

文水县市场监督管理局
文水县教育体育局
文水县民政局文件
文水县卫生健康局
文水县机关事务服务中心

文市监发〔2024〕136号

关于转发《关于强化集中用餐单位食堂
承包经营食品安全管理工作的通知》的通知

局属各股室、中队、中心，各相关校园及有关单位：

现将《关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知》（吕市监发〔2024〕388号）转发给你们，请严格贯彻落实。

附件：《关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理

工作的通知》(吕市监发〔2024〕388号)

文水县市场监督管理局

2024年11月21日



文水县教育体育局

2024年11月21日



文水县机关事务服务中心

2024年11月21日



文水县民政局

2024年11月21日



文水县卫生健康局

2024年11月21日



(此件公开发布)

文水县市场监督管理局办公室

2024年11月21日印发

吕梁市市场监督管理局
吕梁市教育局
吕梁市民政局文件
吕梁市卫生健康委员会
吕梁市机关事务服务中心

吕市监发〔2024〕388号

关于强化集中用餐单位食堂承包经营
食品安全管理工作的通知

各县（市、区）市场监管局、教育局、民政局、卫健局、机关事务服务中心，各高等学校、各市属中专学校：

为进一步规范全市学校（含幼儿园、中小学校、高等院校、中等职业学校、特殊教育学校等各级各类学校）、养老机构、医疗机构、机关（企）事业单位、社会团体等集中用餐单位食堂及承包经营或委托经营（以下统称承包经营）或由供餐

单位供餐的企业食品安全管理，防范化解餐饮食品安全风险隐患，全面提升集中用餐单位食品安全水平，根据省市场监管局等五部门工作部署，现就强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作通知如下。

一、加强集中用餐单位食品安全管理

（一）各地市场监管部门和相关行业主管部门，要督促集中用餐单位及其食堂承包经营或供餐单位企业建立健全人员管理、进货查验、加工操作、食品留样、信息公开等各项食品安全管理制度，并定期更新，制定《食品安全风险管控清单》《食品安全总监职责》《食品安全员守则》；依法依规设立食品安全管理机构，配备食品安全总监和食品安全员；严格执行食品安全“日管控、周排查、月调度”制度，开展从业人员食品安全培训考核。

（二）集中用餐单位不具备设置食品安全总监条件的，要任命食品安全分管负责人承担本单位食堂食品安全管理职责。充分发挥食品安全责任保险的防控风险作用，重点推动学校、医疗机构、养老机构、机关等单位食堂参保食品安全责任保险。

（三）建立反食品浪费制度，运用信息化手段、大数据分析、餐饮食品营养标示等创新方式方法，加强集中用餐单位全流程、精细化管理，减少油、盐、糖的使用，避免采购、储藏、烹饪、配餐、供餐各环节食物浪费。

二、推动集中用餐单位落实食品安全主体责任

集中用餐单位对本单位食堂及承包经营企业食品安全负总责。

（一）要以机关或者事业单位法人登记证、社会组织登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人，依法取得食品经营许可证，并按照规定配备食品安全管理人员。

（二）要建立完善食堂承包经营准入、考核评价和退出机制。严格按照招投标程序统一组织招标，依法依规与承包经营企业签订合同（协议），明确双方权利和义务；合理确定合同（协议）期限。督促承包经营企业落实食品安全管理制度、履行食品安全责任，定期对食堂承包经营企业进行检查、评估和考核，发现问题及时督促整改，对拒不整改或连续考核不达标的，及时启动退出机制。不得将食堂承包给不具备相应资质或列入违法失信名单的单位。要将承包经营的学校食堂不得进行转包、分包等内容列入合同（协议），及时公示中标企业名单。涉及多个档口独立经营的食堂，学校要加强对承包经营档口的监督检查，全面评估食品安全风险，及时启动退出机制，切实保证承包经营档口的食品安全。

（三）要加强承包经营合同（协议）约束，将落实食品安全主体责任不到位并多次发生食品安全事故（件）、发生重大食品安全事故等情形列入合同（协议）终止条款。对发生食品安全事故（件）、存在食品安全隐患且拒不整改或连续整改不到位

