

河南省地方标准

DB41/T XXXX—XXXX

餐饮服务企业风险防控提质指南

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省市场监督管理局 发布

目次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总则 1

5 风险预防保障 2

6 风险预防实施 3

7 监督和改进 4

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。

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。

本文件由河南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：河南省市场监督管理局、许昌市市场监督管理局、许昌市胖东来商贸集团有限公司。

本文件主要起草人：杜好斌、靳巍峰、刘智勇、张杨、张月。

引 言

随着经济社会的发展，人们生活质量不断改善，各类消费活动频繁。餐饮业涉及一日三餐，是人们接触最频繁、感受最直接的消费行业之一。

餐饮服务企业的风险防控涉及到建筑、消防、治安等多个领域，其中最受社会关注的是食品安全。保障餐饮食品安全是最基本、最普惠的民生诉求，更是人民群众获得感、幸福感、安全感的重要基础性支撑。

本文件聚焦餐饮服务企业的食品安全风险防控，借胖东来等企业先进理念与方法经验，提出餐饮服务企业在落实国家食品安全法规标准的基础上，进一步加强食品安全风险防控措施，旨在助力全省餐饮服务企业不断提升食品安全风险防控能力，推动全省餐饮服务食品安全治理水平持续提升。

餐饮服务企业风险防控提质指南

1 范围

本文件给出了餐饮服务企业风险预防工作的总则、风险预防保障、风险预防实施、监督和改进。
本文件适用于餐饮服务企业经营活动的风险预防管理。

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/T 13861 生产过程危险和有害因素分类与代码

GB/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 23694 风险管理 术语

GB/T 24353 风险管理 指南

GB/T 27306 食品安全体系 餐饮业要求

3 术语和定义

GB/T 23694、GB/T 24353界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

风险

事件发生与否的不确定性，是指在某一特定环境下，在某一特定时间段内，某种损失发生的可能性。

3.2

食品安全

确保食品在按照预期用途制备和/或消费时不会对消费者造成不良健康影响。

4 总则

4.1 企业宜建立符合风险管理要求的方针、目标和具有自身特点的风险管理文化，规范企业全体人员树立风险预防意识，并落实到食品质量安全管理全过程。

4.2 企业宜实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的科学管理体系（例如：GB/T 19538、GB/T 22000、GB/T 27306 等食品安全管理体系）和方法（例如：危害分析与关键控制点原理（HACCP）和 6S 管理）；或企业结合自身实际建立、实施、保持和持续改进风险管理体系。

4.3 企业建立风险预防体系宜考虑企业生产规模、工艺技术和食品种类特性，并根据实际在实践中不断完善。

4.4 企业宜结合服务需求、服务能力，运用智能终端和信息管理系统，强化线上线下协同，以数字化手段提升服务响应速度，保障服务精准高效、便捷可溯源。

- 4.5 企业宜协同政府、食品生产经营者、公众、社会组织(包括行业组织、保险公司、公众保护协会/公众自组织、媒体、研究机构/学界、第三方检验检测机构/第三方标准化组织等)等中重要的参与主体,推动风险管理的社会共治。
- 4.6 鼓励企业进行餐饮业先进工艺、流程、技术和方法的研究,重点在食品安全领域,并适时的将研究成果转化为相关标准。
- 4.7 鼓励企业在风险预防工作中采用国际先进标准制定企业标准,或制定高于政府标准的企业标准。

5 风险预防保障

5.1 原则

- 5.1.1 餐饮服务企业宜自主完成风险预防机制和风险预防管理体系的策划、准备并组织实施,以食品安全为核心,进行危险源辨识、风险分析、风险评估、风险信息整理和监督与改进等具体工作。
- 5.1.2 餐饮服务企业从主要负责人到基层人员,宜根据岗位职责参与危险源辨识、风险分析、评估、预防。
- 5.1.3 餐饮服务企业宜实现风险预防工作中危险源辨识、风险分析、风险评估、风险分级管控、风险告知、监督与改进的全闭环管理。

