

文水县市场监督管理局文件

文市监发〔2026〕43号

文水县市场监督管理局 关于完善网络餐饮服务食品安全管理制度的通知

各股室、中队、中心：

为进一步加强网络餐饮服务食品安全监管，规范网络餐饮服务经营秩序，切实保障人民群众饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规的相关要求，特制定本管理制度。各相关部门在开展网络餐饮服务食品安全监管工作时，积极推进督促督导各网络餐饮服务单位建立完善并认真落实以下管理制度（具体制度内容附后）。

- 一、食品安全管理制度
- 二、从业人员健康及卫生管理制度
- 三、从业人员食品安全培训考核制度

- 四、食品采购索证索票管理制度
- 五、进货查验制度
- 六、食品留样制度
- 七、食品添加剂使用制度
- 八、备餐间及备餐管理制度
- 九、有害生物防治制度
- 十、餐饮具清洗消毒保洁管理制度
- 十一、食品用设备、设施维修保养管理制度
- 十二、废弃物管理制度

文水县市场监督管理局
2026年3月16日



(此件公开发布)

附件 1

食品安全管理制度

- 1、餐饮服务单位应根据经营规模配备食品安全总监、食品安全员，宜设立食品安全管理机构。
- 2、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全总监及食品安全员。
- 3、其他特定餐饮服务提供者应配备专职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。
- 4、食品安全总监、食品安全员应按规定参加食品安全培训。
- 5、餐饮服务单位应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理。
- 6、根据《餐饮服务预防食物中毒注意事项》和经营实际，确定高风险的食品品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控。特定餐饮服务提供者应制定加工操作规程，其他餐饮服务提供者宜制定加工操作规程。
- 7、制订从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查等计划。
- 8、落实各项食品安全管理制度、加工操作规程。
- 9、定期开展从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查，及时消除食品安全隐患。
- 10、依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。

- 11、依法报告、处置食品安全事故。
- 12、建立健全食品安全管理档案。
- 13、配合市场监督管理部门开展监督检查。
- 14、食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全标准规定的其他要求。

附件 2

从业人员健康及卫生管理制度

1、食品（餐饮）经营人员每年必须按时进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查，取得《健康证》后方可参加工作。杜绝先上岗后体检，不得超期使用《健康证》。

2、患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

3、食品（餐饮）经营者应依法建立从业人员健康档案，对从业人员健康状况进行日常监督管理，及时组织办理《健康证》年检及新上岗人员办证，组织每日人员晨检。

4、从业人员必须认真学习食品安全相关法律法规，养成良好的个人卫生习惯，严格规范操作。

5、从业人员操作前、便后以及与食品无关的其他活动后应洗手，按消毒液使用方法正确操作。

6、从业人员不得留过长头发、长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物。不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰、穿工作服入厕及存在其他有碍食品安全的行为。

7、从业人员每天上岗前应进行晨检，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，

应该暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

附件 3

从业人员食品安全培训考核制度

1、食品（餐饮）经营者应当依照《食品安全法》及相关法规的规定定期组织从业人员参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案。

2、应当依照《餐饮服务食品安全操作规范》GB31654的规定，制定从业人员食品安全培训考核计划。

3、从业人员必须接受食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。从业人员包括餐饮业和集体用餐配送单位中从事食品采购、保存、加工、供餐服务等工作的人员。

4、食品安全管理人员定期组织有关管理人员和从业人员（含新参加和临时人员）开展食品安全知识、食品安全事故应急及职业道德培训，使每名员工均能掌握岗位食品安全知识及要求。

5、培训方式以集中授课与自学相结合，定期考核，不合格者应待考试合格后再上岗。

6、建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果等有关信息记录归档，并明细每人培训记录，以备查验。

附件 4

食品采购索证索票管理制度

- 1、从集中交易市场采购食用农产品，索证并留存市场管理部门或经营者加盖公章留存联系方式（或负责人签字留联系方式）或一票通的购货凭证。
- 2、从食品销售（商场、超市、便利店等）采购食品的，索证其营业执照、食品经营许可证、购物凭证等。
- 3、从食用农产品个体生产者采购：索证其有效身份证明，并留底复印件。
- 4、从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购：索证其营业执照和产品合格证明文件。
- 5、从超市直接采购畜禽肉类农产品的，需索证盖有供货方公章的每笔购物凭证、动物产品检疫合格证明、肉品品质合格证等相关证明复印件。