的、违反食品安全法律法规的，应及时报告属地市场监管和行业管理等部门。

三、督促承包经营企业和供餐单位落实落细主体责任

承包经营企业和供餐单位对其承包经营的食品安全工作全面负责，主动接受集中用餐单位的管理。

（一）要建立健全食品安全管理制度和食品安全管理机构，严格按照许可项目，依照法律法规，食品安全标准和合同（协议）约定进行经营，确保食堂食品安全。

（二）积极推行“双总监、双安全员”制度。集中用餐单位食堂和承包经营企业、供餐单位要依法依规建立“双食品安全总监、双食品安全员”体系，结合实际分别明确集中用餐单位和承包方、供餐方食品安全总监、食品安全员职责。集中用餐单位重在监督检查，主要负责拟定集中用餐单位食堂食品安全管理制度，监督承包经营企业和供餐单位落实食品安全工作制度；承包经营方和供餐单位重在具体落实，落实餐饮服务食品安全操作规范和通用卫生规范等标准，负责指导、协调和解决从原料采购至供餐全过程中的各类问题，并定期向集中用餐单位食品安全总监汇报。

（三）集中用餐单位监督指导承包经营企业、供餐单位建立并严格执行“日管控、周排查、月调度”制度；承包经营企业和供餐单位参照《集中用餐单位食品安全风险管控清单》（附件）内容要求，结合实际建立《“日管控”清单》，并根据变化

情况动态调整；承包经营企业落实“日管控、周排查、月调度”制度要求时，要查找确认风险点、科学制定管控措施、合理确定管控频次并明确责任人员，真正把《“日管控”清单》融入管理制度、嵌入日常管理，优化提升精准防控风险水平，防止出现“两层皮”现象，坚决避免出现“一刀切”“模板化”“全部打勾”落实走过场等情形。

（四）承包经营企业、供餐餐位经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并及时向集中用餐单位和所在地市场监管部门报告。

四、强化行业主管部门管理责任

各有关行业管理部门要按照管行业必须管安全的要求，对主管领域的食品安全工作承担管理责任。

（一）要加强对本行业集中用餐单位食品安全教育和日常管理，将集中用餐单位食堂食品安全作为落实行业安全风险防控职责的重要内容。

（二）督促集中用餐单位健全并认真落实食品安全管理制度，并及时更新内容，督促指导集中用餐单位依法合规组织开展供餐单位承包经营招投标、加强承包经营企业资质审查、对承包经营企业实施考核评价和管理。

（三）积极推行“互联网+明厨亮灶”。鼓励集中用餐单位运用互联网等信息化手段进行可视化管理，提升智慧化管理水

平，进一步提高“互联网+明厨亮灶”建设质量，今年年底，市直机关集中办公区覆盖率达到100%，学校食堂覆盖率达到80%，医疗机构食堂、用餐或供餐人数较多的养老机构食堂覆盖率达到60%。市场监管部门将联合行业主管部门对未实现“互联网+明厨亮灶”的集中用餐单位食堂加大监督检查力度和频次。

（四）加强供餐验收制度落实。实行供餐的，集中用餐单位应建立完善餐食交接验收制度。指定专人对配送餐食进行验收，确保感官性状正常、餐食与配送信息一致，膳食中心温度在60℃以上，并如实做好餐食接收记录，留存由双方共同签署的验收证明。

（五）督促集中用餐单位建立餐饮服务质量评议意见受理和反馈机制，及时、妥善处理用餐人员的投诉和建议，积极协助市场监管部门开展日常监管工作。

五、强化食品安全监管责任

各级市场监管部门要加强对集中用餐单位及其食堂承包经营企业、供餐单位的监督管理，及时消除食品安全风险隐患。

（一）强化日常监管。对采取承包经营的集中用餐单位食堂要依法评定风险等级，按规定频次和检查要点严格开展日常检查，对风险高、有不良记录、发生过食品安全事故（件）的集中用餐单位食堂及其承包经营企业，要加大监督检查频次。

（二）严格环境卫生和过程监管。针对通风、防蝇防鼠防

虫防霉、冷藏冷冻等设备设施，库房、操作间、分餐间等关键场地场所，严格按照监督检查操作指南等要求，加大检查力度，着力解决餐饮环境脏乱差问题。针对晨检、食物储存、餐饮具清洗消毒、加工操作、食品留样、剩余食品处置等重点环节，对照《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）和《餐饮服务食品安全操作规范》等要求，重点检查索证索票、进货查验、从业人员健康管理、食品留样等制度落实情况。对发现的问题建立问题清单，督促限期全部整改。

