

餐饮行业资讯周报（内部测试版）

2026年9月11日16:30至9月18日16:30（北京时间）

本期要点速览

栏目	本期要点
一、法规政策、许可与责任要求	FDA新版Food Code涉及员工疾病书面政策和替代冷却程序，适用仍需核当地采纳情况。
二、抽检执法与食品安全预警	- 淮南公布6起网络餐饮案例，涉及证照真实性、原料效期和菜品描述等问题。 - 湘潭检查20家学校食堂，发现个别食堂“三防”、人员管理和留样记录不到位。
三、中央厨房、门店控制与检测技术	FDA公布熟食店历史调查结果，时间温度保持和个人卫生是较突出的问题。
四、原料采购、冷链与供应链	西北农林科技大学开展食堂供应链合规培训，覆盖资质、验收、储存、配送与追溯。
五、连锁经营、消费与行业发展	8月全国餐饮收入4544亿元，同比增长1.1%；限额以上单位同比下降0.7%。 - 中国饭店协会发布餐饮年度报告，介绍中央厨房、共享供应链与后厨数字化等方向。
六、营养健康、绿色运营与行业实践	- 中国标准化研究院征集食品损失和浪费工作组专家，餐饮及检测机构可按条件申报。 - 英格兰校餐改革拟从2027年起分阶段实施，涉及营养结构与早餐，仍须议会批准。

详细报道及来源见后文。本期为历史回溯试刊，编制于2026年9月21日。

一、法规政策、许可与责任要求

FDA发布2026版Food Code示范性规范

美国 | 9月17日发布，供地方监管机构采纳的示范性规范

美国食品药品监督管理局发布2026版Food Code。官方变化摘要列出员工疾病政策文件要求，并在第3-501.15条新增经监管机构批准采用替代冷却方法的规定；这些变化直接涉及餐饮与食品零售场所的人员管理和烹调后过程控制。

在美国经营或对标该体系的餐饮企业，可据此复核疾病报告、人员限制与冷却程序文件。Food Code本身并非全美门店即时统一生效的联邦操作要求，具体义务取决于所在辖区采纳版本。本条依据发布说明及变化摘要，未作全书逐条比对，也不据此改变中国餐饮适用要求。

来源 [FDA发布说明](#) / [官方变化摘要](#)

二、抽检执法与食品安全预警

淮南网络餐饮案例提示证照与菜品信息应一致

中国内地 | 9月17日公开，相关处罚发生于5月至8月

淮南市市场监管局公布6起网络餐饮典型案例，涉及线上公示虚假许可证、使用过期原料、将鸭肉原料制作的肉串按牛肉串宣传销售、小餐饮超出允许范围制售裱花蛋糕，以及经营场所变更后未更新平台证件等问题。

连锁总部和外卖门店可将平台证照、实际经营地址、原料标签与菜单描述纳入同一核对清单，并复查原料效期管理。本周节点是案例公开，不是所有案件本周发生；小餐饮经营边界应按当地规则与实际资质核对，不能把个案扩展为相关平台或整个品牌的普遍问题。

来源 [淮南市市场监管局案例原文](#)

湘潭检查20家学校食堂并督促整改执行问题

中国内地 | 9月15日发布，检查时间为近期

湖南省市场监管局发布湘潭校园食品安全专项检查情况：检查覆盖5个县市区，共20家学校食堂，重点核查索证索票、加工环境、人员管理、餐饮具消毒保洁及食品留样。针对个别食堂“三防”不到位、人员管理不到位和留样记录不规范等问题，检查组要求整改，并明确时限、责任人和问题台账。

学校及团餐运营方可对照复查现场操作与记录是否一致，特别是留样、虫害防制和人员健康管理。公告没有给出问题学校数量或检测不合格率，不能写成20家食堂全部存在问题，也不能据此推断发生了食源性疾病。

来源 [湖南省市场监管局检查通报](#)

三、中央厨房、门店控制与检测技术

FDA熟食店研究关注时间温度保持与个人卫生

美国 | 9月16日发布，研究数据采集于2019年至2022年

FDA发布美国零售熟食店食品安全风险因素研究，指出不适当的时间温度保持和个人卫生是较常见的不符合项。研究还观察到，较完善的食品安全管理体系与较好的风险因素控制相关；由持证食品保护经理担任当班负责人，也与较好的管理体系评分相关。

