

ICS 03.080.01  
CCS X 09

DB 41

河 南 省 地 方 标 准

DB41/T 2975—2025

## 餐饮服务企业风险防控提质指南

2025-10-15 发布

2026-01-14 实施

河南省市场监督管理局 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本原则 .....	1
5 提质要素及措施 .....	2
6 持续改进及优化 .....	5
参考文献 .....	6

## 前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：河南省市场监督管理局、许昌市市场监督管理局、蜜雪冰城股份有限公司、河南省标准化和质量研究院。

本文件主要起草人：李彪、靳巍峰、刘智勇、王力晶、黄进慧、王子烨、谷雨、王志丹、张杨、杜好斌、陈永伟。

# 餐饮服务企业风险防控提质指南

## 1 范围

本文件确立了餐饮服务企业食品安全风险防控工作的基本原则，提供了提质要素及措施、持续改进及优化的指导。

本文件适用于餐饮服务企业（含集中用餐单位）的食品安全风险防控提质工作。小餐饮等其他餐饮服务提供者可参照使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB/T 27306 食品安全体系 餐饮业要求
- GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
- GB/T 45701 校园配餐服务企业管理指南
- SB/T 10426 餐饮企业经营规范
- SB/T 10580 餐饮业现场管理规范

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 基本原则

- 4.1 需遵守 GB 31654—2021 和《餐饮服务食品安全操作规范》《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》《食品经营许可审查通则》等相关规定，鼓励遵守 GB/T 33497、SB/T 10426、SB/T 10580 等相关规定。
- 4.2 宜建立并运行基于风险的预防性管理策略，识别全环节中的潜在风险，并采取有效措施加以控制，将食品安全风险降至可接受水平。
- 4.3 根据供餐对象、供餐人数、供餐方式、加工方式、餐品种类等实际情况，建立覆盖食品采购、贮存、加工、供应、配送，餐（饮）具、食品容器及工具清洗消毒，设施设备维护，环境卫生，人员管理等全环节的食品安全管理体系，并在实施过程中通过自查、自评等方式不断改进；鼓励企业定期委托有资质的第三方机构评价，确保其合规性。
- 4.4 宜遵守 GB/T 19538、GB/T 22000、GB/T 27306 等食品安全管理体系，并实施危害分析与关键控制点（HACCP）和标准化现场管理，以系统化、流程化的方式管控风险，鼓励通过第三方认证。

- 4.5 鼓励企业开发智能终端、信息管理系统等，强化物联网、人工智能等先进技术运用，以数字化、智能化手段记录各岗位工作过程及成果，精准高效防控食品安全风险，提升管理效率和可追溯性。
- 4.6 鼓励企业培育具有自身特色的食品安全文化，引导全体从业人员形成食品安全共识，共同将企业的食品安全理念和风险防控措施贯穿始终。
- 4.7 鼓励企业实行“以人为本”的管理机制，以员工为首要资源，以相互信任、尊重、支持作为沟通基础，创造良好的人际关系环境和工作条件环境，打造敬业、尽职和高效的员工队伍。
- 4.8 鼓励企业围绕食品安全，学习借鉴先进企业的管理经验，开展先进工艺、流程、技术与方法的引进、吸收和研发，并及时将优秀成果转化为标准。
- 4.9 鼓励企业采用国际标准和国外先进标准，或制定高于国家标准和行业标准的企业标准。

## 5 提质要素及措施

### 5.1 企业文化

- 5.1.1 宜结合企业特点，将食品安全风险意识融入企业文化，从文化定位、文化认同、文化传播和实践、文化评价和优化等方面加强食品安全文化建设。
- 5.1.2 实施食品安全文化建设宜全员参与，将风险防控措施落实到各岗位，并通过培训、激励等方式，增强从业人员的归属感和责任感，充分激发内生动力，认同并践行企业食品安全文化，自觉维护企业声誉和企业形象。
- 5.1.3 宜将食品安全文化理念融入日常管理行为，并通过管理者表率、标杆岗位评选、故事征集、案例分享等形式，使文化具体化、可视化。
- 5.1.4 宜以适当方式对外展示、传播企业食品安全文化。
- 5.1.5 鼓励企业主动公示并信守食品安全承诺，包括但不限于原料信息、从业人员素养、管理人员信息、对问题食品或消费者不满意情况的处理措施等，塑造良好形象，提升消费者对企业的信任度。