（三）加大抽检力度。要加大对“一老一小”重点人群集中用餐单位和投诉举报的重点问题的抽检比例，对抽检不合格的食堂开展跟踪抽检。要确保抽检不合格食品核查处置“五个到位”，并纳入企业信用档案。及时稳妥公布食品安全监督抽检信息和核查处置信息，确保不发生任何舆情。

（四）加强宣传教育。要会同有关行业管理部门指导集中用餐单位建立反餐饮浪费制度，开展食品安全科普和“厉行节约、反对浪费”教育，倡导集中用餐单位食堂按需供餐，通过采取小份菜、半份菜、套餐、自助餐等方式，制止餐饮浪费。

六、强化应急处置

（一）集中用餐单位、食堂承包经营企业、送餐单位要建立食品安全应急管理和突发事件（件）报告制度，制定食品安全事故处置方案，定期开展食品安全管理人員和从业人員

培训。

（二）行业管理部门要督促集中用餐单位加强应急处置能力建设，市场监管部门要指导集中用餐单位、承包经营企业和供餐单位开展应急演练，提升应急处突水平。

（三）在突发事件处置中，相关部门要积极配合属地政府指导、督促集中用餐单位和承包经营企业采取有效措施，防止事件扩大，及时、客观、准确地发布相关信息，回应社会关切。

七、严格责任追究

（一）对发生食品安全事故（件）、造成严重不良社会影响的，由市场监管部门会同行业管理部门对集中用餐单位主要负责人进行约谈，督促限时整改，并依法依规对相关责任人严肃问责。

（二）对检查发现承包经营企业、供餐单位等存在违法违规行为的，市场监管部门要依法加大惩处力度，符合立案条件的要坚决立案查处。承包经营企业、供餐单位等违反法律、行政法规，性质恶劣、情节严重、社会危害较大，受到较重行政处罚的，市场监管部门要依法列入严重违法失信名单，通过国家企业信用信息公示系统公示，实施相应管理措施。

