ICS 03.080.01
CCS A 10

DB3708

济　　宁　　市　　地　　方　　标　　准

DB3708/T 46.15—2023

食品安全主体责任落实指南
第15部分：集体用餐配送单位和中央厨房

地方标准信息服务平台

2023－12－28 发布　　2024－01－28 实施

济宁市市场监督管理局　发布

地方标准信息服务平台

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。

本文件是DB3708/T 46《食品安全主体责任落实指南》的第15部分。DB3708/T 46已经发布了以下部分：

——第 1 部分：术语及分类；
——第 2 部分：食品生产企业；
——第 3 部分：保健食品生产企业；
——第 4 部分：食品小作坊；
——第 5 部分：大中型食品销售企业；
——第 6 部分：小微型食品销售企业；
——第 7 部分：连锁食品超市；
——第 8 部分：大中型食品批发企业；
——第 9 部分：食用农产品集中交易市场；
——第 10部分：中型以上餐饮服务企业；
——第 11部分：小微型餐饮服务企业；
——第 12 部分：连锁餐饮企业总部；
——第 13部分：有统一管理的餐饮聚集区；
——第 14 部分：学校（含托幼机构）食堂；
——第 15 部分：集体用餐配送单位和中央厨房。

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。

本文件由济宁市市场监督管理局提出、归口并组织实施。

地方标准信息服务平台

引　言

推动食品安全主体责任落实是全面贯彻落实国家、省、市食品安全法律法规的必要举措。通过考虑企业（或个体工商户）在管理制度、生产经营、投诉举报、网络舆情及各类相关因素对食品安全的影响，采取相应的管理及预防控制措施，对关键环节和过程实施重点管控，增强企业决策和行动的合理性，提高食品安全管理水平和风险应对能力，有效地配置企业资源，提升食品的安全性，从而全面落实食品安全主体责任。

DB3708/T 46旨在分类指导、规范全市食品生产经营者落实主体责任，推动其充分结合自身实际，完善内部管理制度，建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，科学制定食品安全风险管控清单，规范执行“日管控、周排查、月调度”工作机制，提升食品安全管理能力，建立良好管理体系。本文件拟由15部分构成。

——第 1 部分：术语及分类。目的在于规范食品安全主体责任落实的术语定义及分类。

——第 2 部分：食品生产企业。目的在于规范食品生产企业对于人员配备、制度建设、风险防控、食品安全事故处置等方面的主体责任落实流程，为企业的决策和运营以及有效应对各类突发事件提供支持。全面提升企业落实食品安全主体责任能力，提高食品安全管理、风险应对的效率和效果，增强企业决策和行动的合理性，有效配置资源。

——第 3 部分：保健食品生产企业。目的在于规范保健食品生产企业对于人员要求、制度建设、风险管控、保障条件、反馈整改等方面的主体责任落实流程。

——第 4 部分：食品小作坊。目的在于规范食品小作坊对于人员配备、制度建设、风险防控、食品安全事故处置等方面的主体责任落实流程，全面提升食品小作坊生产行为和自律水平，进一步增强食品小作坊落实食品安全主体责任能力。

——第 5 部分：大中型食品销售企业。目的在于规范大中型食品销售企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 6 部分：小微型食品销售企业。目的在于规范小微型食品销售企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 7 部分：连锁食品超市。目的在于规范连锁食品超市在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 8 部分：大中型食品批发企业。目的在于规范大中型食品批发企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 9 部分：食用农产品集中交易市场。目的在于规范食用农产品集中交易市场在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 10 部分：中型以上餐饮服务企业。目的在于规范中型以上餐饮服务企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 11 部分：小微型餐饮服务企业。目的在于规范小微型餐饮服务企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 12 部分：连锁餐饮企业总部。目的在于规范连锁餐饮服务企业总部在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 13 部分：有统一管理的餐饮聚集区。目的在于规范有统一管理的餐饮聚集区在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 14 部分：学校（含托幼机构）食堂。目的在于规范学校（含托幼机构）食堂在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 15 部分：集体用餐配送单位和中央厨房。目的在于规范集体用餐配送单位和中央厨房在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

食品安全主体责任落实指南 第15部分：集体用餐配送单位和中央厨房

1 范围

本文件给出了集体用餐配送单位和中央厨房落实食品安全主体责任相关管理人员的能力要求、职责以及日管控、周排查、月调度工作机制实施及评定的指引。

本文件适用于济宁市行政区域内集体用餐配送单位和中央厨房落实食品安全主体责任。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB3708/T 46.1 食品安全主体责任落实指南 第1部分：术语及分类

3 术语和定义

DB3708/T 46.1界定的术语和定义适用于本文件。

4 人员

4.1 企业主要负责人

4.1.1 企业主要负责人具备以下食品安全管理能力：

a) 熟悉本企业食品安全管理制度、食品安全相关管理要求、食品安全总体情况；
b) 知晓相关食品安全法律法规、食品安全标准；
c) 其他应具备的食品安全管理能力。

4.1.2 企业主要负责人责任如下：

a) 对食品安全工作全面负责，建立并落实食品安全主体责任的长效机制；
b) 组织落实月调度工作；
c) 为食品安全总监和食品安全员依法开展食品安全管理工作提供支持和保障；
d) 在作出涉及食品安全的重大决策前，应充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议；
e) 对食品安全总监和食品安全员报告的或突发的重大风险隐患等情况，按相关规定及时报告监管部门；
f) 了解包保干部姓名和职务、督导情况，记录包保干部督导发现的问题，及时整改；
g) 其他食品安全管理责任。

4.2 食品安全总监

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/738025105037006025