作,依法从事经营活动。餐

饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应当按照法律、法规要求和本单位实际，建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。

（二）管理人员

餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应配备经食品安全培训，具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。食品生产经营企业应当依法配备食品安全员，下列食品生产经营企业还应当配备食品安全总监：

- （1）特殊食品生产企业；
- （2）大中型食品生产企业；
- （3）大中型食品销售企业；
- （4）大中型餐饮服务企业（含中央厨房、供餐人数超过1000人的集体用餐配送单位）；
- （5）连锁食品销售、连锁餐饮服务企业的总部。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当依法配备食品安全员，下列单位还应当配备食品安全总监：

（1）每餐次平均用餐人数300人以上的幼儿园食堂、承包经营企业；

（2）每餐次平均用餐人数500人以上的学校食堂、承包经营企业；

（3）每餐次平均用餐人数300人以上的养老机构食堂、承包经营企业；

（4）每餐次平均用餐人数1000人以上的其他单位食堂、承包经营企业；

（5）每餐次平均供餐人数1000人以上的供餐单位。

（三）食品安全自查

餐饮服务提供者应自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。自查发现条件不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地食品安全监督管理部门报告。

（四）日管控、周排查、月调度

食品生产经营企业应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，落实自查要求，制定《食品安全风险管控清单》，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

食品生产经营企业应当建立食品安全日管控制度。生产经营期间，食品安全员每日根据《食品安全风险管控清单》进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

食品生产经营企业应当建立食品安全周排查制度。生产经营期间，食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

食品生产经营企业应当建立食品安全月调度制度。生产经营期间，主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合各自实际，落实自查要求，制定《食品安全风险管控清单》，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立食品安全日管控制度。经营期间，食品安全员每日根据《食品安全风险管控清

单》进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报本单位食品安全总监或者主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立食品安全周排查制度。经营期间，食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立食品安全月调度制度。经营期间，主要负责人每月至少听取1次本单位食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

（五）食品安全事故处置

餐饮服务企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。发生食品安全事故的单位应对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，按规定报告事故发生地相关部门，配合做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。任何单位和个人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。

（六）食品检验

中央厨房和集体用餐配送单位应自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。鼓励其他餐饮服务提供者自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目、指标和频次，以有效验证加工过程中的控制措施。自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。检验仪器设备应按期检定。

（七）记录和文件管理

餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应建立记录制度，按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的，还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。法律法规标准没有明确规定的，记录保存时间不少于6个月。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。实行统一配送方式经营的餐饮服务企业，由企业总部统一进

行食品进货查验记录的，各门店也应对收货情况进行记录。进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

参考依据：

《食品安全法》

《反食品浪费法》

《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》

《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》

《食品经营许可和备案管理办法》

《食品经营许可审查通则》

《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》

《学校食品安全与营养健康管理规定》

《食品生产经营监督检查管理办法》

《餐饮服务通用卫生规范》

《餐饮服务食品安全操作规范》

《市场监管总局关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告》

抄送：驻局纪检监察组。

长治市市场监督管理局办公室

2025年8月6日印发