对有熟食、冷食和现场分装业务的餐饮单位，这些结果可支持优先检查冷藏与热保温记录、洗手行为及管理人員的日常监督。研究采用历史观察数据，关联不代表培训或证书单独产生因果效果；结果也不是2026年风险发生率，不能直接外推为中国餐饮行业水平。

来源 [FDA研究发布与报告入口](#)

四、原料采购、冷链与供应链

高校食堂培训梳理采购至供餐的供应链风险

中国内地 | 9月17日机构报道，培训于9月15日举行

西北农林科技大学后勤管理服务处介绍，与杨凌示范区市场监管局联合开展高校食堂供应链食品安全合规与管理体系提升培训。内容涉及采购、验收、储存、配送、加工、留样和追溯，重点梳理供应商资质审核、仓储管控、冷链运输及操作流程中的潜在薄弱环节，并安排现场笔试。

团餐企业可借鉴这一全链条培训框架，将供应商审核、到货验收与门店使用记录衔接，明确异常食材的处置责任。该条是机构培训实践，不代表发布了全国新规，也没有提供培训后风险下降或冷链系统性能已获验证的数据。

来源 [西北农林科技大学后勤部门原文](#)

五、连锁经营、消费与行业发展

8月餐饮收入增长1.1%而限额以上单位下降0.7%

中国内地 | 9月15日发布，统计期为8月及1至8月

国家统计局数据显示，8月全国餐饮收入4544亿元，同比增长1.1%；其中限额以上单位餐饮收入1387亿元，同比下降0.7%。1至8月累计餐饮收入37366亿元，增长2.4%；限额以上单位累计11085亿元，增长1.2%。

以上均为未扣除价格因素的名义增速。限额以上住宿和餐饮业单位的统计门槛为年主营业务收入200万元及以上，同比按可比统计范围计算；这一分类不等同连锁餐饮。数据可用于比较不同统计范围的经营走势，不能替代客流、订单量或同店销售指标。

来源 [国家统计局数据及统计附注](#)

中国饭店协会发布年度报告并讨论后厨数字化

中国内地 | 9月14日协会报道，报告于9月12日发布

中国饭店协会介绍，在服贸会发布《2026中国餐饮业年度报告》。报告由协会与扬州大学旅游烹饪学院联合编制，相关数据由协会、美团研究院和该学院共同支持；发布材料讨论餐饮业态与城市层级分化，以及中央厨房、共享供应链、即时配送和智能排班等运营方向。

本条依据协会发布会报道，未取得完整报告与详细样本方法，不将报道中的商户数或闭店率写为自行核验的全行业统计。对连锁企业而言，可将这些方向作为供应链与后厨数字化的后续研究线索，项目投入仍需结合自身经营数据验证。

来源 [中国饭店协会发布会报道](#)

六、营养健康、绿色运营与行业实践

食品损失和浪费国际标准化工作组征集国内专家

中国内地 | 9月15日公开，通知落款9月14日

中国标准化研究院公开征集ISO/TC 34/SC 20食品损失和浪费分委会国内技术对口工作组专家，范围包括餐饮服务、检验检测、食品加工、仓储物流及餐厨资源化利用等领域。工作涉及国际标准草案评议、新项目提案、国内适用性分析与验证，申请截止时间为10月31日。

有餐饮反浪费、损耗测量或供应链减损实践的机构，可按通知条件评估参与机会。这是工作组专家征集，不是新标准发布或新增强制考核；申请需单位推荐，提交也不等于最终入选。

来源 [中国标准化研究院征集通知](#)

英格兰拟分阶段调整学校供餐营养要求

英国英格兰 | 9月14日指导文件更新，拟议改革尚需议会批准

英国教育部更新英格兰学校供餐指导，拟增加膳食纤维、蔬菜和水果，减少高脂、高糖、高盐食品饮料，并新增早餐标准。改革拟于2027年9月起实施，部分中学要求拟延至2028年9月，均须议会批准。指导文件提示学校与供餐方提前审视菜单、合同和采购安排。

面向英格兰学校供餐的企业可跟进后续立法与实施指导，其他市场可作为团餐营养设计参考。本次拟议改革不能写成已全面生效，也不适用于整个英国或中国学校；具体覆盖范围应以最终规则为准。

来源 [英国教育部英格兰学校供餐指导](#)

使用说明

本刊按周内公开节点选编，事件、调查及统计期另作标明。窗口为北京时间9月11日16:30之后至9月18日16:30；仅供内部测试及信息参考。内容不构成合规批准、行政认定、采购或召回决定，具体应用请核对原文、经营条件与适用要求。