

莆田市城厢区人民政府文件

莆城政〔2016〕139号

莆田市城厢区人民政府关于印发城厢区 农村集体聚餐食品安全管理办法（试行）的通知

各镇人民政府、街道办事处，华林经济开发区，区直有关单位：

经区政府第63次常务会议研究同意，现将《城厢区农村集体聚餐食品安全管理办法（试行）》印发给你们，请认真贯彻执行。

莆田市城厢区人民政府

2016年6月14日



城厢区农村集体聚餐食品安全管理办法 (试行)

第一章 总则

第一条 为加强农村集体聚餐活动食品安全管理,预防食物中毒事件和食源性疾病发生,切实保障广大人民群众的身体健康和生命安全,根据《食品安全法》等有关法律法规的规定以及《国务院食品安全办关于进一步强化农村集体聚餐食品安全风险防控的指导意见》(食安办〔2015〕22号),结合我区实际,制定本办法。

第二条 本办法所称农村集体聚餐活动是指城乡结合地区及农村地区家庭或者单位因婚丧嫁娶、乔迁祝寿、子女升学及各类庆典等事由,在家庭或其他非经营性场所举办的一次就餐人数在50人以上的聚餐活动。

凡在城厢区行政区域内举办农村集体聚餐活动的,均应遵守本办法。

第三条 农村集体聚餐的食品安全管理坚持属地管理原则,由地方政府负总责,食安办负责组织实施,以镇(街)村居为主,相关部门配合,实行申报登记备案与现场审查指导相结合的管理制度。

第四条 农村聚餐举办者和承办者是食品安全第一责任人，要主动向镇（街）、村（居）食品安全协管员、信息员申报集体聚餐情况。

第五条 食品安全协管员、信息员负责备案登记与现场指导。

区政府、各镇（街）要将农村集体聚餐工作经费纳入预算，为食品安全协管员、信息员开展工作提供必要的经费和条件。各级食安办要加强对食品安全协管员、信息员的日常管理，对其农村集体聚餐工作开展情况进行监督检查。食品药品监督管理部门要对协管员、信息员开展农村集体聚餐工作进行业务指导，督促其履行好信息报告、食品安全风险提示、督促落实食品安全保障措施等工作。卫生部门要做好医疗援助工作。

第六条 鼓励大型餐饮服务单位直接为农村集体聚餐活动提供服务。鼓励农村集体聚餐举办者和承办者购买食品安全责任保险，鼓励相互签订食品安全协议。

第二章 报告登记

第七条 农村集体聚餐实行报告登记制度。聚餐人数 50 人（含 50 人）以上的由举办者或承办者至少提前 3 天向村（居）食品安全信息员报告，并填写《农村集体聚餐活动申报表》（见附件 1），报告内容包括举办人、承办者基本情况、聚餐时间、地点、人数和人员来源、菜谱等。

申报地有传染病正在流行的，禁止举办集体聚餐。

第八条 村（居）食品安全信息员接到报告或获得信息后，应认真做好登记工作，填写《农村集体聚餐备案登记表》（见附件2），与聚餐举办者或承办者签订《农村集体聚餐活动食品安全承诺书》（见附件3）。

第九条 农村集体聚餐按规模大小实行分级指导。就餐人数在200人（含200人）以下的聚餐活动，由村（居）食品安全信息员进行现场指导；就餐人数200人以上的，应报告镇（街）食安办，由镇（街）食安办指定食品安全协管员进行备案登记及现场指导；聚餐人数500人以上的，聚餐当天还应驻点进行现场指导，必要时可由镇（街）食安办向区食安办报告，由食安办指派人员进行现场卫生指导。

第十条 现场指导人员应提前对聚餐活动场地及周边环境卫生、厨师健康状况、所用食品原料的采购和储存、餐饮具清洗消毒及用水情况、加工设施等进行检查，对存在的食品安全隐患提出整改意见，检查及指导情况如实写入《农村集体聚餐备案登记表》，发现聚餐加工场所卫生条件较差或设施设备不能满足食品安全需要的，应督促指导整改；严重不符合食品安全要求的，应禁止举办集体聚餐活动。

第十一条 村（居）食品安全信息员应将行政村（居）内集体聚餐登记资料及时收集归档，统一建立备案台帐，并以季度报表（附件4）形式向镇（街）食安办报告工作开展情况；镇（街）食安办要及时收集归档200人以上集体聚餐登记、备案等资料，

