

餐饮行业资讯周报（内部测试版）

2026年9月18日16:30至9月25日16:30（北京时间）

一、行业资讯

武汉假日餐饮消费券启动龙虾券分批发放

中国湖北武汉 | 9月24日发布，龙虾券计划发放至12月底

武汉市商务局公布假日餐饮消费券规则，龙虾券自9月24日起分批投放，可在美团、抖音领取，设满100元减20元等四档面额。消费券用于活动商家的含龙虾团购套餐，仅限武汉线下实体餐饮，不含外卖；须当日核销，资金用完可提前结束。

参与门店应核对优惠叠加后的使用门槛、核销时限和退款规则，并测算套餐毛利。本条是此前消费季安排的具体落地进展；国际美食券预计10月中下旬发放，规则另行公告，不能将其写成已启动或将地方优惠外推至全国。

来源 [武汉市商务局活动规则](#)

麦当劳中国以岗位技能赛强化一线人才培养

中国内地 | 9月23日企业发布全国总决赛消息，赛事7月启动

麦当劳中国披露，2026年全明星大赛自7月16日启动，超过20万名餐厅员工参与，围绕汉堡制作、餐厅清洁、餐点汇集等七类岗位开展比拼；四类岗位的48位冠军进入上海全国总决赛。企业将比赛与日常岗位训练衔接，聚焦品质、服务和清洁。

连锁餐饮可参考按岗位设置实操任务的培训方式，把清洁、出品和交接要求转为可观察的操作表现，再核查能否持续落实。参赛规模及培训做法来自企业披露，并非独立质量评价，也不能据此推导差错率下降或门店经营改善的幅度。

来源 [麦当劳中国发布稿（美通社）](#)

二、政府监管与食品安全

国务院食安办部署双节餐饮食品安全监管

中国内地 | 9月18日19:00公开，纳入本期16:30之后的窗口

国务院食安办部署中秋、国庆期间食品安全工作，要求关注景区、服务区和商业综合体，以及宴会中心、连锁餐饮、学校和养老机构食堂。餐饮环节突出冷荤凉菜、生食海产品、冷加工糕点等风险食品，并检查原料采购、食品添加剂使用、餐饮具消毒及人员健康管理。

节前自查可优先覆盖客流增加时容易失控的凉菜制作、生熟分隔和清洗消毒环节，并检查外卖经营资质与实际加工场所的一致性。本条为节日监管部署，不是新增食品安全限量标准；门店仍需按实际经营项目执行既有适用要求。

来源 [市场监管总局公开部署](#)

江苏抽检披露煎炸用油极性组分等餐饮问题

中国江苏 | 9月22日发布第8号通告，抽检样品日期早于本周

江苏省市场监管局公布1884批次食品抽检结果，其中17批次不合格。附件列明，一家餐饮店的煎炸过程用油极性组分为36.5%，超过该项目标准值27%；另一小吃店自制凉拌海蜇的铝残留量为540毫克/千克，超过对应标准值500毫克/千克。

门店可复核炸油使用与更换记录、监测方法及异常处置，并核查凉拌海蜇原料及加工环节的铝残留控制。本条仅涉及公告所列样品，不能把17批次全部计为餐饮问题，亦不能以该批抽检直接估算餐饮行业不合格率。

来源 [江苏省市场监管局通告及不合格附件](#)

三、供应链管理

食用农产品批发价格小幅回落鸡蛋价格上涨

中国内地 | 9月24日发布，统计期为9月14日至20日

商务部监测显示，9月14日至20日全国食用农产品市场价格较前一周下降0.2%。30种蔬菜平均批发价为每公斤4.28元，下降0.2%；猪肉每公斤17.19元，下降1.7%；鸡蛋批发价格上涨1.6%，白条鸡下降0.2%。主要品类价格走势并不一致。

采购部门可按门店实际采购品类复核供应商报价，对鸡蛋等上涨品类单独跟踪，避免仅根据综合指数统一调整预算。上述为全国批发市场监测结果，不是9月25日即时价格，也不等同于某一城市、规格或餐饮企业的到货结算价格。

来源 [商务部市场运行和消费促进司周度监测](#)

四、门店运营与技术创新

苏州相城机关食堂智能化设备采购公布中标结果

中国江苏苏州 | 9月23日公布中标结果，非竣工验收节点

苏州市政府采购网公布相城区机关食堂修缮和智能化改造设备采购及安装项目中标结果，金额为1399999元，约140万元。主要标的包括1套智慧餐饮云平台、10套无感出品备餐台热五斗、2套出品控制台和6套多媒体结算台。

团餐运营方可据此观察出品、备餐与结算的系统衔接需求，在采购前明确菜品编码、交易核对、断网处理及现场验收场景。中标公告仅证明采购结果，不能表述为设备已投入使用，也未提供可验证的节约人工、降低损耗或改善食品安全数据。

来源 [苏州市政府采购网中标公告](#)

五、可持续发展与绿色运营

湖南反浪费案例强调门店标识与主动点餐提醒

中国湖南 | 9月21日发布首批案例，相关检查发生于3月至8月

湖南省市场监管局公布2026年第一批制止餐饮浪费典型案例，五起均涉及经营场所未在醒目位置设置反食品浪费标识、未主动提示消费者适量点餐。相关部门责令改正并作出警告处罚，涵盖餐饮店、餐饮管理企业和面馆等经营主体。

门店应把入口或点餐区标识与服务人员的实际提示一并检查，结合菜量说明、适量点餐和剩餐打包落实日常管理。案例公开与违法行为发生时间不同；本期不能写成五起问题均在本周发生，也不能将警告处罚扩大解读为统一罚款措施。

来源 [湖南省市场监管局典型案例](#)

六、海外餐饮动态

Waitrose燕麦饮因温控问题召回关注采购日期范围

英国及泽西相关市场 | 9月22日召回，涉及此前购买的指定产品

泽西政府发布Waitrose Essential无糖燕麦饮召回信息，温控不当可能带来微生物污染和变质风险。产品为1升装，最佳食用日期在2026年8月14日至10月29日；公告所附企业通知进一步限定为9月2日至21日在Waitrose门店或即时配送渠道购买的相关产品。

涉及当地供应链的咖啡店及餐饮采购方，应同时核对品牌、规格、日期标示和购买记录，不再使用符合召回条件的产品。公告没有指明具体致病菌，也未证实产品进入中国市场；不能仅因同属燕麦饮，就把召回范围扩展至其他品牌或国内产品。

来源 [泽西政府召回页及所附企业通知](#)

使用说明

本期按北京时间9月18日16:30之后至9月25日16:30（含）的公开节点选编，事件与统计期另行标明。仅供内部测试及信息参考，不代表全面收录；部分监测入口访问受限，未据此判定无更新。具体应用请核对原文及经营条件，本期不构成合规批准、采购或召回决定。