

DB3708

济 宁 市 地 方 标 准

DB3708/T 46.10—2023

食品安全主体责任落实指南 第 10 部分：中型以上餐饮服务企业

2023 - 12 - 28 发布

2024 - 01 - 28 实施

济宁市市场监督管理局 发布

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10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：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：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。

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。

食品安全主体责任落实指南 第10部分：中型以上餐饮服务企业

1 范围

本文件规定了中型以上餐饮服务企业落实食品安全主体责任的食品安全管理人员、制度建设、风险管控、食品安全事故处置、档案、评价与改进等方面的指导和建议。

本文件适用于济宁市中型以上餐饮服务企业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

- 4.2.1 中型以上餐饮服务企业应至少配备1名食品安全总监，可根据企业经营实际配备多层级食品安全总监，鼓励企业优先配备具有食品安全管理师资质的人员担任食品安全总监。
- 4.2.2 应在经营场所公示食品安全总监信息，包括姓名、职务、工作职责等。
- 4.2.3 食品安全总监具备以下食品安全管理能力：
- a) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
 - b) 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
 - c) 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；
 - d) 参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
 - e) 其他应当具备的食品安全管理能力。
- 4.2.4 食品安全总监职责如下：
- a) 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；
 - b) 管理、督促、指导食品安全员做好相关工作；
 - c) 组织落实周排查工作；
 - d) 组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制；
 - e) 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；
 - f) 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；
 - g) 组织开展从业人员食品安全教育、培训、考核；
 - h) 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；
 - i) 接受和配合市场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；
 - j) 知晓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；
 - k) 其他食品安全管理责任。

4.3 食品安全员

- 4.3.1 中型以上餐饮服务企业根据包保等级和经营需要确定食品安全员数量，至少配备1名食品安全员；具有多个门店（食堂）的餐饮服务企业，每个食堂（以食品经营许可证为准）配备至少1名食品安全员；具有多个后厨（操作间、班组）的餐饮服务企业，每个后厨（操作间、班组）配备1名食品安全员；食品安全员的设置覆盖企业全部经营行为。
- 4.3.2 应在经营场所公示食品安全员信息，包括姓名、职务、工作职责等。
- 4.3.3 食品安全员具备以下食品安全管理能力：
- a) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
 - b) 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
 - c) 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；
 - d) 参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
 - e) 其他应当具备的食品安全管理能力。
- 4.3.4 食品安全员职责如下：
- a) 从事食品安全管理具体工作；
 - b) 落实日管控工作，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；
 - c) 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；
 - d) 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；
 - e) 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；
 - f) 知晓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。

4.4 人员培训

4.4.1 企业应将食品安全风险防控动态管理机制工作，食品安全方面的法律、法规、规章、文件及食品安全标准等纳入年度安全培训计划，分层次分阶段组织员工进行岗位培训，使其掌握本单位风险类别、危险源辨识和风险评估方法、风险管控措施，掌握隐患排查治理的方法、标准、工作程序等，培训内容符合 GB 31654 相关规定。应保留培训档案，培训档案包含但不限于以下材料：

- a) 培训计划；
- b) 培训方案；
- c) 培训内容；
- d) 培训签到表；
- e) 培训试卷；
- f) 培训效果评估；
- g) 培训影像资料。

4.4.2 食品安全总监、食品安全员应通过企业组织的培训并通过考核后方能任命上岗履行相应职责。企业组织人员参与市场监管部门组织的监督检查考核，不能代替企业培训考核。

4.4.3 企业宜根据自身情况制定培训内容，鼓励使用“山餐安”系统和“儒厨大课堂”微信小程序进行培训。

5 制度建设

5.1 企业按照法律法规、GB 31654 和本企业实际，针对原料控制（含食品添加剂）、加工制作过程、人员健康卫生、备餐供餐与配送、餐用具清洗消毒、场所和设施清洁维护、食品留样管理、餐厨废弃物处置等方面，建立并不断完善保证食品安全的规章制度，包括但不限于以下制度：

- a) 食品原料控制管理制度；
- b) 餐饮具清洗消毒保洁管理制度；
- c) 食品经营过程与控制制度；
- d) 从业人员健康管理制度；
- e) 从业人员培训管理制度；
- f) 食品安全自检自查与报告制度；
- g) 食品进货查验记录管理制度；
- h) 食品留样管理制度；
- i) 食品用设备设施管理制度；
- j) 食品安全信息追溯制度；
- k) 消费者投诉处理制度；
- l) 食品安全事故应急处置预案；
- m) 食品安全管理人员制度；
- n) 食品添加剂管理制度；
- o) 餐厨废弃物处置管理制度；
- p) 有害生物防治制度；
- q) 餐饮服务日管控制度；
- r) 餐饮服务周排查制度；
- s) 餐饮服务月调度制度；
- t) 其他安全管理制度。

5.2 企业在建立食品安全管理制度的基础上，还需进一步完善食品安全风险防控动态管理机制，形成一体化的安全管理机制，使风险管控和隐患排查治理贯穿于经营活动全过程。

6 风险管控

6.1 概述

6.1.1 企业经营过程的风险管控宜符合 GB 31654 中的相关规定。

6.1.2 企业应在食品安全自查的基础上，根据经营过程中不同环节可能存在的食品安全风险隐患，参照《中型以上餐饮服务企业食品安全风险防控清单》（见附录 A）和国家法律、法规、部门规章、标准要求，制定各岗位风险清单，并在实施过程中根据国家、省、市法律法规及自身实际情况及时对风险防控清单予以调整和更新。