并汇总本镇（街）集体聚餐工作开展情况，以季度报表形式向区食安办报送。

第三章 环境与设施

第十二条 聚餐举办者应提供符合食品安全要求的加工、聚餐场所，尽量安排在室内，若位于户外则应安排在地势干燥、有给排水条件、用电保障和遮棚的地方，距离粪坑、猪圈、垃圾堆场、旱厕、有毒有害企业等污染源 25 米以上。

第十三条 农村集体聚餐活动举办场所应事先进行环境清扫，消除老鼠、蟑螂、蚊蝇及其孳生条件，保持环境整洁。

食品加工场所应合理布局，按操作流程划分相对独立的原料清洗整理、餐具清洗消毒、烹调、原辅料贮存等区域，配备有足够的照明、通风装置和有效的防蝇、防鼠、防虫、防尘及废弃物暂存设施，有清洗用水设施和冷冻、冷藏、餐具保洁设施等。

用于加工的刀、墩、板、桶、盒、筐、抹布以及其他工具容器，应当按生熟分开使用，用后洗净，保持清洁。

第十四条 储存食品（含食品原料，下同）的场所、设施应保持清洁，实行分类、分架、隔墙、离地存放，储存食品的场所严禁存放有毒、有害物品。

第十五条 聚餐用水应符合当地居民生活用水要求。

第四章 采购与贮存

第十六条 聚餐举办者或承办者应从证照齐全的食品生产经营企业或市场采购符合质量标准和安全要求的食品，并索取有

效购货凭证。承办者应对采购的食品提出指导性意见，对采购的食品原料进行检查把关。

第十七条 禁止采购和使用下列食品：

（一）有毒、有害、腐败变质、霉变、污秽不洁、混有异物和其他感观性状异常的食品；

（二）无检疫合格证明的肉类食品；

（三）超过保质期食品；

（四）未取得资质的食品生产经营者供应的食品；

（五）使用后可能产生安全隐患的食品，如野蘑菇、鲜黄花菜等。

（六）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品，如河豚鱼、织纹螺等。

使用自产食品的，应符合相应的食品安全要求。自宰畜禽要选择健康个体，宰后对肉品进行检查，清除病变部位。

第十八条 禁止使用非食品原料和食品添加剂以外的化学物质加工烹调食品，禁止使用亚硝酸盐加工食品。

第十九条 食品应分类存放于清洁、干燥的室内场所，需冷藏条件下保存的食品应当及时冷藏。

第五章 加工与留样

第二十条 承办厨师必须认真检查待加工食品及原料，发现腐败变质、感观性状异常的，不得加工、使用。

第二十一条 食品原料在使用前必须洗净，蔬菜、肉类、水

产品应分类清洗。

第二十二条 需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应当在放凉后及时冷藏；凡隔餐或隔夜的熟制品必须再次充分加热后方可食用。

原料、半成品、成品以及生、熟食品要分开存放，防止交叉污染。

第二十三条 农村集体聚餐不得加工食用生食海产品。

第二十四条 使用的餐饮具必须按规定洗净、消毒、保洁。用具消毒尽可能使用高温消毒方式，提倡使用合法企业生产的一次性餐具。

使用的洗涤剂、消毒剂应符合食品要求和标准。

第二十五条 聚餐的食品必须按品种留样。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，冷藏存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 100 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

使用非统一供应居民生活用水的，应对用水进行留样。

第六章 应急与处置

第二十六条 聚餐人员出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等食物中毒或疑似食物中毒症状，举办者和承办者应立即对患者组织救治，同时报告所在村（居）食品安全信息员。信息员接到报告后，应立即向镇（街）食安办报告，镇（街）食安办应组织当地食品药品监督管理所、食品安全协管员等进行核实，核实后向区食安

办报告，区食安办应根据食品安全应急管理相关规定，立即组织相关部门进行调查处置。

任何单位或者个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得毁灭有关证据。

第二十七条 食品药品监督管理部门应在职责范围内负责事故的食品安全调查处理和相关技术鉴定等工作。卫生部门要督促医疗机构做好食物中毒者的医疗救治和中毒信息的报告工作。区疾控中心要做好食物中毒事件的流行病学调查工作，配合相关部门做好疑似食物中毒事件调查工作。

第七章 监督与管理

第二十八条 农村集体聚餐举办者和承办者应当按照法律、法规和本办法的有关要求举办聚餐活动，保证食品安全，接受有关部门和社会的监督，承担聚餐活动的食品安全责任。

第二十九条 农村集体聚餐举办者要对承办者的食品安全状况进行自查自检，发现问题和隐患要督促承办者及时整改。鼓励举办者和承办者之间、承办者和厨师等加工制作人员之间签订食品安全协议，明确、细化各自的食品安全责任。

