

我市餐饮行业开展“诚信菜单”活动

首批69家商家参与

本报讯 记者狄媚婷报道:9月29日,我市餐饮行业推行“诚信菜单”活动启动仪式在万达广场举行,现场公布了首批69家参加“诚信菜单”商家名单。

此次活动以“我‘坦诚公示’您‘放心享用’”为主题,聚焦餐饮行业“明码标价、信息透明”核心目标,通过在市区范围内逐步推行餐饮行业“诚信菜单”,解决消费者从吃得饱到吃得好,再到吃得明白、吃得健康的消费需求,提升全市餐饮服务透明度,杜绝“阴阳菜单”“模糊标价”等问题,保障

消费者合法权益。同时,引导餐饮企业树立诚信经营理念,构建“企业自律、政府监管、社会监督”的餐饮行业治理格局,切实增强消费者在餐饮消费中的获得感、幸福感和安全感。

活动现场,市饭店餐饮烹饪行业协会相关负责人宣读了“诚信菜单”推行倡议书,并公布了首批69家参加“诚信菜单”商家名单,参与活动的商家代表现场宣读了承诺书。在万达广场内,所有参加“诚信菜单”的商家,都在门口显眼位置摆放了“诚信菜单”,菜单上不仅

标示了菜品主要原材料的名称、产地,还标明了克重等基本信息,让消费者一目了然。一家中餐门店的负责人说:“‘诚信菜单’的推出对消费者而言,能‘明白消费’,提升餐饮消费的信任度。对餐饮企业而言,有助于提升管理水平和品牌形象。”

随后,各县区将分步组织开展“诚信菜单”的推行工作,此次活动也标志着我市餐饮行业向规范化、透明化迈出关键一步,将为消费者营造更安全、放心的餐饮消费环境。

活动目标

规范经营行为:推动首批参与活动的餐饮商家全面落实“诚信菜单”要求,严格按照食品安全信息追溯体系建设标准,做到菜品名称准确规范、价格清晰透明,在菜单簿及电子菜单中完整标明原材料、原产地、加工方式和供应商名称等信息,实现一菜一标“真克重”、食材源头“不隐瞒”,杜绝“阴阳菜单”“模糊标价”“信息隐瞒”等问题。

完善追溯体系:以“诚信菜单”推行为载体,倒逼餐饮服务单位完善内部食品安全管理流程,建立健全食材采购、存储、加工全链条记录机制,实现“顺向可追踪,逆向可溯源,风险可管控”,提升全市餐饮行业食品安全管理整体水平。

提升行业形象:以首批商家为示范引领,带动提升市区餐饮行业整体诚信经营水平,打造“诚信餐饮+安全追溯”的区域特色品牌,增强区域餐饮行业的吸引力和竞争力,为后续打造全市餐饮消费聚集区奠定基础。

保障消费者权益:通过“坦诚公示”让消费者在就餐前充分了解餐饮服务信息及食材安全细节,减少消费纠纷,提升消费者对餐饮行业的信任度,营造安全、放心、透明的餐饮消费环境。

实现全域目标:通过“诚信菜单”的逐步推广及食品安全信息追溯体系的持续完善,在优化区域餐饮消费生态、集聚餐饮消费资源的基础上,实现将全市区域打造成为餐饮消费聚集区的目标。

构建长效机制:建立“诚信菜单”动态管理机制,形成“宣传推广—示范引领—综合评估—持续改进”的工作闭环,为后续在全市区域餐饮行业全面推行“诚信菜单”、深化食品安全信息追溯体系建设提供可持续的制度保障。