（三）被列入严重违法失信名单的企业，不得承包集中用餐单位食堂。构成犯罪的，移送司法机关严肃处理。

各有关部门要加强协作配合，及时互通信息，形成齐抓共

管合力，共同维护集中用餐单位食品安全，切实保证人民群众
身体健康。

附件：集中用餐单位食堂食品安全风险管控清单



吕梁市市场监督管理局



吕梁市教育局



吕梁市民政局



吕梁市卫生健康委员会



吕梁市机关事务服务中心

2024年10月18日

（此件公开发布）

集中用餐单位食堂食品安全风险管控清单

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	基础风险	承包企业管理	承包企业经营选择	筛选把关不严，选择的承包企业经营单位不具备食堂的资质或管理能力，后期难以保证供餐食品安全。	1.加强承包企业经营企业资质审核； 2.以招投标等方式公开选择； 3.依法签订合同，明确双方在食品安全方面的责任和义务。	需选择或更换承包企业经营企业时	用餐单位确定的应资管承运营得品经管安全、社会信誉良好，食品质量安全，能够履行食品安全责任。	
				日常管理	对承包企业经营疏于管理，存在“一包了之”思想，未督促承包企业经营单位严格按照法律法规、规章制度、食品安全标准以及合同约定进行经营和落实各项食品安全管理要求。	1.明确食品安全管理人员，每月不定期对承包企业经营单位食品安全管理情况进行抽查并向单位负责人报告相关情况； 2.督促承包企业经营单位严格落实人员管理、进货查验、加工操作、食品留样、餐饮具清洗消毒等各项管理制度，认真执行“日管控、周排查、月调度”工作机制； 3.督促承包企业经营单位对食堂从业人员定期开展培训考核，提升食品安全责任意识； 4.督促承包企业经营单位针对自查、检查发现的问题及时整改。	每月	能够建立有效监督机制，切实督促承包企业经营单位落实主体责任，督促承包企业经营单位履行食品安全主体责任。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	基础风险	供应链管理	供货商选择	选择的供货商未依法取得相关资质，不具备承担食品安全责任的能力。	1.选择取得合法资质的供货商，留存其资质证明； 2.建立相对固定的供货渠道； 3.与固定供货商签订供货协议，明确食品安全责任和义务。	需选择或更换供货商时	确保供货商资质合法。	
				供货商食品安全状况评价	对供货商食品安全状况不了解，未对供货商食品安全状况进行跟踪评价。	1.建立供货商评价和退出机制，自行或委托第三方机构对供货商的食品安全状况进行定期评价； 2.及时更换不符合要求的供货商。	半年	确保供货商保持正常的食品安全管理水平。	
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	基础风险	许可管理	食堂食品经营许可证办理	食品经营许可证载明的主营项目与实际经营不一致，被许可主体为食堂承包、经营企业或其他组织、个人并非集中用餐单位，导致食品安全责任界定不明。	严格执行以集中用餐单位作为办证主体的规定。	食堂新建、改建、扩建时	被许可主体为集中用餐单位。	
				对许可有效期、延续、变更、补办、注销等管理	许可有效期已经超过有效期，或者未按期提出延续申请，影响正常经营活动。	加强许可有效期管理，到期前严格按照规定的时间要求，及时向发证部门提出延续申请。	必要时	杜绝发生许可过期无证经营情况。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮服务	集中用餐单位食堂食品	基础风险	许可管理	许可条件变化	加工场所、设备设施、经营布局、操作流程等许可条件发生变化，使食品安全受到影响。	1.改变加工经营条件前进行充分评估； 2.严格按照食品经营许可相关法律法规要求进行调整； 3.及时办理许可变更报告手续。	食堂改建或扩布局、流程调整时	许可条件变化时及时办理许可变更或报告，不影响食品安全。	
				经营模式变化	集中用餐单位食堂原有自营或承包经营模式发生变化，改变了原有管理机制。	1.在改变经营模式前进行充分评估； 2.明确模式转变后各方食品安全责任和义务； 3.做好管理交接； 4.及时完善相关许可手续。	经营模式变化时	经营模式发生变化时不影响食品安全，依规及时完善许可相关手续。	
				超许可范围经营	在不具备相关许可条件下超范围加工餐饮服务，进而影响食品安全。	严格按照许可核准项目开展经营。	每日	实际经营项目不超过许可范围。	
餐饮服务	集中用餐单位食堂食品	基础风险	人员管理	直接接触入口食品从业人员健康证明、健康状况持有情况。	直接接触入口食品从业人员无有效健康证明，罹患有碍食品安全的疾病，罹患有碍食品安全的疾病。	直接接触入口食品从业人员每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。	每年	所有在岗直接接触入口食品从业人员持有有效健康证明。	
				从业人员健康状况	从业人员患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症，皮肤有伤口或者感染等。	每日开展晨检，健康状况异常员工及时调离工作岗位。	每日	在岗从业人员身体健康状况良好。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	基础风险	人员管理	从业人员个人卫生	头发、皮屑、饰物、化妆品用品等掉落或衣上污渍、唾沫等导致食品被污染。	1.从业人员穿戴清洁的工作衣帽； 2.进入食品处理区的从业人员不留长指甲、涂指甲油，不应化妆，佩戴的饰物不外露； 3.专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻。	每日	避免各类异物、污渍污染食品。	