附件 5

进货查验制度

- 1、预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。
- 2、冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。
- 3、具有正常的感官性状。
- 4、食品标签标识符合相关要求。
- 5、食品在保质期内。
- 6、温度查验。查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过 + 3℃，冷冻食品表面温度不宜高于 - 9℃。无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考规范附录M的相关温度要求。

附件 6

食品留样制度

1、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。

2、应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。

3、在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

4、应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

附件 7

食品添加剂使用制度

1、使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。

2、按照GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

3、专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

4、应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

附件 8

备餐间及备餐管理制度

- 1、备餐需设立专间，配备更衣洗手设施、设备。
- 2、定时在备餐前对备餐间进行紫外线消毒，备餐间在备餐前保持密闭。
- 3、备餐间分配菜肴、整理用的工具使用前应清洗消毒，且符合食品安全规定。
- 4、烹饪后放入备餐间的菜肴应配备加热设施、设备，应在高于60℃的条件下存放，加盖防尘设施。
- 5、宜在菜肴盛放容器或窗口提示食用时限。

附件 9

有害生物防治制度

1、有害生物防治应遵循物理防治(粘鼠板、灭蝇灯等)优先,化学防治(滞留喷洒等)有条件使用的原则,保障食品安全和人身安全。餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙,天花板修葺完整。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,所有管、线穿越而产生的孔洞,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,无缝隙。使用水封式地漏。所有线槽、配电箱(柜)封闭良好。人员、货物进出通道应设有防鼠板,门的缝隙应小于6mm。

2、食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的,灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方,防止电击后的虫害碎屑污染食品。应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求,确定灭蝇灯的安装位置和数量。

3、餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置,不得使用杀鼠剂。餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站,鼠饵站和鼠饵必须固定安装。排水管道出水口排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成,篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

4、与外界直接相通的通风口、换气窗外,应加装不小于16mm的防虫筛网。

5、使用防蝇胶帘的,防蝇胶帘应覆盖整个门框,底部离地

距离小于2cm,相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。使用风幕机的,风幕应完整覆盖出入通道。

6、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,蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹),防止有害生物入侵。

7、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、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物,应尽快将其杀灭,并查找和消除其来源途径。

8、防治过程中应采取有效措施,防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

9、选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂,应标签信息齐全(农药登记证、农药生产许可证、农药标准)并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

10、使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。应针对不同的作业环境,选择适宜的种类和剂型,并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置,设置警示标识。

11、卫生杀虫剂和杀鼠剂的存放要求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。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所,存放场所具备防火防盗通风条件,由专人负责。

餐饮具清洗消毒保洁管理制度

1、食品（餐饮）经营者应当依照《食品安全法》的规定，餐饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、每餐前消毒，炊具、用具使用完后应当洗净，保持清洁，并专人记录消毒台账。

2、不得重复使用一次性使用的餐饮具，不得使用国家明令淘汰使用的一次性发泡餐饮具等不符合安全标准的餐饮具。

3、直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器。

4、设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域（或专间）及设备，餐饮具清洗水池应专用，不得与清洗食品原料、拖布等混用。

5、从业人员必须掌握正确的清洗消毒方法。按照“除残渣、洗涤剂洗、清水冲、消毒、保洁”的顺序操作。餐饮具应首选热力方法进行消毒，使用化学药物消毒的应至少用“一冲刷、二消毒、三冲洗”的程序进行，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。清洗消毒时应注意防止污染食品。

附件 11

食品用设备、设施维修保养管理制度

1、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

2、配备与生产经营的食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。主要设施宜采用不锈钢，易于维修和清洁。

3、加工与用餐场所（所有出入口），设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下端设金属防鼠板，排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小于6mm的防鼠金属隔栅或网罩；距地面2m 高度可设置灭蝇设施；采取有效“除四害”消杀措施。

4、配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关，并宜提供温水。

5、食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

6、用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。食品接触

面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染；加工直接入口食品的宜采用塑胶型切配板。

7、各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

8、贮存食品，应具有符合保证食品安全所要求的设备、设施、密闭容器。每次使用前应进行有效的清洗消毒。

9、应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。

附件 12

废弃物管理制度

1、食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

2、废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面(包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等)。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

3、在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

4、餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

5、应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件(需加盖收运者公章或由收运者签字)，并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

6、应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。