**《阳光厨房管理规范》编制说明**

**一、项目来源：**

根据浙江省食品学会关于印发2021 年度第一批团体标准立项的通知，浙江子午线质量标准化研究有限公司组织起草工作组负责团体标准《阳光厨房管理规范》草案稿的起草工作，并由浙江省食品学会归口。

**二、标准制定工作的目的与意义：**

1、背景

随着发展，现在越来越多的餐饮店建立阳光厨房，阳光厨房是让消费者实时看到菜品加工制作的全过程的一项工程，目的是提高广大消费者的信任度，积极引导社会公众主动参与食品安全监督，形成食品安全社会共治的浓厚氛围。

嘉兴市较早开始推行“阳光厨房”的建设，2019年上半年，嘉兴累计完成视频“阳光厨房”建设1280家。2020年嘉兴经济开发区学校食堂将以建设智能阳光厨房为重点，从单一的“后厨可视”提质升级为“可感知、可监控、可识别、可抓拍、可示警”的智能阳光厨房。同时，明确了“操作展示”“物联智管感应”等建设标准。据了解，各学段学校的阳光厨房将在7月至10月底前分批次全覆盖。截至10月底，开发区共有32家单位完成创建并通过验收，占创建总数的51.6%，其中学校食堂23家，集体配送餐单位4家，中央厨房1家，特大型、大型餐饮单位4家。

由此可以看出餐饮业卫生备受关注，建立餐阳光厨房，加强食品安全管理工作，预防食物中毒事件发生，保障消费者的饮食安全。

2、技术现状

以往，集体用餐厨房多为半封闭式管理，除了工作人员和执法检查者能够进入之外， 普通消费者很少有机会看得到后厨的真实情况。然而，这种相对封闭的管理方式也容易产生监管盲区，导致后厨成为食品安全问题的高发地。随着发展，嘉兴市现在的阳光厨房采用的是、视频显示、网络展示等方式，让消费者可以实时关注动态。

3、存在的问题

为加强和创新餐饮服务食品安全管理手段，有效控制餐饮食品安全风险，嘉兴对阳光厨房创建单位进行验收，但是因为缺乏团体标准，监管部门缺少执法依据，验收时困难较大。一些餐饮企业仅仅将“阳光厨房”作为营销手段，存在监控并非实时画面、摄像头规避食材处理环节和卫生清洁工作等情况。同时，也还存在监管方服务平台建设滞后、数据对接和查阅功能不全、信息发布不及时等问题，都让监管部门失去了应有的效力。

4、发展

随着阳光厨房的普及，大大小小的餐饮企业开始建立阳光厨房，覆盖率逐年增加，对食品安全严格把关,积极促进广大消费者及社会参与食品安全管理，这样才能更好扫清食品安全的监管盲区,有利于食品安全监管做到“全覆盖”,从而才能更好保护消费者舌尖上的安全,有利于社会发展。

**三、与我国法律法规和其他标准的关系**

国外没有阳光厨房的相关标准。

目前阳光厨房参考的标准有DB 62/T 4085《餐饮服务明厨亮灶建设要求》，作为阳光厨房，缺少一些场所、人员、设备、分装、管理等方面的规定。

其他：参考了DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《餐饮服务明厨亮灶管理办法》、《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》。

**四、标准制定工作主要过程：**

1、2021年1月1日-1月10日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2021年1月11日-1月23日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2021年1月25日，浙江省食品学会印发了《浙江省食品学会发布2021年度第一批团体标准立项的通知》并成立起草工作组。

4、2021年1月26日-2月25日，完成《阳光厨房管理规范》团体标准草案稿。

5、2021年2月26日-3月15日，工作组讨论后形成了《阳光厨房管理规范》工作组讨论稿。

6、2021年3月16日，在嘉兴召开团体标准专家研讨会，会议主要提出的意见有：1、适用范围“餐饮企业”修改为“餐饮经营单位”，增加“含学校”；2、4.2.1增加“防滑”；3、4.2.5删除“食品出售场所”、“用餐场所”，增加“清洗消毒间”；4、4.2.7删除“一次性”；5、5.1和5.4删除“阳光厨房”；6、增加展示内容；7、“分装”修改为“分餐”等。