				从业人员手部卫生	不洁手部携带的细菌及病毒污染食品。	1.加工食品前按规范洗净手部； 2.接触直接入口食品的，加工食品前进行手部消毒； 3.使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。	每餐次	手部清洁、消毒到位。	
	集中用餐单位食堂食品	过程风险	原辅材料管理	原辅材料索证索票	未按规定索取票证，不能实现产品溯源。	按规定查验并留存相关票证。	每批次	所有原辅材料来源正规、可溯源。	
				进货查验	未入库前对各类原辅材料进行认真查验，导致不合格原辅材料进入后续环节造成食品安全隐患。	1.查看感官性状，无腐败、变质、污染等现象； 2.预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容与产品标识一致；标签标识完整、清晰，载明的事项符合食品安全标准和要求；食品在保质期内； 3.验收时食品温度符合食品安全要求。	每批次	各类待入库的原辅材料品质合格。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	原材料管理	储存温度	原辅材料未按规定温度储存，易腐败变质。	严格按照储存要求控制温度，确保冷藏温度控制在0℃~8℃、冷冻温度低于-12℃。	每日	储存温度达标。	
				餐饮自制加工、整零包装和分装食品、开封食品标识管理	对自制、拆分、开封食品不加标识，不易辨识和管理，增加了食品受污染、变质和超期储存等风险。	1.制定餐饮自制加工、拆分、开封食品标识管理制度，明确对象和标识要素； 2.严格对上述食品进行标识并分区与放，对开封后需冷藏冷冻或加盖密封的控制好相关储存条件。	每餐次	自制、拆分和开封食品显著标识，分区存放，严格时限，规范储存。	
				异常原材料处理	过期、霉变生虫、腐败变质等异常原辅材料未得到及时清理，增加食品安全风险。	1.制定异常食品定期巡查和发现报告处置机制； 2.及时采取专区存放、显著标识、暂停使用、规范销毁等措施消除隐患； 3.分析该食品品质异常原因，采取有效防范措施。	每日	建立和落实异常食品管理处置机制，确保问题食品不流入餐桌。	
				清洁、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品贮存	清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品被误饮误食或污染食品。	清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品的贮存设施有醒目标识，并与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。	每日	清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物品与醇基燃料、食品添加剂、包装材料等有效分隔和醒目标识。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	加工管理	蔬菜类原料初加工	未清洗干净、未去除不可食用部分、异物带入下一加工环节。	一拣，即仔细挑选；二洗，即仔细冲洗；三切，即保留品相良好的可食用部分。	每餐次	处理后无泥沙杂草等异物，无感官异常。	
				肉类原料初加工	未处理干净，带毛、淋巴结等不可食用部分；存在腐败变质、混入异物或其他感官性状异常的情形。	1.加工前进行感官检查； 2.充分清洗，有效去除不可食用部分。	每餐次	处理后无毛、淋巴结等不可食用部分，无异物，无腐败变质等情形。	
				水产品初加工	未处理干净，带鳞、鳃、内脏等；存在腐败变质、混入异物或其他感官性状异常的情形。	1.加工前进行感官检查； 2.充分清洗，有效去除不可食用部分。	每餐次	处理后无鳞、鳃、内脏等不可食用部分，无异物，无腐败变质等情形。	
				禽蛋初加工	未清洗外壳，易携带沙门氏菌。	1.使用前清洗外壳，必要时进行消毒。 2.清洗过程中防止外壳破裂，有异味的及时清理； 3.清洗后及时加工。	使用时	消除禽蛋类致病菌污染风险。	
				食品原材料清洗池使用	蔬菜、肉类、水产品等食品原材料清洗池混用，造成交叉污染。	1.显著标识各类清洗池用途； 2.督促员工规范使用。	每餐次	各类清洗池按标明用途使用。	
				工用具使用	刀具、砧板、容器等工用具混用，生熟不分，造成交叉污染。	1.使用不同材质、性状、大小或明显标识区分用途； 2.督促员工规范使用。	每餐次	工用具分类使用。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	加工管理	专间使用	专间未专用，造成交叉污染。	1.非专间食品不得进入专间； 2.应在专间内加工的食品不得在非专间内加工或存放； 3.非专间工作人员不得进入专间； 4.专间内工用具专用。	使用时	专间实行“专人负责、专室制作、专工具专用、清洗消毒设施专用、冷藏设施专用”五专管理。	
				食品添加剂使用	食品添加剂使用无感觉，未按照规定用途或说明配比称量使用，导致超范围超限量使用食品添加剂。	1.使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂时，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息； 2.使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。	使用时	无超范围超剂量使用食品添加剂情形。	
				工用具存放	接触食品的容器和工具直接接触在地面上或接触不洁物。	1.配置一定高度的置物架； 2.配置容器和工具的防尘、防污染设施，确保不直接放在地上。	每餐次	工用具按规范存放。	
