

餐饮行业资讯周报（内部测试版）

2026年9月25日16:30至10月2日16:30（北京时间）

一、行业资讯

中秋消费回暖：重点零售和餐饮企业日均销售额合计增长6.1%

中国 | 2026-09-28 20:28:00（北京时间）

新华社9月28日援引商务部监测数据：中秋假期，全国重点零售和餐饮企业日均销售额比去年农历同期增长6.1%；重点监测的78个步行街（商圈）客流量、营业额分别增长6.4%和5.1%。这一结果反映重点样本的假日消费表现，不能当作全国餐饮收入或餐饮企业单项增速。

经营关注：连锁餐饮可把节日客流、翻台、客单价和实际毛利放在同一张经营表内复盘，区分客流增加与折扣拉动。上述不同样本的增速不足以直接推算餐饮客单价变化。

来源 [新华社稿 / 人民网刊载](#)

二、政府监管与食品安全

市场监管总局对网络食品交易平台开展行政指导

中国 | 2026-09-30 09:00:00（北京时间）

市场监管总局9月30日公开的工作信息显示，近日召开网络食品交易平台行政指导会，要求平台完善内部食品安全管理，加强入网商户审核、日常巡查和风险排查，畅通投诉举报渠道；监管部门将加强线上巡查、集中治理和合规指导。

质量关注：平台、连锁总部和商户可以据此复核证照与实际经营主体的一致性、线上展示与线下经营的对应关系，以及投诉线索转入整改台账的闭环。本条为行政指导活动信息，不应表述为新法规已经颁布。

来源 [市场监管总局原文](#)

三、供应链管理

上海9月30日抽检公告：采购验收需同时关注微生物、配料标示和着色剂

中国上海 | 2026-09-30

上海市市场监管局2026年第26期食品安全抽检信息及5份不合格附件涉及7批次产品。其中，山椒凤爪和小青柠汁风味饮料的菌落总数、小米茯苓八珍糕的霉菌项目不合格；一批蒜蓉烤肠的配料表未标示检出的脱氢乙酸；一批去骨鸭掌串检出不得使用的诱惑红。另有椰子水的钙、镁项目及紧压白茶的吡虫啉项目不合格。

采购关注：中央厨房和门店应按具体品名、生产批号和供应商核对进货记录，把熟肉及饮料的微生物风险、配料标示、速冻食品着色剂分别纳入验收和供应商复核。公告仅针对列明批次及项目，不代表同类产品普遍不合格；白茶原标称生产企业提出的产品真实性异议已获认可，不能据原标签直接认定其生产责任。

来源 [上海市市场监管局公告及附件](#)

四、门店运营与技术创新

13项食品快速检测方法发布，餐饮现场筛查增加工具选择

中国 | 2026-09-28 16:30:00（北京时间）

市场监管总局9月28日发布消息称，近期发布13项食品快速检测方法，覆盖18种风险物质，涉及果蔬中的农药残留、肉及乳制品中的兽药残留，以及蜂蜜、水产品中的相关残留风险。官方介绍其适用于批发市场、超市和餐饮场所等现场筛查场景。

应用关注：拟引入快检的企业应逐项核对适用基质、目标物和方法条件，并确定阳性结果的处置与实验室确认路径。本条依据发布说明介绍用途，未将快检结果等同于最终合规判定，也未对附件方法的检出限或性能作未核实承诺。

来源 [市场监管总局原文](#)

佛山烹饪机器人同场比试，考核从菜品复刻延伸到连续运行

中国广东佛山 | 2026-09-29 20:37:00（北京时间）

顺德职业技术大学9月29日发布消息，当日下午举行的佛山美食机器人活动设置粤菜复刻、食材自适应和商用适配等挑战，考察感知识别、动态火候控制及连续运行稳定性，并组织设备企业与餐饮、预制菜等相关企业对接。

技术关注：连锁餐饮评估烹饪设备时，可把风味一致性、换菜换料适配、清洁维护、连续高峰运行和食品安全温度控制作为试用条件。赛事表现可提供选型线索，但不等于设备已实现规模部署，也不能直接证明人工或成本节省比例。

来源 [顺德职业技术大学原文](#)

五、可持续发展与绿色运营

鄂尔多斯推进餐饮反浪费，将点餐提醒与日常管理衔接

中国内蒙古鄂尔多斯 | 2026-09-30 18:28:00（北京时间）

鄂尔多斯市场监管部门9月30日介绍，联合相关单位推进餐饮反浪费工作，覆盖餐饮门店、学校和单位食堂、夜市、婚宴以及网络订餐等场景；倡导标注建议食用人数、提供小份或半份菜，并开展适量点餐、营养搭配和餐后打包提醒。

运营关注：门店可把点餐前提醒、出品份量和餐后剩余量联系起来，检查措施是否减少浪费，而不只统计张贴海报。报道中的做法属于当地治理实践；本条不将其扩大为全国新设统一义务。

来源 [鄂尔多斯市市场监管局原文](#)

六、海外餐饮动态

美国冷冻意面召回涉及全部批次，提示供应链追溯风险

美国 | 2026-10-01

FDA10月1日刊载Gias Foods公司公告，召回Bettergoods Authentic Italian Lemon Alfredo Fettuccine全部批次。产品为22盎司黄色包装冷冻意面，UPC为194346442706，在美国沃尔玛门店销售；召回原因是可能受到单核细胞增生李斯特菌污染。公告称截至发布时尚未报告相关疾病，公司已停止该产品配送并继续调查。

供应链关注：采购方应按产品名、规格、UPC和供应商记录识别，不将召回范围扩写为整个品牌。此事件的已知销售范围为美国零售渠道，现有公告未证明已进入中国市场或餐饮渠道；对餐饮企业的价值是提醒复核冷冻餐食的供应商通知、批次追溯和退货处置机制。

来源 [美国FDA刊载公司召回公告](#)

使用说明

本期信息窗口为2026年9月25日16:30之后至10月2日16:30（北京时间），修订于10月4日。正文按公开节点归属，经营与质量关注点属于编辑建议。卫健委政策文件和工作动态已由人工按本期窗口核对，确认无新发布；其他来源仍存在已记录的覆盖限制，本刊不代表穷尽监测。