7、2021年3月17日-3月18日，专家研讨会后形成了《阳光厨房管理规范》征求意见稿。

**五、标准制定原则：**

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按GB/T 1.1-2020的编写原则进行编写。以加强阳光厨房卫生安全为原则，深入调查研究，保证规范起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）可操作性的原则

本规范制定过程中根据可操作性的原则，结合阳光厨房企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为阳光厨房行业、阳光厨房企业、检测单位、市场监督等部门提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照食品安全标准《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

**六、标准主要条款说明：**

**1、标准名称和范围**

根据关于浙江省食品学会发布2021年度第一批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“阳光厨房管理规范”。

范围根据标准内容确定，规定了阳光厨房的术语和定义、场所、人员、设施设备、采购、防疫、贮存、加工、分餐、管理的要求。

**2、规范性引用文件：**

在规范性引用文件中，根据阳光厨房的要求和管理引用了相关国家标准等文件。

**3、术语和定义：**

明确了阳光厨房的定义，其含义根据标准内容的范围界定。

**4、场所**

**4.1选址**

4.1.1《餐饮服务食品安全操作规范》4.1.2规定不得选择易受到污染的区域。4.1.3规定宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

4.1.2 《餐饮服务食品安全操作规范》4.1.2规定应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25m以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

4.1.3 2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“应符合规划、环保、卫生和消防的有关要求”。

**4.2建筑环境与布局**

4.2.1《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.4.1规定食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“地面应用无毒、无异味、不透水、防滑、不易积垢的材料铺设，且应平整、无裂缝”。

4.2.2 《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第七条规定食品处理区墙壁应采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料构筑。其墙角及柱角（墙壁与墙壁间、墙壁及柱与地面间、墙壁及柱与天花板）间宜有一定的弧度（曲率半径在3cm以上），以防止积垢和便于清洗。

4.2.3《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第七条规定食品处理区的门、窗应装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆下清洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门应能自动关闭。窗户不宜设室内窗台，若有窗台台面应向内侧倾斜（倾斜度宜在45度以上）。

4.2.4《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.1.3规定天花板的涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀。天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。

4.2.5《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第五条规定食堂的设施设备布局应当合理，应有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。根据实际情况增加“食品分餐场所”。2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见删除“食品出售场所”、“用餐场所”，增加“清洗消毒间”。

4.2.6 《餐饮服务食品安全操作规范》4.2.2规定按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。4.2.3规定分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

4.2.7 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.3.3规定库房设置应与食品种类、数量相适应。食品和非食品库房应分开设置，一次性餐用具应单独区域存放。食品成品应与食品原料、半成品分库存放。2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见删除“一次性”。

**5、人员**

5.1《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第二十条规定食堂从业人员、管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求。

5.2《餐饮服务食品安全操作规范》14.1.1规定从事接触直接入口食品工作(清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒)的从业人员(包括新参加和临时参加工作的从业人员)应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

5.3《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第二十一条规定食堂从业人员及集体餐分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

5.4《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》第二十二条规定食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

　　（一）工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

　　（二）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

　　（三）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

（四）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见将“肥皂”修改为“洗手液”。

**6、设施设备**

6.1《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第七条的8.1规定食品处理区内应设置足够数目的洗手设施，其位置应设置在方便从业人员的区域。

6.2《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.1.4规定洗手设施附近配备洗手液(皂)、消毒液、擦手纸、干手器等。从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。

6.3 《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第七条的11.3规定清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“工具容器清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要”。

6.4《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第七条的9.1规定供水应能保证加工需要，水质应符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

6.5《餐饮服务食品安全操作规范》11.1.2规定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。

6.6《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第八条中（一）规定食品加工用设备和工具的构造应有利于保证食品卫生、易于清洗消毒、易于检查，避免因构造原因造成润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留于设备和工具中。