				烹饪	未烧熟煮透。	需烧熟煮透的食品，保证足够的烹饪时间，加工时食品中心温度达70℃以上。	每餐次	食品烧熟煮透。	
				食品冷却	烹饪后需冷冻（藏）的食品未及时冷却，导致微生物大量繁殖。	通过将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或使用专用速冷设备，使食品快速冷却。	需要冷却时	使易腐食品快速冷却，减少致病微生物繁殖机会。	
				菜品复热	复热前菜品已变质；复热不充分。	复热前检查菜品感官性状，充分加热熟透。	需要复热时	复热前菜品未变质；复热后菜品中心温度达到70℃。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	供餐管理	备餐、就餐场所清洁状况	备餐、用餐场所不符合卫生要求。	1.备餐场所应设有空气消毒设施，每餐次使用前应进行紫外线消毒的应在无人工作时开启30分钟以上； 2.就餐场所使用时应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫）。	每餐次	保持备餐及就餐场所清洁。	
				分盛菜肴、整理工具清洁状况	使用前未清洗消毒。	清洗消毒后再使用。	每餐次	确保分盛菜肴、整理造型工具清洁和消毒到位。	
				餐食供应	供餐过程中无有效防护措施，导致餐食污染；烹饪时间过长，导致腐败变质。	1.供餐过程中对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）时应保持传递设施清洁； 2.烹饪完毕至食用前需要长时间存放的（超过2小时）存放的易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按要求再加热至中心温度70℃以上后供餐。	每餐次	确保餐食无污染且未发生腐败变质。	
	集中用餐单位食堂食品	过程风险	留样管理	留样品种、留样量及留样时间	留样品种不全，留样量及留样时间不够，影响对食品安全事件的调查取证工作。	1.留样品种齐全； 2.留样量不小于125g； 3.留样时间不少于48小时。	需留样的餐次	确保留样食品的品种、重量及留样时间符合要求。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐 饮 食 品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	清洗消毒	留样容器和冷藏设备卫生状况	留样容器使用前未清洗消毒、冷藏设备未专用及保持清洁，易污染样品。	1.在使用前对留样容器进行清洗消毒； 2.留样冰箱保持专用，定期清洗消毒，不存放与留样食品无关物品。	需留样的餐次	保持留样容器和专用冷藏设备清洁。	
				餐饮具清洗	餐饮具清洗不到位，表面有残渣或者其他污物。	1.餐饮具清洗要严格按照“一刮二冲三清洗”洗净，彻底去除表面残留物、油污或者其他异物； 2.采用洗碗机一体化方法清洗餐饮具，确保餐饮具经过洗碗机后表面不能有油污、残留物等。	每餐次	餐饮具清洗干净后不能有油污、残留物或其他异物。	
				餐饮具消毒	餐饮具消毒不彻底，未能杀灭致病微生物，可能损害人体健康。	1.采用化学方法消毒，药物浓度、浸泡时间严格按照产品说明进行； 2.采用物理方法消毒，消毒温度及时间应达到规范要求； 3.采用带消毒功能的洗碗机清洗餐饮具，严格按照说明书操作。	每餐次	餐饮具消毒后符合国家标准。	
				洗涤剂或消毒液残留	餐饮具清洗时，过水不彻底或是洗碗机洗涤剂浓度过高导致餐饮具上洗涤剂或消毒液残留，可能损害人体健康。	1.采用化学方法消毒，餐饮具浸泡后一定要过水彻底； 2.采用物理方法消毒，餐饮具进入消毒前一定要冲洗净洗涤剂； 3.采用洗碗机一体化方法清洗餐饮具，一定要严格按照说明书操作。	每餐次	清洗后餐饮具无相应洗涤剂或消毒液残留。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	清洗消毒	餐饮具保存	餐饮具清洗后由于保洁设施不足或不完善，或清洗后放置时间过长，导致清洗好的餐饮具被二次污染。	1.根据供餐人数计算餐饮具用量与清洗消毒情况，确保有足够保洁间、柜或者消毒柜储存消毒好的餐饮具，严格保洁； 2.在保洁设施内的餐饮具超过一定时间（视情况而定）不使用，要重新消毒才能继续使用。	每餐次	清洗后的餐饮具保存得当，避免二次污染。	
				餐厨废弃物配置	垃圾桶数量配备不足、垃圾桶无盖，专用和专用操作区没有采用脚踏式、感应式垃圾桶导致污染隐患。	1.根据加工需求配备足够的带盖垃圾桶 2.专用和专用操作区的垃圾桶采用脚踏式或感应式。	每日	确保垃圾桶数量及功能符合食品安全要求。	
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	废弃物管理	餐厨废弃物清理	餐厨废弃物未及时清理，导致污水渗漏、不良气味溢出。	及时清理加工过程中产生的垃圾。	每餐次	确保垃圾无溢出。	
