

餐饮服务连锁企业落实食品安全主体责任监督管理规定

(2025年9月2日国家市场监督管理总局令第104号公布 自2025年12月1日起施行)

第一条 为了加强餐饮服务连锁企业食品安全监督管理，督促餐饮服务连锁企业落实食品安全主体责任，保证食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称食品安全法）、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规，制定本规定。

第二条 在中华人民共和国境内从事餐饮服务连锁经营活动的企业（以下简称餐饮服务连锁企业）依法落实食品安全主体责任的行为及其监督管理，适用本规定。

前款所称餐饮服务连锁企业包括餐饮服务连锁企业总部（以下简称企业总部）、分支机构、中央厨房、门店等。

第三条 对餐饮服务连锁企业的食品安全监督管理工作应当坚持分级分类、突出重点、体系管理、风险管控的原则。

市场监督管理部门应当根据餐饮服务连锁企业的经营模式、企业规模、风险等级等，采取有针对性的监督管理措施。

第四条 国家市场监督管理总局负责指导全国餐饮服务连锁企业食品安全监督管理工作。

县级以上地方市场监督管理部门按照有关规定负责本行政区域内餐饮服务连锁企业的食品安全监督管理工作。其中，负责监督管理企业总部、分支机构的市场监督管理部门应当按照以下原则确定：

（一）省级市场监督管理部门负责本行政区域内管理 10000 家以上门店（同一品牌全国门店数，如同一企业总部管理多个品牌的，以单一品牌全国门店数最多的为准，下同）的企业总部的食品安全监督管理工作；

（二）设区的市级（以下简称市级）市场监督管理部门负责本行政区域内管理 1000—9999 家门店的企业总部的食品安全监督管理工作；

（三）县级市场监督管理部门负责本行政区域内管理 999 家以下门店的企业总部以及本行政区域内分支机构的食品安全监督管理工作；

（四）省级、市级市场监督管理部门可以根据餐饮服务连锁企业的食品安全风险状况，对企业总部、分支机构进行提级监督管理。

省级市场监督管理部门应当加强工作统筹，根据企业总部管理的门店数量情况，在每年一月确定本行政区域内各级市场监督管理部门负责监督管理的企业总部。

第五条 食品行业协会应当加强行业自律，按照章程建立健全行业规范，引导和督促餐饮服务连锁企业依法经营；

向有关企业及其从业人员宣传、普及食品安全知识，推动行业诚信建设。

第六条 从事同一品牌餐饮服务连锁经营活动的企业应当明确一个企业总部。企业总部应当具备相应的餐饮服务连锁管理能力，依法取得经营项目包含“餐饮服务连锁管理”的食品经营许可，对分支机构、中央厨房、门店等的食品安全承担管理责任。

按照企业总部的授权承担食品安全管理责任的分支机构，应当具备相应的餐饮服务连锁管理能力，依法取得经营项目包含“餐饮服务连锁管理”的食品经营许可，对中央厨房、门店等的食品安全承担相应的管理责任。

中央厨房、门店应当依法取得相应经营资质，对其加工制作食品的安全负责。

第七条 餐饮服务连锁企业应当按照《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，建立健全食品安全管理制度，配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》等，严格落实食品安全主体责任。

第八条 企业总部应当明确食品安全管理机构，建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合实际制定餐饮服务连锁企业的《食品安全风险管控清单》，建立健全企业总部调度、分支机构排查、门店管控的工作制度和机制。

门店应当结合实际对企业总部制定的《食品安全风险管控清单》进行细化并据此实施食品安全检查，形成《每日食品安全检查记录》向分支机构报送。对发现的食品安全隐患，应当立即采取防范管控措施，按照程序及时上报分支机构。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

分支机构应当每周汇总分析门店日常管控中发现的食品安全共性问题，排查门店食品安全风险，研究解决措施，督促门店及时整改到位，形成《每周食品安全排查治理报告》，并报送企业总部。

企业总部应当每月总结分析分支机构排查中发现的食品安全问题，提出解决措施，调度安排下个月重点工作，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

