

运城市市场监督管理局文件

运市监餐饮〔2023〕2号

运城市市场监督管理局 关于印发《运城市餐饮企业落实食品安全 主体责任工作指引》的通知

各县（市、区）市场监管局，市市场监管局经济开发区分局，市局执法队：

为进一步细化落实《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，指导餐饮企业落实食品安全主体责任，规范食品安全管理人员行为，保障餐饮环节食品安全，市局制定《运城市餐饮企业落实食品安全主体责任工作指引》，现印发给你们，请结合辖区实际，指导餐饮企业参照执行。

运城市市场监督管理局

2023年2月28日

（此件公开发布）



运城市餐饮企业落实食品安全主体责任 工作指引

为进一步细化落实《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，指导餐饮企业落实食品安全主体责任，规范食品安全管理人员行为，结合本市实际，制定《运城市餐饮企业落实食品安全主体责任工作指引》（以下简称《指引》）。

一、工作依据

1. 《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例
2. 《食品经营（餐饮）企业落实食品安全主体责任通用要求》
3. 《餐饮服务食品安全操作规范》
4. 《GB31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

二、适用范围

本文件适用于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餐饮服务提供者，不包括食品小经营店（餐饮）、小摊点。网络餐饮服务第三方平台可参照执行。

三、建立健全食品安全管理制度

餐饮企业应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、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。

四、食品安全管理人員的配備和職責

（一）企業主要負責人

企業主要負責人是承擔全面領導責任的法定代表人、實際控制人等主要決策人。

企業主要負責人應具備以下管理能力：掌握相關食品安全法律法規、食品安全標準；其他應具備的食品安全管理能力。

企業主要負責人應履行以下職責：對食品安全工作全面負責，建立並落實食品安全主體責任的長效機制；任命食品安全總監和食品安全員，明確其職責；組織落實月調度完成情況；為食品安全總監和食品安全員依法開展食品安全管理工作提供支持和保障；在作出涉及食品安全的重大決策前，應充分聽取食品安全總監和食品安全員的意見和建議；對食品安全總監和食品安全員報告的或突發的重大風險隱患等情況，按相關規定及時報告食品安全監管部門；其他食品安全管理責任。

（二）食品安全總監

大中型餐飲服務企業、連鎖餐飲企業總部、用餐人數 300 人以上的托幼機構食堂、用餐人數 500 人以上的學校食堂，以及用餐人數或者供餐人數超過 1000 人的單位，應配備食品安

全总监。

食品安全总监是指对食品安全负有直接管理责任的人员，直接对企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作。

食品安全总监应具备以下管理能力：掌握相关食品安全法律法规、食品安全标准；具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；熟悉企业食品安全相关设施设备、操作规程等餐饮服务过程控制要求；参加食品安全管理人员培训并通过考核；其他应具备的食品安全管理能力。

食品安全总监应履行以下职责：按照职责要求对企业主要负责人负责，协助其做好食品安全管理工作；管理、督促、指导食品安全员做好相关工作；组织落实周排查完成情况；组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制；组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况；组织拟定食品安全事故处置方案，开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；组织开展从业人员食品安全教育、培训、考核；向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为；接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；其他食品安全管理责任。

餐饮企业结合企业实际，可以通过任命文件、聘书、会议

纪要等形式明确食品安全总监，确保食品安全总监履职到位。

（三）食品安全员

餐饮企业应至少配备 1 名食品安全员，由店长或厨师长等一线管理人员担任；鼓励餐饮企业在配备固定食品安全员的前提下，推行“一日食安员”等制度，通过轮值等方式实现食品安全工作全员参与。

食品安全员应具备以下管理能力：掌握相关食品安全法律法规、食品安全标准；具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；熟悉企业食品安全相关设施设备、操作规程等餐饮服务过程控制要求；参加食品安全管理人员培训并通过考核；其他应具备的食品安全管理能力。

食品安全员应履行以下职责：从事食品安全管理具体工作；落实日管控完成情况，督促餐饮服务提供者记录人员和场所卫生、餐饮具清洗消毒等状况；检查食品安全管理制度执行情况，管理维护餐饮服务过程记录材料，按照要求保存相关资料；对发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；搜集投诉处理和舆情报告，配合有关部门调查处理食品安全事故；其他食品安全管理责任。

食品安全员应当结合实际，可以由企业主要负责人或食品安全总监任命，确保食品安全员履职到位。

五、落实食品安全动态管理

餐饮企业应当结合企业实际，制定本企业风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度（示例见附件1），由企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员落实日管控、周排查、月调度管理要求。