				餐厨废弃物处置	餐厨废弃物没有按规定处置，存在废油脂重新回流餐桌的风险。	严格按照相关规定，与具备资质的收运公司签订合同，每天登记收运数量。	每日	确保餐厨废弃物合法收运。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	有害生物防治	在餐饮经营场所内出现老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物	老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物侵入餐饮服务经营场所或在经营场所内孳生，污染食品、传播疾病，危害人体健康。	1.收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蝇尸、蟑螂卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵； 2.定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗潮湿区域是否有有害生物活动迹象。发现有有害生物，应尽快使用卫生杀虫剂和粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置将其杀灭，并查找和消除其来源途径； 3.与外界直接相通的通风口、换气窗、外，加装不小于16目的防虫筛网或者防蝇帘及风幕机等设施，防止苍蝇、昆虫进入； 4.在经营场所安装一定数量灭蝇灯杀灭进入经营场所内的苍蝇； 5.餐饮服务场所的墙壁、地板无裂缝，天花板修整完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有水管、线穿墙而过的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无裂缝。保持经营场所内外卫生，防止有害生物孳生； 7.汤桶等要加盖锅盖或有食品级金属网状防鼠设施覆盖，防止老鼠通过汤桶周边设施设备跳入汤桶内部。	每日	杜绝有害生物在加工场所出设。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	有害生物防制	在餐饮经营场所出现老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物	餐饮服务场所周边环境有孳生鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂等有害生物的空场所遭到有害生物侵害概率。	1.周围不应有可导致有害生物大量孳生的场所，应距离污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并定期排查周边有害生物活动迹象； 2.有鼠害时，可使用杀鼠剂、设置鼠饵站和鼠饵固定安装的抗干扰型鼠饵站； 3.有虫害时，使用适宜种类和剂型的卫生杀虫剂。	每日	降低有害生物侵入食堂风险。	
				杀虫剂和杀鼠剂管理	杀虫剂和杀鼠剂属于有毒有害物质，使用不当，将会污染食品。	1.不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品； 2.选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证号、农药生产许可证号、农药标准号）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂混配； 3.餐饮服务场所内不得使用杀鼠剂。	每日	避免杀虫剂和杀鼠剂污染食品。	
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	设施设备维护	供水设施维护	管道等供水设施损坏导致食品加工用水不洁净，进而污染食品。	1.加工用水管道与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水、废水、消防用水等)管道系统完全分离； 2.及时检修供水设施出现的问题； 3.自备水源及其供水设施应符合有关规定。	每日	确保食品加工用水水质符合GB 5749要求。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	设施设备维护	排水设施维护	排水沟残留异物；有害生物通过排水沟侵入。	1.及时对排水设施进行清洗、确保通畅； 2.排水管道与外界相通的出口，安装金属材料制成的篦子，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。	每日	排水设施通畅、洁净，且有效防止有害生物侵入。	
				洗手设施维护	洗手设施数量配备不够、无法正常使用或相关附属物品缺失。	1.洗手设施数量配置到位； 2.加强日常检修； 3.洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等，显著位置标示简明易懂的洗手方法； 4.专间、专用操作区水龙头采用非手动式。	每日	手部有效清洁，防止交叉污染。	
				照明设施维护	自然采光或者人工照明光度和亮度不够，或改变食品的原有感官色泽；照明灯爆裂后污染食品。	食品处理区内在裸露食品正上方的照明设施，应使用安全型照明设施或者采取防护措施，并确保足够的亮度和正常光泽。	每日	照明亮度利于加工制作，色泽正常不影响食品感官，有效防止照明灯爆裂后污染食品。	
				通风排烟设施维护	无法正常通风排烟，造成凝结水掉落、环境潮湿滋生细菌，对食品造成污染；有害生物通过管道侵入。	1.设置通风排烟装置，做好凝结水引流； 2.与外界直接相通的排气口外，加装易于清洁的防虫筛网。	每日	有效通风排烟；防止有害生物侵入。	
				库房设施维护	库内存放设施数量不足或损坏，可能造成交叉污染。	1.同一库房内贮存原料、半成品、成品及相关物品的，分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放； 2.设通风、防潮设施，保持干燥；贮存物品与墙壁、地面保持适当距离。	每日	库存设施齐备，满足各类原辅料储存需要。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	设施设备维护	冷冻、冷藏设施维护	设备不能正常运转，无法达到食品储存要求的温度。	1.设有可正确显示内部温度的测温装置，定期校验温度； 2.定期做好清洁卫生、除冰除霜。	每日	确保食品按照贮存条件所需温度存放。	
