

《餐饮服务企业风险防控提质指南》 编制说明（征求意见稿）

一、编制的目的和意义

（一）编制的目的。

指导餐饮服务企业在落实食品安全法律、法规、标准、规范的基础上，进一步提质升级，建立符合食品质量安全管理要求的方针、目标和具有自身特点的食品质量安全文化，促进企业全体人员牢固树立食品质量安全管理意识，熟练掌握岗位操作标准和技术规范，并落实到食品质量管理全过程，确保餐饮服务食品安全。

（二）编制的意义。

1.政治意义。民以食为天，食以安为先。党的十八大以来，在以习近平总书记为核心的党中央坚强领导下，我国对食品安全的重视程度之高、法治建设之快、政策措施之严、改革力度之大前所未有的，食品安全工作不断取得新进展、开创新局面，为进一步完善食品安全治理体系、提升治理能力奠定了坚实基础。省委、省政府坚决贯彻落实党中央决策部署，常态化研究食品安全工作，组织实施食品安全放心工程建设三年攻坚行动，全省食品安全现代化治理能力和水平不断提升。编制本指南，是适应新形势，落实新要求，落实上级部署要求的具体行动。

2.社会意义。河南是农业大省、粮食大省、人口大省，更是食

品生产和消费大省，食品产业高质量发展对我省经济社会发展具有巨大的推动作用。餐饮业是食品链条的末端，人民群众接触最频繁、感受最直接，是最基本、最普惠的民生诉求，餐饮业的健康有序发展，是人民群众获得感、幸福感、安全感的重要基础性支撑。当前，部分餐饮服务企业还存在食品安全意识不强，管理能力不足，食品安全状况不佳的问题。编制本指南，指导餐饮服务企业持续提升食品安全管理水平，是回应社会关切，守护消费者“舌尖上的安全”的必要措施。

3.治理意义。近年来，我省持续加强餐饮食品安全治理，餐饮服务企业食品安全主体责任不断压实，涌现出来了像胖东来、蜜雪冰城等一批优秀企业。为省委关于“学习胖东来经验，提升全省市场监管服务发展水平”的有关要求，按照省局党组的统筹部署，餐饮食品安全监督管理处积极学习并借鉴胖东来的经验做法和有效实践，研究制定本指南，为全省餐饮服务企业提升食品安全过程管理水平提供参考，有助于推动全省餐饮服务食品安全治理水平持续提升。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源。

2025 年，根据上级有关指示精神，餐饮食品安全监督管理处向河南省市场监督管理局提出立项申请，经过河南省市场监督管理局同意，被列入 2025 年河南省地方标准制定计划之一。该标准由餐饮食品安全监督管理处提出，由餐饮食品安全监督管理处、河南省食品和盐业检验技术研究院等单位相关行业的专家等组成标准起草工作组承担标准制定任务。

（二）编制原则和依据。

1.依法依规。为学习胖东来餐饮服务食品安全管理工作经验，推动全省各类餐饮服务企业精细化管理模式，科学指导餐饮服务企业提升餐饮服务管理能力，提高餐饮服务质量安全水平，结合现行法规标准及食品相关管理认证体系，按照基于法规标准，但不局限于现行标准。

2.科学合理。餐饮服务企业风险防控提质管理是基于餐饮服务企业食品安全操作规范的基础上，进一步对各个环节的操作要求、流程和指标等给予优化升级，与现行的操作规范相比，更具有操作性、实际性和先进性。作为一份落实食品安全操作的技术性文件，在体现法律相关要求的基础上，在技术上必须按照标准的要求进行规范、合理地设计。在整体上实现标准对法律的技术支撑作用，细化法律的相关要求《餐饮服务企业风险防控提质管理指南》地方标准，所规范的技术内容应该针对餐饮企业管理问题所在，对其中的难点、技术上的堵点、操作上的繁琐部分进行研究，力争从根本上解决餐饮企业管理管理中存在的现实问题和潜在问题。

3.编写依据。主要依据了 GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》(2018版)《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》《食品经营许可和备案管理办法》《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》《河南省市场监督管理局办公室关于转发郑州市市场监督管理局推行食品安全 6S 管理推动食品经营者落实食品安全主

