



2019年全国餐饮业发展势头很好，餐饮经营收入突破4.6万亿元，增长速度9.4%，成果显著。2020年疫情突发，餐饮业受到重创，1至4月餐饮经营收入8333亿元、同比下跌41.2%，增长速度下跌50.5%，餐饮业成为经济受损的重灾区。目前，全行业着力复工复产恢复市场，积极拉动餐饮内需消费经济，确保食品质量安全，努力满足人民群众在餐饮需求领域美好生活的愿望。

中共中央政治局常委、国务院副总理、国务院食品安全委员会主任韩正在2020年年初的国务院食品安全委员会第二次全体会议上强调，落实“四个最严”要求，切实增强责任感紧迫感，牢牢守住食品安全底线。



就当前国内餐饮行业涉及食品安全法规方面工作来看，监管部门继续强调：

- 抓好重点领域和关键环节工作，提高监管效能。
- 着力提升源头治理成效，把食品安全监管的关口前移。
- 循序渐进提升标准深度，按照最严谨标准的要求，逐步建立对标国际、符合国情、好用管用的食品安全标准。
- 提升监管科学性，完善联合惩戒，加强社会共治。
- 提升依法治理水平，着力督促餐饮企业落实主体责任。
- 及时回应消费者关切的话题，实事求是公布信息。
- 强化地方各级党委和政府履行好属地管理责任，不折不扣把各项任务落到实处。



《食品安全法》实施五年来，取得高质量成效，餐饮业食品安全状况大局良好，企业食品安全概念深化提升，质量安全水平不断提高，赢得广大消费者较高的满意度。当前，在餐饮经济恢复过程中，我们也体会到餐饮行业的食品安全工作已经进入了新阶段。

- 一是政府监管部门通过“不忘初心 牢记使命”主题教育，在监管理念上有深层次的调整，国家市场监督管理总局对餐饮业的监管，由单一食品安全保障向行业质量安全全面提升过渡，工作内容增加了提高产品质量和服务水平等具体内容，把人民群众的愿望放在工作的落脚点上。
- 二是全行业深入推广《餐饮服务食品安全操作规范》，我们认识到落实操作规范是餐饮企业的主体责任重要工作内容，操作规范内容详实、行为指导、重点突出、实事求是。
- 三是食品安全社会共治形成新动能，食品安全工作得到社会高度重视，在监管“史上最严”的情况下，企业由被动转换为主动落实主体责任，社会组织发挥行业自律功能，第三方机构专业性服务正逐步发挥积极作用，社会舆论的导向不断凸显正能量，无良盈利性质的职业黑手得到有效控制，社会共治形成新的食品安全共同体。





餐饮企业特别是大型连锁企业十分关注涉及行业的食品安全有关政策的出台与实施，中国烹饪协会高度重视食品安全具体工作，在重点企业的大力支持下，充分发挥协会食品安全委员会的作用，我们有效的工作得到国家市场监督管理总局、发改委、商务部、国家卫健委等业务主管部门高度重视和认可。目前，协会承担有关行业食品安全专题报告的起草，承接官方有关行业标准的编制，政府相关政策出台前都能够先期征求行业的意见，行业反馈的诉求都能够得到他们认真倾听和妥善处理，良好营商环境在食品安全范围得到充分体现。



食品安全工作是餐饮服务单位的社会责任和重要的企业经营管理工作的，下一步，在恢复餐饮经济发展的过程中，食品安全工作只有加大力度，绝无懈怠放松的可能。我们行业的工作重点：

- 一是加强食品安全有关标准建设，标准涵盖企业标准，大力推动行业团体标准，用标准来规范经营行为，避免直接与法规“见面”。
- 二是创新实施餐饮质量安全提升行动，高度重视消费者关注的公共卫生水平的提高，推出食品质量安全示范单位，推广食品安全管理先进经验，提高餐饮服务高质量发展水平，支持有影响的大型连锁企业发展。
- 三是进一步落实餐饮企业主体责任，深入贯彻落实《餐饮服务食品安全操作规范》，培育企业工作人员养成良好生产服务操作习惯，明确企业总部和服务网点的主体责任，建立责任清单和责任人管理手册，完善行业自律机制，积极反应行业诉求，加大沟通力度，形成防患于未然的局面。
- 四是加大食品安全工作科技含量，通过互联网，大数据等方式掌握信息和情况；通过智能化、工业化、标准化提高行业食品安全防控能力，降低风险可能，减少人为失误可能，促进食品安全生产、安全流通、安全服务的产业一体化新局面。



食品安全工作是万里长征，要立足于脚踏实地、砥砺前行，要刀尖向内、从严要求自己，要不忘初心，把食品安全落在生产服务每一个环节、每一个人员身上，把人民群众的利益放在第一位，让食品安全工作深入人心，加快恢复餐饮行业生产和服务，以食品安全为餐饮经济发展保驾护航。

**中国烹饪协会副会长 冯恩援**

**2020年5月20日**



## 冯恩援 Enyuan Feng

**中国烹饪协会 副会长**

《中国餐饮》编委会 主任，《中国餐饮年鉴》编委会 副主任  
 人力资源与社会保障部职业技能鉴定专家委员会 负责人  
 联合国教科文组织中国全国委员会非遗项目 评估专家  
 国家市场监督管理总局 餐饮服务食品安全专家  
 长期从事餐饮服务业社团运行、行业管理、餐饮产业规划、企业管理的研究。