				食品容器、工具和设备维护	混用、异物混入等造成交叉污染。	1.使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成的工用具，避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入食品； 2.设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染； 3.用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分，分开放置和使用。	每日	防止异物混入和食品交叉污染。	
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	内部自查	自查制度建立	未建立食品安全自查制度或制度不完善、内容更新不及时。	1.组织拟定食品安全自查制度，根据实际制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》《食品安全风险管控清单》《日管控、周排查、月调度工作制度》及相应检查表； 2.结合实际，明确承包经营企业、供货商的日常管理、许可管理、人员管理、原辅材料管理、加工管理、仓储管理、留样管理、清洗消毒、废弃物管理等食品安全工作管理、设施设备维护等食品安全工作要求，组织开展督促检查，确保食品安全责任有效落实。	新建食堂/必要时	1.自查制度符合法律法规、法规规定的有关要求； 2.建立的食品安全自查制度，具有可操作性，确保其正常运行。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	内部自查	自查人员设置	未依规设置食品安全总监、食品安全员，或食品安全管理人员岗位责任不清、能力不足。	1.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； 2.食品安全总监、食品安全员的食品安全管理能力应满足《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60号）第六条之规定； 3.应当结合食堂实际，明确食品安全总监和食品安全员的职责； 4.定期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、标准和专业知识的培训、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。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。	新建食堂/必要时	1.依法配备与食堂供餐规模相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员； 2.食品安全总监、食品安全员具备相应的食品安全管理能力； 3.食品安全总监、食品安全员岗位职责明晰。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮服务食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	内部自查	自查制度执行	未落实自查记录,或记录流于形式、不真实、不完整,未梳理频繁发生或存在较高食品安全风险的问题。	1.食品安全管理人员每日根据风险管控清单进行排查,排查加工环节可能存在的安全隐患,形成日常管控记录,对不符合食品安全标准的食品或有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的安全隐患,及时采取有效措施整改并向上级负责人报告; 2.结合日常管控情况及其他渠道收集的安全信息,分析研判食品安全管理情况,形成周排查记录,及时向上级主要责任人报告,及时纠正食品安全违法违规行为,及时消除事故隐患; 3.听取食品安全管理人员工作情况汇报,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。	日常管控 每日/每周/每月	1.严格落实已制定的食品安全自查制度; 2.根据风险管控清单开展日常排查、周排查、月度排查,并进行动态管理,全面排查各环节可能存在的食品安全隐患。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	内部自查	自查问题整改	未查明问题原因、落实整改不到位或未设定整改期限。	1.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上级负责人； 2.对食品安全风险隐患进行汇总分析研判，深入查找在食品安全管理、制度落实、责任落实等方面的原因，明确有针对性的整改措施、时限要求、整改责任人等，并如实记录，在后续检查中跟踪整改落实情况； 3.在作出涉及食品安全重大决策前，充分听取食品安全管理人员的意见和建议。	必要时	自查中发现不符合食品安全要求的，立即采取整改措施。	
				自查风险报告	隐瞒自查发现的食品安全潜在风险或未及时发现报告自查发现的潜在风险。	1.定期对食品安全状况进行自查评价； 2.有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地市场监督管理部门报告。	必要时	自查发现食品安全事故潜在风险时，立即停止食品经营活动并向所在地市场监管部门报告。	

说明：本清单供集中用餐单位食堂参考使用，承包经营企业、委托经营企业、供餐单位可以参考本清单并结合实际开展食品安全风险分析，查找确认风险点、科学制定管控措施、合理确定管控频次并明确责任人员，建立符合本企业实际的《食品安全风险管控清单》。

吕梁市市场监督管理局办公室

2024 年 11 月 5 日印发