餐饮服务连锁企业可以将企业总部调度、分支机构排查、门店管控工作制度和机制与已经建立的工作制度和机制有机结合实施。

第九条 企业总部应当按照保证食品安全的需要，每年将一定数额的营业收入用于食品安全管理，切实履行食品安全管理职责，并对由于保证食品安全所必需的资金投入不足导致的食品安全问题承担责任。

企业总部应当建立考核评价制度，加强对分支机构、中央厨房、门店等的考核评价，结合实际明确准入、评价、惩

戒、退出等具体要求，将落实食品安全责任作为考核评价的重点内容，督促其依法履行相应的食品安全责任。

企业总部应当建立人员培训制度，依法加强对其从业人员的职业道德教育和食品安全法律、专业知识等培训。

企业总部不得通过订立合同等方式减轻或者免除自身依法应当承担的食品安全责任。

第十条 企业总部应当自行或者委托第三方定期对分支机构、中央厨房、门店等的食品安全状况进行检查评价，按计划巡查分支机构、中央厨房、门店等落实食品安全责任情况，每年至少对所有分支机构、中央厨房、门店等进行一次全覆盖实地巡查，及时处置发现的食品安全问题，并结合发现的食品安全共性问题，健全风险防控机制。

第十一条 企业总部或者其授权的分支机构应当通过“互联网+明厨亮灶”等方式，对中央厨房、门店等的食品加工制作等关键环节的食品安全状况进行重点检查评价，提高经营过程实时控制能力，及时发现和消除食品安全风险隐患。相关信息应当按照规定时限保存，其中视频信息应当至少保存十四天。

市场监督管理部门在依法开展监督检查、案件调查、事故处置等监管执法活动时，可以要求企业总部或者其授权的分支机构提供前款规定的相关信息，企业总部或者其授权的

分支机构应当通过建立与所在地负责监督管理的市场监督管理部门的数据接口等方式予以配合。

倡导餐饮服务连锁企业向社会公开食品加工制作过程，接受社会监督。

第十二条 企业总部应当加强食品安全标准化管理，按照保证食品安全的需要，制定涵盖原料采购、进货查验、食品贮存、加工制作、配送管理、投诉处理、应急处置等各环节的操作规程，督促分支机构、中央厨房、门店等严格按照企业总部操作规程开展餐饮服务活动。

第十三条 餐饮服务连锁企业应当依法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。

第十四条 企业总部应当加强食品采购管理。实行统一采购配送的餐饮服务连锁企业，企业总部应当通过订立合同等方式，明确食品供货者的食品安全责任。企业总部应当建立食品供货者准入、评价和退出机制，自行或者委托第三方机构对大宗食材等进行抽检，及时更换不符合要求的食品供货者。

由企业总部统一履行进货查验记录义务的餐饮服务连锁企业，企业总部应当依法查验食品供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录，并保存相关凭证，

保证中央厨房、门店等能够及时查询、获取相关凭证，中央厨房、门店等应当对收货情况进行记录。

不由企业总部统一履行进货查验记录义务的餐饮服务连锁企业，中央厨房、门店等应当依法查验食品供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录，并保存相关凭证。

中央厨房、门店等发现企业总部供应食品不符合食品安全要求的，应当立即停止使用，采取措施消除隐患，并及时向有管理权限的分支机构直至企业总部反馈。

第十五条 不实行统一采购配送的餐饮服务连锁企业，中央厨房、门店等应当依法查验食品供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录，并保存相关凭证。

第十六条 企业总部要求中央厨房、门店等在其指定的网络食品交易第三方平台采购的，企业总部应当对网络食品交易第三方平台进行必要的审查，建立准入、评价和退出机制，及时更换不符合要求的网络食品交易第三方平台。

第十七条 企业总部应当建立食品安全投诉处置机制，畅通投诉渠道，及时解决消费者合理诉求。

第十八条 企业总部应当制定食品安全事故和舆情应急处置方案，开展必要的应急演练，提高应对处置食品安全突发事件能力。

第十九条 企业总部应当结合实际，通过建立食品安全信息化管理平台等信息化方式，对原料进货查验、巡查检查、人员培训和食品安全责任落实等情况进行电子化记录，提升食品安全智慧管理水平。