6.7 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.5.6规定采用热链工艺生产膳食的，应配备膳食加热设施（如链式微波炉、加热柜、蒸箱）以及膳食贮存、配送的保温设施。

6.8 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.5.7规定采用冷链工艺生产膳食的，应在供餐场所配备冷藏设施和再加热设施（如微波炉、加热柜或蒸箱等）。增加“冷冻设施”。

6.9 《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十二条中3.4规定用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜（库），应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

6.10《明厨亮灶相关设施设备管理使用规定（征求意见稿）》第八条规定设施设备的安装、维修由市市场监管局协调设施设备供应商或其它维修单位进行处理，餐饮服务提供者不得擅自处置。第五条规定不得擅自对使用的设备设施进行升级、改造、调整、重新安装、拆卸等。2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“阳光厨房监控摄像头设施设备的安装、维修由相关部门协调设施设备供应商或其它维修单位进行处理，企业不得擅自处置。不得擅自对使用的设施设备进行升级、改造、调整、重新安装、拆卸等”。

6.11 根据企业实际情况规定应经常维护视频展示设备，一旦发现设备有不能正常使用的情况，应及时维修。

6.12 DB 62/T 4085《餐饮服务明厨亮灶建设要求》4.4.3规定网络摄像机应符合GB/T 28181的规定。

6.13 DB 62/T 4085《餐饮服务明厨亮灶建设要求》4.4.1规定设置由网络摄像机、展示设备（监控设备）、摄像机接入设备、视频存储及转码设备组成。定期维护展示设备，保证在加工制作、就餐时间设备正常运行，持续保持公开内容的真实、合规。

6.14《餐饮服务明厨亮灶管理办法（征求意见稿）》第十五条规定餐饮服务提供者应当保证采集的视频数据能够清晰展示在就餐场所显示屏或上传至网络平台。视频资料保存不少于7天。

6.15《餐饮服务明厨亮灶管理办法（征求意见稿）》第十六条规定餐饮服务提供者一经启用视频展示设备，就应当保证在加工制作、就餐时间设备正常运行，在该时间段不得在展示设备改播其他内容。

6.16《市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知 国市监食监二〔2018〕32号》第十条规定视频直播展示的设备由视频采集设备、展示设备和储存设备三部分组成。

6.17根据智能“阳光厨房”的要求规定监控摄像头宜通过AI技术，对从业人员未穿工作服、未戴工作帽、未戴口罩、抽烟、玩手机，垃圾桶未上盖，非工作人员进入等不合规行为进行抓拍。2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“配备AI技术的监控摄像头，应对从业人员未穿工作服、未戴工作帽、未戴口罩、抽烟、玩手机，垃圾桶未上盖，非工作人员进入等不合规行为进行抓拍。”

6.18《餐饮服务明厨亮灶管理办法（征求意见稿）》第十四条规定摄像头安装应满足以下要求：2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“阳光厨房摄像头安装和展示内容应满足以下要求”。

（一）粗加工区，可以看到该区域的卫生状况，原料洗涤水池的标识和使用，员工的清洗和切配，食品上架分类存放等情况；

（二）烹调区，可以看到地面、工作台面和设备设施干净整洁程度，员工穿戴工作衣帽情况，直接入口食品、半成品、食品原料分类存放，食品加工工用具标示明显、分开存放等情况；

（三）专间（专用操作区域），可以看到预进间的门、紫外线灯、专间温度，地面、工作台面和设备设施干净整洁程度，员工穿戴工作衣帽情况，食品加工过程;

（四）清洗消毒间，可以看到餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程。

**7、采购**

7.1 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.6.2.1规定采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合相关食品安全标准和规定，不得采购国家 法律、法规禁止生产经营的食品、原料。

7.2 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.6.2.2规定采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合国家相关规定要求。