体责任的经验做法的通知》等，同时参考 HACCP、ISO 9001、ISO 22000 等管理认证体系，初步确定了标准的基本框架、相关的基本内容和技术要求。

三、编制过程

（一）成立工作小组。

餐饮食品安全监督管理处，负责分析掌握全省餐饮服务领域食品安全形势，拟订餐饮服务食品安全监督管理和餐饮服务提供者落实主体责任的制度措施，组织实施并指导开展监督检查工作，组织实施餐饮质量安全提升行动，在河南省餐饮食品安全领域具有权威影响力。河南省食品和盐业检验技术研究院具有一部分实地应用场景，长期开展和参与标准方法的立项与验证等相关工作。

项目负责人李彪，长期从事食品安全监管工作，参与多个项目、标准的制定。

（二）标准起草。

工作组召开标准研讨会议，确定标准制定原则，拟定标准制定思路，就技术规程的主要内容进行了深入、广泛、细致的讨论，并对标准各章节内容的起草工作逐一进行了细化，确保标准制定各项工作，按计划逐步实施。将开展实地调研，旨在深入了解和评估餐饮企业的运营状况和食品安全管理。通过现场访谈和实地考察等多种方式，对这些餐饮服务管理工作现状进行了全面的认识和评估，收集第一手资料，为《餐饮服务企业风险防控提质管理指南》的起草奠定基础。工作组查阅了大量相关文献资料，并与科研院所、生产企业进行沟通交流，听取他们的建议。工作组全面

梳理了省内外相关制度和标准,进行系统提炼和归类,并听取了相关单位的意见建议,结合食堂管理工作实际,拟定了《餐饮服务企业风险防控提质管理指南》编制提纲,起草标准文本(草案稿)。

(三) 征求意见。

标准起草工作组向相关单位征求意见,修改完善,形成标准文本(征求意见稿)。

8 年 15 月,标准起草工作组将标准文本(征求意见稿)和编制说明(征求意见稿)上传河南省地方标准公共服务平台,公开征求意见。

四、主要内容的确定

《餐饮服务企业风险防控提质指南》主要技术内容包括:范围、规范性引用文件、术语和定义、总则、风险预防要素、风险预防实施、确认和验证以及其它。

1、范围

给出了餐饮服务企业风险预防工作的总则、风险预防要素、风险预防实施、确认和验证以及其它。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

明确了本文件所引用的 7 项国家标准:

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

明确了术语“风险”“食品安全”的定义。

4、总则

提出“建立风险管理文化”等 7 项原则。重点突出食品安全风险。

5、风险预防保障

明确了餐饮服务企业风险预防保障的四项要素：原则、机构、制度、培训。

6、风险预防实施

明确了风险预防实施的主要方面：危险源辨识、风险分析、风险评估、风险预防。

7、监督和改进

通过有效监督实现持续性改进，保障食品安全。

五、采标情况

文献中以“餐饮服务企业风险防控提质指南”检索，与标准架构及涵盖内容完全一致的标准没有查到，能够获得的标准文本显示：均是在部分方面或内容上有涉及或接近。

六、重大意见分歧的处理

无。

七、与国家法律法规和强制性标准的关系

本标准按照《中华人民共和国标准化法》和《河南省地方标准管理办法》等相关规定进行制订，与现行法律法规、技术标准无抵

触，符合法律法规和强制性标准的要求，符合国家有关产业政策。

八、标准实施的建议

本标准的编制、推广、实施将会对餐饮企业食品安全管理工作进行引导，适用于河南省各级各类政府机关、企事业单位、医院、学校等餐饮服务单位的精细化管理。

建议标准提出单位在标准发布后，积极宣传、在行业内大力推广，使标准能够为行业尽可能多的从业者接受和使用。

建议标准提出单位在标准实施后，在一定的时间内对标准的实施效果进行跟踪评价，收集相关意见建议、为标准的修订及制定地方标准积极资料。

九、其他应予说明的事项

无。

2025 年 8 月 15 日