正常经营期间，食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员要开展监督管理工作。企业食品安全员每日根据《日管控记录和管理表》（示例见附件2）进行检查并形成记录；企业食品安全总监每周至少组织一次风险隐患排查，形成《周排查记录和管理表》（示例见附件3，未达到配备食品安全总监要求的企业，由食品安全员实施）；企业主要负责人每月至少听取一次食品安全总监或食品安全员管理工作情况汇报，形成《月调度记录和管理表》（示例见附件3）。

六、强化从业人员道德培养和培训考核

餐饮企业要重视食品安全职业道德教育培养，加强对食品从业人员食品安全意识、食品安全责任、食品安全纪律和食品安全技能等综合素质培养，提高从业人员个人修养，增强食品安全社会责任感。要加强食品安全职业道德建设，帮助食品从业人员树立主人翁意识，使员工有集体荣誉感、工作稳定感、职业自豪感。

餐饮企业定期组织食品从业人员进行食品安全知识培训，加强对食品安全总监、食品安全员的法律、法规、标准和专业

知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，发现有不符合履职要求的食品安全总监、食品安全员应当及时调整。餐饮企业可以建立相应的考核奖惩制度，创新培训考核形式，确保食品安全责任落实到位。

七、持续改善硬件条件

餐饮企业要持续改善硬件条件，特别是要提高食品加工及清洗消毒等关键设备的标准化和自动化水平。要不断提升食品经营场所环境卫生水平，加强食品处理区、就餐区、卫生间等场所的环境卫生管理，自行或委托第三方开展灭蝇、除鼠、杀虫等有害生物防治工作。

鼓励支持餐饮企业在经营中应用大数据、云计算、物联网、人工智能、区块链等技术，不断提高加工设备设施科技含量，提升食品安全智慧化管理能力，对食品经营场所的食品处理区环境卫生、清洗消毒以及从业人员操作、物流运输等环节，进行实时监控和有效预警。

八、留档备查

餐饮企业应当将日管控、周排查、月调度等记录表，培训考核情况记录表，企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的设立、调整情况及时留档保存，保存期限宜为 2 年，可以采用电子化的形式进行留档。

九、信息公开

餐饮企业可以结合食品安全信息公示栏公示本单位主要负责人、食品安全总监和食品安全员，主动接受社会监督；也可以通过门户网站、社交媒体等官方途径采取电子化手段公示上述信息。

鼓励餐饮企业向社会公开日管控、周排查、月调度等记录表以及自行组织的飞行检查、产品抽检等信息。

- 附件：1. 日管控、周排查、月调度工作制度
2. 日管控记录和管理表
3. 周排查记录和管理表
4. 月调度记录和管理表

附件 1

（餐饮企业） 日管控、周排查、月调度 工作制度

1. 建立食品安全日管控制度

1.1 日管控人员

食品安全员为企业日管控人员。

1.2 日管控内容

餐饮企业应当结合实际，制定风险管控清单，根据风险管控清单开展日管控。

1.3 日管控频率

正常经营期间，食品安全员每日根据风险管控清单进行检查。

1.4 日管控工作流程

1.4.1 正常经营期间，食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，排查加工经营各个环节可能存在的食品安全风险隐患，形成《日管控记录和管理表》，可采用电子表格的形式予以记录。未发现问题的，也应当予以记录。

1.4.2 发现食品安全风险隐患，应立即采取防范及整改措施，并按照程序及时上报食品安全总监或企业主要负责人。食

品安全风险隐患能够立即整改的，应立即整改到位；现场不能立即整改的，应明确整改期限，在后续日管控检查中跟踪整改落实情况。

1.4.3 发现有食品安全事故潜在风险的，食品安全员应当提出停止相关食品经营活动否决建议。

2. 建立食品安全周排查制度

2.1 周排查人员

食品安全总监为企业周排查人员（未达到配备食品安全总监要求的企业，由食品安全员实施）。

2.2 周排查内容

结合日管控情况、现场排查情况等，全面排查各环节可能存在的食品安全风险隐患。

2.3 周排查频率

食品安全总监或食品安全员每周至少组织1次食品安全风险排查。

2.4 周排查工作流程

2.4.1 正常经营期间，排查可以结合日管控情况、现场自查情况、其他各渠道收集的食品安全信息等，分析研判企业的食品安全管理情况及风险状况，形成《周排查记录和管理表》。

2.4.2 对于频繁发生或存在较高食品安全风险的问题，应制定相应的纠正预防措施，督促相关责任部门落实整改并进行

跟踪验证整改结果。

2.4.3 发现有食品安全事故潜在风险的，食品安全总监应当提出停止相关食品经营活动否决建议。

3. 建立食品安全月调度制度

3.1 月调度人员

由企业主要负责人组织召开，主要参与人员包括食品安全总监、食品安全员及相关部门负责人。

3.2 月调度内容

听取食品安全总监或食品安全员管理工作情况汇报，总结当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况，并对下个月重点工作作出调度安排。