### 5.2 制度

- 5.2.1 建立并不断完善保障食品安全的规章制度，包括但不限于：
- 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；
  - 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。
- 5.2.2 鼓励企业建立促进从业人员规范操作、提升消费者满意度的制度措施，包括但不限于：
- 自我约束；
  - 人文关怀；
  - 良好服务；
  - 激励奖励；
  - 客诉处置。

5.2.3 宜从一线人员中择优参与岗位相关标准、制度的制定和持续改进，确保其适用性、可操作性和有效性。

5.2.4 宜定期评估各项制度的适用性、可操作性和有效性，通过员工访谈、效果分析等方式，收集改进建议，并对制度进行优化更新。

### 5.3 人员

5.3.1 需遵守《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》，落实食品安全责任制，配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

5.3.2 食品安全管理人员需具备相应工作能力，企业定期对食品安全总监、食品安全员进行履职能力考核评估，考核记录需存档。

5.3.3 从业人员能够理解并执行岗位食品安全相关要求。宜制作各岗位食品安全提示卡，包括但不限于岗位风险点、注意事项、操作规程、标准要求等，张贴于各岗位工作区域的显著位置，方便从业人员对照执行。

5.3.4 从业人员健康与卫生管理遵守 GB 31654—2021 第 11 章的规定。

### 5.4 培训

5.4.1 从业人员培训遵守 GB 31654—2021 第 12 章的规定。

5.4.2 除食品安全知识外，从业人员培训内容宜包括企业文化、职业道德等，促进从业人员提升职业操守，自觉规范操作。

5.4.3 培训方案、内容宜以理解和掌握为目的，可采取集中授课、现场演示、外出访问学习以及观看视频、图片等方式进行，宜做到短时多次和简单易懂，注重对从业人员的启发引导。