第三十条 集体聚餐承办者及其雇佣的加工制作人员应取得健康合格证明后方可上岗。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病，活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全的疾病以及有发热、腹泻、咽部炎症等症状的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第三十一条 集体聚餐承办者要组织对雇佣的加工制作人员进行食品安全知识培训，并主动参加食品药品监督管理部门组织的培训，掌握相关食品安全要求和食品安全法律法规知识。

第三十二条 集体聚餐食品加工制作及传菜人员卫生要求：

(1) 操作时应穿戴整洁的工作衣帽，头发不外露，不留长指甲、不涂指甲油，不佩戴饰物；

(2) 操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时清洗；

(3) 不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品安全的行为。

第三十三条 对农村集体聚餐食品安全实行责任追究制度。

农村集体聚餐发生食物中毒或者其他食源性疾病等食品安全事故的，由食品药品监督管理部门依法查处。

对违反本《办法》规定，造成重大食品安全事故，情节特别严重的，要依法追究相应责任人的法律责任。

第三十四条 农村集体聚餐管理工作纳入区政府绩效考核体系，具体由区食安办负责。同时，各镇（街）食安办要加强对食品安全协管员、信息员的管理和培训，健全协管员、信息员工作机制和年度表彰激励机制。

第三十五条 相关部门人员以及食品安全协管员、信息员开展农村集体聚餐活动现场指导工作，不得收取费用。

第八章 附则

第三十六条 农村集体聚餐承办者指按照农村集体聚餐举办者的要求提供聚会用餐服务的主体，包括提供外办宴席服务的餐饮经营单位、农村家宴专业服务队以及有一定厨艺、无固定加工场所和服务对象、经常性地为农村集体聚餐活动加工烹饪菜肴的厨师等。

第三十七条 本办法自印发之日起施行。

- 附件：1. 农村集体聚餐活动申报表
2. 农村集体聚餐备案登记表
3. 农村集体聚餐活动食品安全承诺书
4. 农村集体聚餐工作季报表

附件 1

农村集体聚餐活动申报表

市 区 乡（镇） 村						
举办人(户主)		电话			承办厨师	
举办原因	结婚 ☐	建房 ☐	丧事 ☐	其它 ()		
聚餐地点						
聚餐时间	年 月 日 (早、中、晚)				聚餐人数	
原料来源						
菜肴清单	热菜类					
	凉菜类					
	主食					

申报人： 申报时间： 年 月 日

农村集体聚餐备案登记表

编号:

- 12 -

附件 3

农村集体聚餐活动食品安全承诺书

为确保集体聚餐活动食品安全，根据《食品安全法》等相关法律法规，集体聚餐活动举办者和厨师特作出如下食品安全承诺：

一、农村集体聚餐举办者和厨师应自觉承担宴请期间食品安全第一责任人的责任，主动申报备案，接受食品安全检查和指导。

二、厨师以及与食品直接接触的操作人员应持有效健康证明和食品安全培训合格证，并穿戴工作衣帽上岗，加工食品前应确定操作人员没有影响食品安全的传染性疾病，并做好个人卫生。

三、宴请食品的采购应进行查验、索证索票，严禁采购腐败、变质、霉变等感官性状异常、“三无”食品和超过保质期的食品，严禁采购病死、毒死或死因不明的禽、畜、水产动物肉类及其制品，严禁采购和使用亚硝酸盐等。没有凉菜制作条件的，不得制作凉菜。

四、宴请所用的餐饮具应清洗消毒后存放于保洁设施备用。

五、供水应能保证加工需要，水质应符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。

六、厨房内外环境保持整洁，加工过程应做到生熟食分开处理，防止交叉污染。100 人以上的聚餐活动，加工好的食品应每种留样 100 克以上并冷藏 48 小时。

七、其它要求可参照餐饮服务食品安全操作规范的有关规定执行。

八、农村集体聚餐举办者和厨师要根据以上告知内容认真执行，确保聚餐人员的饮食安全，一旦发生食物中毒事故要立即上报本村食品安全协管员，并及时协助处理。

食品安全协管员（信息员）签名：

年 月 日

举办人签名：

年 月 日

厨师签名：

年 月 日

注：本承诺书一式两份，一份交举办人，一份由食品安全协管员（信息员）存档。

附件 4

农村集体聚餐工作开展情况季报表

镇（街） 村（居）

序号	时间	举办人	地点	举办者联系方式	人数	举办原因	承办者	现场指导人员及身份
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

备注：1. 本表镇（街）、村（居）两级共同适用。2. 时间应具体至某年某月某日早、中、晚。3. 举办原因填写结婚、建房、丧事、庆典等。4. 现场指导人员身份信息指信息员、协管员或某单位工作人员。