3.3 月调度频率

企业主要负责人每月至少组织 1 次月调度会议，听取食品安全总监或食品安全员工作汇报。

3.4 月调度工作流程

3.4.1 食品安全总监或食品安全员汇报当月食品安全管理工作，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查进行总结。

3.4.2 分析当月食品安全状况，并对下个月重点工作进行调度安排。

3.4.3 形成《月调度记录和管理表》，并经企业主要负责人确认。

附件 2

（ 餐饮企业 ） 日管控记录和管理表

单位：

日期：

检查 点位	序 号	检查项目	检查 序号	检查内容	检查结果
原料 贮存 区	1	原料贮存	101	食品非食品分设存放区域，标明区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			102	冷冻（藏）设施设备正常运转，设施内部温度符合规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			103	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	2	原料质量检查	201	食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
粗加 工区	3	场所卫生	301	场所内无污染，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	4	粗加工与切配	401	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
专间	5	场所布局	501	各专间有标明用途的明显标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			502	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	6	设施设备	601	专间内空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施设备正常运转，专间内温度不高于 25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	7	人员	701	由专人加工制作。加工制作人员晨检合格且穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	8	加工制作	801	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等的加工在专间内进行（可不在专间加工的情形除外）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			802	食品的冷却、分装等在专间内进行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
专用 操作 区	9	加工制作	901	在专用操作区内从事备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）及预包装食品拆封、装盘、调味等加工制作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	10	人员	1001	加工制作人员晨检合格且穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
烹 任 区	11	工具容器	1101	盛放调味料的容器保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			1102	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	12	防尘防有害生物设	1201	防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备的完好性。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查 点位	序 号	检查项目	检查 序号	检查内容	检查结果
		施			
	13	照明通风 排烟设施	1301	照明、通风排烟设施正常运转	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	14	加工制作	1401	未在餐饮加工场所贮存和添加非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
1402			未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
1403			未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	15	食品留样	1501	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、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐），每餐次的食品成品应留样。其他餐饮服务提供者宜根据供餐对象、供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定，进行食品成品留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	16	废弃物 要求	1601	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	17	人员卫生	1701	从业人员晨检合格，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
就餐 区	18	场所卫生	1801	就餐场所卫生清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	19	设施	1901	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐用 具清 洗消 毒区	20	清洗	2001	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			2002	洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	21	消毒	2101	采用物理消毒的，消毒设备正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			2102	采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐用 具保 洁区	22	保洁设施	2201	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			2202	使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
配送	23	设施设备	2301	贮存、运输对温度、湿度等有要求的食品，具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，并保持有效运行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查 点位	序 号	检查项目	检查 序号	检查内容	检查结果
			2302	使用专用的密闭容器和车辆配送食品。配送食品的车辆未与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			2303	配送前清洗消毒盛放食品成品的容器（一次性容器除外）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			2304	中央厨房配送的食品应有包装（如密封塑袋包装）或使用密闭容器（如加盖周转箱）盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			2305	中央厨房配送食品的包装或容器上标注有中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式、以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			2306	集体用餐配送单位配送的食品有包装或使用密闭容器盛放，容器上标注食用时限和食用方法。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			2307	盛放食品成品的容器符合食品安全标准，保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			24	配送条件	2401
25	人员卫生	2501	送餐人员个人卫生良好。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
检验 检测	26	——	2601	按计划对食品原料、加工环境等进行检验检测，出具检验检测报告或记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
进货 查验 记录	27	——	2701	按要求查验进货记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
			2702	查验记录完善。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
不符合情况描述:					
上报及处置情况:					
注：表中“是”表示符合要求，“否”表示不符合要求，餐饮服务提供者根据实际情况，可对上述内容进行增减，未发现问题也要予以记录，实行零风险报告。					

食品安全员：

食品安全总监（如配备）

附件 3

(餐饮企业) 周排查记录和管理表

序号	检查发现问题	整改措施	完成时限	整改责任人	整改完成情况
1					
2					
3					
...					
注：未发现问题，也需要予以记录，实行零风险报告。					

食品安全员：

食品安全总监（如配备）：

附件 4

（餐饮企业） 月调度记录和管理表

企业名称			
会议时间		会议地点	
主持人		记录人	
参加人员			
食品安全总体 工作情况			
本月食品安全 风险隐患分析及 整改情况			
下月重点工作			

食品安全总监（如配备）：

主要负责人：

抄送：驻局纪检监察组

运城市市场监督管理局办公室

2023年2月28日印发