5.4.4 宜开展培训效果评估，使从业人员掌握并执行培训内容。

5.4.5 鼓励采用先进数字化手段提升培训效果。

### 5.5 场所

5.5.1 选址、设计和布局、建筑内部结构与材料遵守 GB 31654—2021 第 3 章、卫生和维护遵守 GB 31654—2021 第 9 章的规定。

5.5.2 结合企业经营实际，合理布局各操作区域，提升食品安全风险管控能力。鼓励聘请有资质的第三方机构进行科学设计。

### 5.6 设施与设备

5.6.1 设施和设备遵守 GB 31654—2021 第 4 章、卫生和维护遵守 GB 31654—2021 第 9 章的规定。

5.6.2 设施、设备、食品容器、工具宜根据用途、使用区域、洁净度要求等划分存放位置，实施标识清晰的可视化管理，使用后及时归位。

5.6.3 宜根据场所空间条件、实际经营需求等，科学合理选择设施、设备的安装位置，最大程度优化空间。例如：场所空间较小的，可安装挂墙式保洁柜、消毒柜等。

5.6.4 在采购、更换设施设备时，宜充分了解市场供应现状，选用设计更加合理、先进的设施设备。例如：刀具砧板组合消毒柜。

5.6.5 条件允许的，可引入有资质第三方机构，量身定制设施、设备，提升实用性、便利性。

5.6.6 宜采用物联网、人工智能等技术实时监控和处理冷链温度、消毒设备等运行状态，实现关键风险点防控的自动化、智能化。

5.6.7 餐（饮）具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具宜采用物理方法消毒。

5.6.8 宜使用食品级不锈钢材质的容器、工具和设备。

## 5.7 原料

5.7.1 原料采购、运输、验收与贮存遵守 GB 31654—2021 第 5 章的规定。

5.7.2 宜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。

5.7.3 宜对供货商仓库、车辆、人员等条件进行延伸考察，优先选择质量管理规范、信用良好的供应商，从源头降低食品安全风险。

5.7.4 宜定期对大宗食品原料自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。

5.7.5 在冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或采取其他物理隔离的方式避免交叉污染。

## 5.8 加工制作

5.8.1 加工过程的食品安全控制遵守 GB 31654—2021 第 6 章的规定。

5.8.2 用于加工生、熟食品和各类动植物性原料的砧板、刀具、容器分开并标识。

5.8.3 宜采取有效措施保持加工环境整洁，防止地面积水。

5.8.4 宜采取“互联网+明厨亮灶”形式向社会公开重点区域的食品加工操作过程。

## 5.9 供餐

5.9.1 供餐遵守 GB 31654—2021 第 7 章的规定。

5.9.2 供餐量不超过企业加工场所、设施设备、人员等条件所限定的最大合理供餐能力。

5.9.3 食品留样遵守 GB 31654—2021 中 13.3 的规定。

5.9.4 供餐过程中，使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。

使用升降梯、滑道等传递设施供餐的，需保持传递设施清洁。

5.9.5 餐（饮）具宜当餐摆放。

## 5.10 配送

5.10.1 配送遵守 GB 31654—2021 第 8 章的规定。

5.10.2 校园配餐服务企业宜遵守 GB/T 45701 的规定。

5.10.3 宜做好餐食防撞、防漏、防晒、防雨、防尘、防虫等防护措施。

5.10.4 餐食配送过程宜向消费者开放，实时信息可查询。

## 5.11 检验

5.11.1 检验遵守 GB 31654—2021 中 13.4 的规定。

5.11.2 需按 GB 14934 的相关要求加强复用餐用具检验检测。宜每半年委托有资质的第三方检测机构检测一次。

5.11.3 可根据原料风险、加工工艺、既往抽检情况等因素，合理确定自行检验和委托有资质的第三方检验的频次与项目。对于高风险食品或环节，宜增加检验频次。

5.11.4 鼓励企业建立食品安全快速检测实验室，并配备检测人员。

## 5.12 有害生物防治

5.12.1 有害生物防治遵守 GB 31654—2021 第 10 章的规定。

5.12.2 鼓励定期委托具有资质的第三方机构，实施有害生物消杀。

5.12.3 鼓励运用人工智能等前沿技术，智能监测与预警有害生物动向，提升消杀防控效能。

### 5.13 动态管理机制

建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，制定食品安全风险管控清单，落实日管控、周排查、月调度制度和机制，形成下列过程记录材料：

- 每日食品安全检查记录；
- 每周食品安全排查治理报告；
- 每月食品安全调度会议纪要。

### 5.14 应急处置

5.14.1 食品安全突发事件应急处置方案宜定期修订并组织演练，确保相关人员熟悉流程和职责。需保存演练记录。

5.14.2 已发生或可能存在食品安全问题时，需及时告知消费者停止食用，并主动向所在地食品安全监督管理部门报告有关情况，按照应急处置方案进行处置。

5.14.3 宜根据自身特点投保相应用度的食品安全责任险，提升承担资金赔付风险的能力。

## 6 持续改进及优化

### 6.1 策划-实施-检查-处置 (PDCA) 循环

鼓励企业遵守PDCA闭环管理逻辑，从计划建立标准、到严格执行与记录、再到监督检查与验证，最后纠偏改进并实现标准化，形成螺旋上升的持续改进循环，系统化地保障食品安全。例如：企业在食品安全自查中发现的不符合项，立即记录并下达整改要求。根据问题分析原因并修订标准作业程序，并将该事项纳入后续自查重点复核清单，以验证改进措施的有效性。

### 6.2 社会共治

鼓励企业协同政府、上游供应商、消费者、社会组织（包括行业组织、保险公司、媒体、研究机构、第三方检验检测机构等）等重要的参与主体，推动食品安全的社会共治。

### 6.3 科技赋能

鼓励持续引入物联网、人工智能等先进数字化技术，根据食品安全管控需求，强化线上线下协同、便捷可溯。提升响应速度、管控精准度和效率。

### 6.4 绿色餐饮

鼓励践行绿色经营理念，将节约、环保、放心、健康的经营理念贯穿于餐饮服务全过程，实现可持续发展。例如：减少一次性用品使用，优先采购环保、可降解的包装材料，做好垃圾分类与资源化处理，以及节能节水等。

### 6.5 防止餐饮浪费

6.5.1 推广“光盘行动”“厉行节约、反对浪费”理念，引导消费者科学点餐、按需取食，共建节约型餐饮。例如：推出“小份餐”“半份餐”等。

6.5.2 鼓励对食材的综合利用和适度加工，防止食品变质，降低损耗。

## 参 考 文 献

- [1] 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（国家市场监督管理总局公告 2018 年 第12号）
  - [2] 市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知（国市监食监二〔2018〕32号）
  - [3] 食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令 第97号）
  - [4] 集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令 第98号）
  - [5] 市场监管总局关于公布《食品经营许可审查通则》的公告（国家市场监督管理总局公告 2024 年 第12号）
-