7.3根据企业进货实际情况确定。浙江万好食品有限公司提出对猪肉而言，非洲猪瘟检验证书，是必须查验的。采纳意见后修改为“采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明;采购猪肉的，还应查验非洲猪瘟检验证书、肉品品质检验合格证明”。

7.4根据企业实际情况增加“进口食品应查验入境货物检疫证明、进口报关单”。2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加“其他证明材料应符合当地政府的相关规定”。

7.5《嘉兴市食用农产品批发市场食品安全主体责任清单与技术评审规范》第十五条规定进口的食用农产品应当具有海关部门出具的货证相符的入境货物检验检疫合格证。增加“进口报关单”。浙江万好食品有限公司提出对猪肉而言，非洲猪瘟检验证书，是必须查验的。采纳意见后修改为“进口的食用农产品应具有海关部门出具的货证相符的入境货物检验检疫合格证和进口报关单。进口猪肉的，还应查验非洲猪瘟检验证书”。

7.6 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.6.2.3规定应对每批次原料进行感官检验，必要时进行实验室检验；不符合要求的，应视情况退货或销毁。

7.7《中华人民共和国食品安全法》第五十三条规定食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

1. **防疫**

2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“从业人员及食品应符合疫情防控的相关规定”。

**9、贮存**

9.1《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十二条中（一）规定贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

9.2《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十二条中（二）规定食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

9.3 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.6.2.7规定冷藏、冷冻柜（库）应分开存放原料、半成品、成品，植物性食品、动物性食品和水产品应分类摆放，有明显区分标识，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏及冷冻的温度应符合相应的温度要求。 冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁、维护和校验温度（指示）计。

**10、加工**

**10.1粗加工**

10.1.1《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十三条中（一）规定加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加“过保质期”。

10.1.2《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十三条中（二）规定各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

10.1.3《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十三条中（三）规定易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

10.1.4《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十三条中（四）规定切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

10.1.5《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十三条中（五）规定切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

10.1.6《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十三条中（六）规定已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

**10.2烹调加工**

10.2.1《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十四条中（一）规定烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

10.2.2《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十四条中（二）规定不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

10.2.3《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十四条中（三）规定需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。

10.2.4《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十四条中（四）规定加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

10.2.5《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》第十四条中（五）规定需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

**11、分餐**

11.1 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.6.6.1规定膳食分装人员进入膳食分装专间前应更换洁净的工作衣帽、洗手及消毒，工作时应戴口罩，不得在专间内从事与膳食分装无关的活动。增加“分餐应设专间”。

11.2 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.6.6.2规定专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台面的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30min以上。

11.3 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.6.6.3规定专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净、保洁。

11.4 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.6.6.4规定在分装过程中，应尽量缩短分装时间，保证膳食中心温度符合冷链、热链工艺要求。2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见增加“冷链食品食用时限为烧熟后24 h，热链食品食用时限为烧熟后4 h”。

**12、管理**

12.1根据企业实际情况规定“营业执照、食品经营许可证、员工健康证明等证照应在经营场所显著位置明示且在有效期内。” 2021年3月16日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为“营业执照（不包含学校）”。

12.2 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.9.1.1规定建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。

12.3 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.9.2.1规定建立食品安全管理机构。《中华人民共和国食品安全法》第四十四条规定食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

12.4 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.9.2.6规定建立食品安全检查及从业人员健康、培训等管理档案。

12.5 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.9.3.2规定建立对从业人员的班前检查制度，食品安全管理员至少每班次前检查一次。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应调离直接接触入口膳食的工作岗位。

12.6 DBS 32/003《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》A.9.6.1规定建立餐厨废弃物处置管理制度，餐厨废弃物应分类放置，膳食加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标识的容器内。每次供餐结束后应及时清除废弃物、清洗废弃物容器，必要时进行消毒。

12.7《餐饮服务食品安全操作规范》13.5.1规定对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。修改为应建立投诉处理制度，在就餐区公布投诉电话，及时受理并处理投诉，保存投诉受理处理记录。

12.8《中华人民共和国食品安全法》第一百零二条规定食品生产经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。