6.2 日管控

6.2.1 实施人员

日管控实施人员为食品安全员。

6.2.2 实施内容

根据GB 31654确定每日管控内容，主要针对人员健康卫生、原料控制（含食品添加剂）、加工制作过程、备餐供餐与配送、餐用具清洗消毒、场所和设施清洁维护、食品留样管理、餐厨废弃物处置等方面确定日风险管控清单。

6.2.3 实施方法

日管控实施方法如下：

——计划：在食品安全自查基础上，根据每日风险管控清单制定日管控计划；

——检查：根据日管控计划开展检查工作；

——记录：检查工作结束后，食品安全员应根据检查情况，形成《每日食品安全检查记录》（见附录B）并由食品安全员签字并存档备查；企业可根据各自实际调整记录内容。

6.2.4 处置及报告

检查发现食品安全风险隐患，采取防范措施。能够立即整改的，相关人员立即整改并上报，不能立即整改的，确定整改措施，落实责任，督促执行，食品安全总监或企业主要负责人对整改结果进行验收。食品安全员将日管控情况及时上报食品安全总监或企业主要负责人，未发现问题的，也应予以记录，实行零风险报告，存档备查。

6.2.5 评定

食品安全员结合实际，对日管控实施情况开展评定，记录评定结果并纳入到周排查的工作计划中。

6.3 周排查

6.3.1 实施人员

周排查实施人员为食品安全总监。

6.3.2 实施内容

每周实施食品安全风险隐患排查，对日管控发现的问题进行“回头看”分析研判，采取纠正措施。

6.3.3 实施方法

周排查实施方法如下：

- 计划：根据食品安全风险防控清单和日管控实施情况，制定周排查计划；
- 排查：按照周排查计划，每周至少组织1次食品安全风险隐患排查，汇总分析并研究解决日管控发现的问题；
- 记录：根据排查情况，形成《每周食品安全排查治理报告》（见附录C），由食品安全总监，存档备查。餐饮服务提供者可根据各自实际调整报告内容。

6.3.4 处置及报告

根据《每周食品安全排查治理报告》，分析研判食品安全管理情况，提出风险防控措施，及时上报企业主要负责人。

6.3.5 评定

食品安全总监结合实际，对周排查实施情况开展评定，记录评价结果并纳入到月调度的工作计划中。

6.4 月调度

6.4.1 实施人员

月调度实施人员为企业主要负责人。

6.4.2 实施内容

每月听取食品安全总监工作汇报，对食品安全管理、风险隐患排查治理等情况进行总结、对下个月工作作出调度安排，并督促落实会议要求，确保月调度工作的实施。

6.4.3 实施方法

月调度的实施方法如下：

- 计划：根据餐饮服务企业各自实际，结合日管控、周排查发现的风险隐患、问题和整改情况等，制定月调度计划；
- 调度：每月至少听取1次食品安全总监工作汇报，并组织对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行总结，对下个月重点工作作出调度安排，可根据实际情况与例会合并召开；
- 记录：月调度形成《每月食品安全调度会议纪要》（见附录D），由主要负责人和参会人员签字，存档备查。

6.4.4 处置及报告

根据企业实际情况，组织落实各项调度内容。

6.4.5 评定

对月调度实施情况开展评定，作为食品安全自查报告的输入内容。

7 食品安全事故处置

7.1 制定方案

企业组织拟定《食品安全事故处置预案》，预案中明确食品安全事故发生后的不安全食品处理、事故报告、原因排查、票据和记录留存、留样封存、相关原料和产品封存、配合调查、后续整改、信息发布等工作要求。

7.2 组织演练

企业定期组织开展应急演练，按照预先设定事故场景，组织企业各相关部门，按照《食品安全事故处置方案》对设定事故进行一次模拟处置。处置预案涉及的各相关部门均参与演练。

7.3 应急处置

发生食品安全事故的，食品安全总监按照要求立即向属地县级市场监管部门、卫生健康部门报告。食品安全总监科学研判危害范围，组织及时采取有效措施，处理不安全食品，提出立即停止加工制作、封存可能存在食品安全危害的食品、食品原料、食品添加剂等的意见建议，最大限度控制危害的范围和程度。

8 评价与改进、沟通、退出

8.1 评价

企业适时和定期对食品安全风险防控动态管理机制运行情况进行评价，以确保其持续适宜性、充分性和有效性。评价每年不少于1次，当发生8.2所列更新内容时及时组织评价，并保存评价记录。

8.2 改进

企业主动根据以下情况变化对风险管控的影响，及时针对变化范围开展风险分析，更新风险信息：

- a) 发生事故后，有对事故、事件或其他信息的新认识，对相关风险点的再评估；
- b) 风险程度变化后，需要对风险控制措施的调整；
- c) 法律法规及标准规范变化或更新；
- d) 政府规范性文件提出新要求；
- e) 餐饮服务企业组织机构及安全管理机制发生变化；
- f) 餐饮服务企业经营范围发生变化、设备设施增减、使用原辅材料变化等；
- g) 餐饮服务企业自身提出更高要求；
- h) 其它情形出现应进行评价。

8.3 沟通

企业宜建立不同职能和层级间的内部沟通和用于与相关方的外部风险管控沟通机制，及时有效传递风险信息，提高风险管控效果和效率，重大风险信息更新后应及时组织相关人员进行培训、考核。

8.4 退出

企业宜建立退出机制。对评价过程中发现存在较大安全隐患风险或经告知后仍未整改的供货商，企业要求其退出供应。

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/866243143044010033>