第二十条 企业总部应当在每年十二月向所在地负责监督管理的市场监督管理部门报告全国门店清单、门店的准入及退出、食品安全管理责任落实等情况。

分支机构应当在每年十二月向所在地县级市场监督管理部门报告食品安全管理责任落实等情况。

县级、市级市场监督管理部门根据报告情况发现需要调整本级负责监督管理的企业总部的，应当及时逐级报告至省级市场监督管理部门。

第二十一条 中央厨房、门店等应当严格落实食品安全法律、法规、规章和食品安全标准的要求，在企业总部的统一规范化管理下，加强食品加工制作、清洁消毒、病媒生物防制、从业人员健康管理、应急处置等方面工作。

第二十二条 餐饮服务连锁企业自行贮存食品的，应当符合下列要求，保证食品安全：

（一）定期检查库存食品，发现变质或者超过保质期的，及时采取相应措施进行处理；

(二)具有与经营的食品品种、数量相适应的贮存场所，保证贮存场所保持环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

(三)贮存食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存；

(四)法律、法规、规章、食品安全标准规定的其他要求。

第二十三条 餐饮服务连锁企业自行配送食品的，应当保证配送食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同配送。

第二十四条 餐饮服务连锁企业委托贮存、配送食品的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照本规定第二十二条、第二十三条的规定贮存、配送食品。

第二十五条 餐饮服务连锁企业违反本规定第六条规定，未依法取得相应的食品经营许可的，依照《食品经营许可和备案管理办法》处理。

第二十六条 有下列情形之一的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款规定责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：

(一) 餐饮服务连锁企业违反本规定第七条、第八条规定，未建立食品安全管理制度，或者未依法配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员；

(二) 企业总部违反本规定第十条规定，未定期对分支机构、中央厨房、门店等的食品安全状况进行检查评价；

(三) 餐饮服务连锁企业违反本规定第十三条至第十五条规定，进货时未查验许可证和食品合格证明文件，或者未依法建立并遵守进货查验记录制度；

(四) 企业总部违反本规定第十八条规定，未制定食品安全事故处置方案。

第二十七条 企业总部违反本规定第九条第四款规定，通过订立合同等方式减轻或者免除自身依法应当承担的食品安全责任的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，处五万元以下罚款。

第二十八条 企业总部、分支机构违反本规定第二十条第一款、第二款规定，未按要求报告相关情况的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处两千元以上一万元以下罚款。

报告时提供虚假信息的，由县级以上地方市场监督管理部门处五千元以上三万元以下罚款。

第二十九条 违反本规定第二十二条、第二十三条规定，未按要求进行食品贮存、配送，属于市场监督管理部门职责

的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百三十二条规定责令改正，给予警告；拒不改正的，责令停产停业，并处一万元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证。不属于市场监督管理部门职责的，及时依法移送其他有关部门。

第三十条 餐饮服务连锁企业有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对企业的法定代表人、主要负责人、食品安全总监和食品安全员等直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的一倍以上十倍以下罚款：

- (一) 故意实施违法行为；
- (二) 违法行为性质恶劣；
- (三) 违法行为造成严重后果。

食品安全总监、食品安全员已经依法履职尽责的，不予处罚。

第三十一条 餐饮服务连锁企业未设立分支机构的，本规定中分支机构的职责由企业总部履行。

第三十二条 本规定下列用语的含义：

(一) 餐饮服务连锁经营，是指使用同一品牌，实施统一规范化管理，由企业总部、十家以上门店（含直营、加盟、合营等）等共同参与的规模化餐饮服务活动。

(二)企业总部，是指对由其授权使用同一品牌的所有的门店实施统一规范化餐饮服务管理活动的食品经营企业。

(三)分支机构，是指企业总部授权在一定区域内承担相应餐饮服务食品安全管理职责的食品经营企业。

(四)中央厨房，是指由企业总部建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本餐饮服务连锁企业门店，供门店进一步加工制作后提供给消费者的食品经营企业。

第三十三条 本规定未作规定的，适用《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》。

第三十四条 本规定自2025年12月1日起施行。