

# 餐饮行业资讯周报（内部测试版）

2026年10月9日16:30至10月16日16:30（北京时间）

## 一、行业资讯

### 北京CBD美食节展示公共绿地与餐饮消费融合场景

北京 | 10月12日公开，活动为10月9日至11日

首都文明网10月12日发布的朝阳报报道显示，2026北京CBDin77“国际绿地”美食节于10月9日至11日在CBD核心区绿地广场举办，60余家餐饮摊位参与。活动将国际美食、草地音乐和潮流生活结合，提供办公商圈内的餐饮与休闲体验。

经营关注：这是公共空间与餐饮品牌联动的地方实践，可供评估商圈快闪和短周期餐饮场景参考。报道未披露活动营业额或盈利数据，不能将参与规模等同于经营回报；现场出餐仍需分别落实许可适用、温控、用水及餐具卫生要求。

来源 [首都文明网（来源：朝阳报）](#)

## 二、政府监管与食品安全

### 总局通报52批次食品不合格，餐饮具清洗和采购验收仍需分项控制

全国 | 10月12日公开，通报成文于10月11日

市场监管总局10月12日公开市监食检发〔2026〕124号通报：近期对1940批次食品样品开展监督抽检，检出52批次不合格。通报列明，四川省成都市郫都区一家火锅店自行消毒的筷子，阴离子合成洗涤剂检验值不符合食品安全国家标准规定；有关地方市场监管部门已开展核查处置。

质量关注：门店应区分清洗残留、消毒效果与食品原料风险，核对洗涤剂配制、漂洗、餐具保洁及必要验证记录。采购端还应核实通报涉及的调味品等原料及相应批次；标签承诺不符合与食品安全限量不符合需要分别判断。52批次为本次全部食品样品结果，不能当作餐饮行业不合格率；本稿不引用尚未逐行核验的附件数值。

来源 [市场监管总局](#)

## 三、供应链管理

### 北京介绍重点食材追溯与农批市场风险联动实践

北京 | 10月15日公开，属于近期治理工作介绍

北京市市场监管局10月15日发布食品安全宣传周座谈会消息，介绍农批市场“红灯”联动机制、重点品类数字化追溯及全链条数字化平台建设。发布材料称，猪肉、牛羊肉、鸡蛋等民生食材在重点市场实现来源可查、去向可追，并推进政府部门与相关市场主体的数据共享应用。

供应链关注：餐饮采购可结合本地实际，核对供应商、进货批次、检疫及配送凭证之间的对应关系，验证异常食材能否定位、停止使用和追溯。材料反映北京重点市场的治理实践，不能推定所有市场均已覆盖，也不等于新增全国统一的餐饮数据接口义务。

来源 [北京市市场监督管理局](#)

## 四、门店运营与技术创新

### 丰台餐饮企业名称变更实现营业执照与食品经营许可证同步更新

北京丰台 | 10月12日公开，个案办理日为10月9日

丰台时报10月12日报道，丰台区一家餐饮企业10月9日在“E窗通”平台办理营业执照名称变更时，经确认同步完成食品经营许可证信息更新，并即时生成可下载电子证照。报道介绍，名称及法定代表人（负责人）变更可自愿勾选同步办理，减少重复填报和材料提交。

门店关注：符合当地同步办理条件的企业，可核对营业执照、食品经营许可证、外卖平台及门店公示信息的一致性，并保存新证照及办理记录。该便民场景不应被理解为取消食品经营许可，也不能据此推定经营地址、经营项目等其他事项均可免申请变更。

来源 [丰台时报（丰台区政府网站）](#)

## 五、可持续发展与绿色运营

### 第九批制止餐饮浪费案例突出弹性供餐、餐余反馈和小碗自选

全国地方实践 | 10月14日公开，效果数据属于案例报告

国家发展改革委环资司、市场监管总局食品协调司10月14日联合发布第九批制止餐饮浪费典型经验。江西吉安案例采用弹性供给、餐余计量和数据反馈，材料报告学生光盘率由85%提升至96%，餐余垃圾量同比下降约12%；甘肃金昌案例介绍职工食堂小碗自选、按标准克重供餐及智能结算。

运营关注：团餐机构可先统一备餐量、就餐人数、可食用剩余与不可食用废弃物的记录口径，再将反馈用于调整菜品和份量。上述数字属于地方经验材料，不能当作对所有学校或食堂的通用节约率；减少浪费也应同时保持营养、食品安全及合理就餐需求。

来源 [国家发展改革委](#)

### 使用说明

编制日期：2026年10月18日。资讯窗口为北京时间2026年10月9日16:30之后至10月16日16:30（左开右闭），按原始公开日期收录，事件及统计期间另列。本期收录5条已核实资讯，主要涉及国内餐饮监管、采购追溯及门店运营。部分监测来源访问或覆盖受限，本刊不代表全面穷尽；北京地方实践占比较高，不代表全国普遍实施。本期未获得符合质量要求的海外新增，不以旧闻补充。