5.2 机构

餐饮服务企业宜成立由主要负责人牵头的风险预防机制建设的工作组,保障人力、物力、财力,统一组织、督导、协调和考核风险预防管理体系建设工作。主要负责人任组长,分管安全负责人和部门负责人为组员。各部门分岗位、分工种全面开展危险源辨识、风险评估和隐患排查治理。

5.3 制度

- 5.3.1 宜结合风险预防管理体系的相关要求,制定风险预防制度,覆盖食品安全的全过程。
- 5.3.2 宜完善文档管理制度,明确风险预防工作文件和记录的管理要求。
- 5.3.3 宜建立经费保障制度,保障风险预防各环节的经费投入。
- 5.3.4 宜完善食品安全管理制度,包括但不限于:
- 食品安全管理人员制度;
 - 餐饮从业人员培训、考核制度;
 - 餐饮从业人员健康管理制度;
 - 餐饮从业人员个人卫生管理制度;
 - 食品安全自查制度,包括日管控、周排查和月调度工作制度;
 - 食品进货查验及贮存制度;
 - 餐饮加工过程控制制度基本要求;
 - 食品经营场所及设施设备定期清洗消毒、维护和校验制度;
 - 餐用具清洗消毒保洁管理制度;
 - 餐厨废弃物处置管理制度;
 - 有害生物防治制度;
 - 食品安全事故处置方案。

5.4 培训

宜定期对主要负责人、各级管理人员和从业人员进行风险管理教育培训，并纳入年度培训计划。培训内容宜包括相关法律法规、规章制度、标准规范、操作规程及岗位涉及的风险辨识、风险分析、风险评估等知识和技能。

6 风险预防实施

6.1 危险源辨识

6.1.1 辨识范围

危险源辨识的范围宜从地理区域、自然条件、作业环境、工艺流程、设备设施、作业活动等方面进行辨识，包括但不限于以下范围：

- 规划、设计、建设、生产和运行等作业活动；
- 作业场所的设备设施、车辆和安全防护用品；
- 原料、菜品的运输、使用和储存过程；
- 工艺、设备、管理和人员等变更；
- 所有进入作业场所人员的活动

6.1.2 辨识内容

6.1.2.1 宜从人员、设备、流程等方面查找和确定危险源存在的部位、存在的方式。

6.1.3 辨识方法

6.1.3.1 危险源辨识宜选用但不限于以下方法：

- 制作服务过程中的危险源辨识宜采用作业活动风险评估法；
- 针对设备设施等宜采用安全检查表法（SCL）进行危险源辨识。

6.2 风险分析

企业宜根据危险源辨识结果，对风险演变的过程及其失效模式进行分析，并确定危险有害因素产生的后果。

6.3 风险评估

企业宜基于风险分析，结合企业自身实际，明确事故（事件）发生的可能性和严重性，进行风险评估。

6.4 风险预防

6.4.1 风险预防措施

6.4.1.1 确定原则

企业在选择风险预防措施时宜遵循以下原则：

- 可行性；
- 安全性；
- 重点突出人的因素。

6.4.1.2 类别

风险管预防施宜主要包括：

- 技术措施；
- 管理措施；
- 教育培训措施；
- 个体防护措施；
- 应急处置措施。

6.4.1.3 风险预防措施评审

企业在实施风险管控措施前，宜针对以下内容进行评审：

- 可行性和有效性；
- 是否产生新的风险；
- 是否最佳的解决方案。

6.4.2 编制风险预防清单

企业宜在每一轮风险评估后，编制风险分级预防清单，并按规定及时更新。

7 监督和改进

- 7.1 宜对风险预防全过程中的关键信息进行记录和总结，以食品安全为重点，为持续改进提供参考。
 - 7.2 宜对风险预防的策略和程序进行定期评估与实时监测，及时识别和纠正，确保准确识别危险源。
 - 7.3 宜对风险预防的过程和效果进行评估，通过与实际发生的伤害后果比较，评估风险预防措施的有效性，并提出改进建议。
 - 7.4 必要时可引入外部评估机构对风险预防进行独立性评估。
-