

# 山西省市场监督管理局文件

晋市监发〔2023〕93号

## 山西省市场监督管理局 关于印发《山西省餐饮企业落实 食品安全主体责任工作指引》的通知

各市市场监管局，示范区市场监管局：

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》，指导餐饮建立健全食品安全责任制，配齐配强食品安全管理人员，落实食品安全主体责任，保障餐饮环节食品安全，现将《山西省餐饮企业落实食品安全主体责任工作指引》印发给你们，请结合实际，指导餐饮企业参照执行。



（此件公开发布）

# 山西省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，结合本省实际，制定《山西省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. 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》
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》
5. 《DB14/T 2561-2022 食品经营（餐饮）企业落实食品安全主体责任通用要求》

## 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落实食品安全主体责任，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。

对于已建立食品安全管理部门、配备相应食品安全管理人员的企业，可保留企业原有的部门和人员配置，但要确保按照要求履行食品安全总监、食品安全员相应职责。

#### **四、食品安全管理人员的配备**

##### **（一）企业主要负责人**

企业主要负责人是指承担全面领导责任的法定代表人、实际控制人等主要决策人，对本企业食品安全工作全面负责。

##### **（二）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。

大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部、用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过 1000 人的单位，应当配备食品安全总监。

##### **（三）食品安全员**

食品安全员是指对做好食品安全工作起较大作用的人员，对食品安全总监或企业主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作。

餐饮企业应当至少配备 1 名食品安全员。

## 五、落实食品安全动态管理

餐饮企业应当结合企业实际，落实自查制度，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，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。

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1）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2），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）。餐饮服务提供者可根据食品安全实际工作需要调整记录和管理表内容。

## 六、强化从业人员培训考核

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。

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。

鼓励餐饮企业制度上墙，规范制定总监职责、安全员职责

及法人、负责人等关键岗位职责及操作规程。鼓励餐饮企业建立对食品安全总监、食品安全员的激励机制，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

## **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。

鼓励校外供餐单位加入“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台，提升食品安全管理水平。

## **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. 日管控记录和管理表  
2. 周排查记录和管理表  
3. 月调度记录和管理表

## 附件 1

## ( 餐饮企业 ) 日管控记录和管理表

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

检查点位	序号	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果
	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
烹饪区	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	防尘防有害生物设施	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
	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

检查点位	序号	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果
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
			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

检查点位	序号	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果
			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	食品的配送温度和湿度符合食品安全要求。高危易腐食品采取低温保存措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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 2

( 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 3

( 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。

---

山西省市场监督管理局办公室

2023年3月24日印发

---