市市场监督管理局工作人员了解餐饮商家“诚信菜单”内容。



市民在烘焙店选购。 本报记者 刘栋 摄

首批参与“诚信菜单”商家名单

金威大酒店	润尔莱海鲜自助餐厅
泰合鲜·精品鲁菜	兰湘亭融合餐厅
艾丽斯礼宴中心	漫城鸢歌
谭家妈妈手	潞州宴
金师傅宁园广场店	醉春秋茶·宴
晋南印象	一田一墅
熙悦会音乐餐厅	晋峰·花好月圆
安和喜间	汉堡王
故川(天空之城店)	故川(居然店)
倔东家(天空之城店)	温州又一楼
椒爱水煮鱼川菜	水浒烤肉
小城渔家	鲜小虾荔枝椒麻鲜活虾
熊猫来了火锅	虎丫炒鸡
满园春饼·烤鸭	疆·遇
秦炉烤肉	黄记煌三汁焖锅
秦门西安小馆	池奈餐饮店
汉城烤肉	叫板比萨
当天烘焙	北城宴
厚道寿喜烧	福库寿司
肥八戒餐饮店城西店	海外海
肥八戒餐饮店旗舰店	福龙门酒楼
故川火锅店城隍庙店	故川火锅店正则店
潞王府家宴	咱大牛正则店
黄中黄餐饮店(印象小镇)	
巴山印象山野牛肉火锅	
二肆六·东北手工饺子馆	
白食的深夜食堂	
长治市芭丽雅酒店有限公司	
长治市滨湖文化旅游服务中心有限公司	
长治市金伯爵餐饮有限公司	
长治市潞州区乐园酒店	
长治市潞州区伊一坊婚礼餐厅	
长治市潞州小馆餐饮有限公司	
长治市南街云桂酒店	
长治市伊和轩饮食服务有限公司	
长治市云贵华宴餐饮管理有限公司	
长治味道	
山西怡和酒店有限责任公司	
长治市伊和轩饮食服务有限公司潞阳门分公司	
长治市品味潞州餐饮服务有限公司	
长治市喜事会有限公司	
长治市潞州区香满楼餐饮店	
长治市潞州区伊鸿斋饭店	
长治市城区桃园春饭店	
长治市故乡一家人餐饮管理有限公司	
长治市华诺新京伦大酒店有限公司	

(排名不分先后)

推行“坦诚公示·放心享用”的倡议

全体餐饮行业食品生产经营者与餐饮行业同仁:

“民以食为天,食以安为先。”食品安全是民生之本,更是企业生存与发展的生命线。为推动餐饮行业坦诚公示菜品信息,顾客放心享用舌尖上的美食,我们发起如下倡议。

坦诚于心,严守安全底线

全体从业者应严格遵守国家法律法规,将诚信经营内化于心,视食品安全为不可逾越的红线,坚决杜绝使用非食品原料、滥用食品添加剂、制售过

期变质食品等违法违规行为。

公示于众,推动全程透明

全体从业者主动向消费者公示关键信息,切实做到一菜一标“真克重”,食材源头“不隐瞒”,“顺向可追踪,逆向可溯源,风险可管控”,打破信息壁垒。

公示原料来源。鼓励公示主要食材的产地、供应商信息,特别是肉、禽、蛋、奶、油等大宗原料,可追溯至源头。

公示后厨操作。积极推行“明厨亮灶”,通过透明玻璃或视频直播等方

式,公开烹饪、清洗、消毒等全过程,接受实时监督。

公示营养成分。对预包装食品和菜单菜品,主动标注或提供主要营养成分表及过敏原信息,保障消费者的知情权与选择权。

公示管理承诺。在店内醒目位置公示企业的食品安全承诺书、员工健康证、监管部门的检查结果等。

同仁们,唯有坦诚与透明,才能铸就历久弥坚的品牌信誉。让我们携手并肩,从我做起,从现在做起,将

“坦诚公示·放心享用”从一句口号,转变为每一个企业实实在在的行动,转变为消费者可感、可知、可检验的日常体验。

让我们共同努力,守护“舌尖上的安全”,共建一个让消费者真正放心、安心、舒心的食品消费环境,为行业的健康可持续发展注入最坚实的诚信力量!

长治市饭店餐饮烹饪行业协会
2025年9月29日