

# 荥阳市食品药品监督管理局文件

荥食药监〔2017〕55号



## 荥阳市食品药品监督管理局 关于印发荥阳市农村集体聚餐食品安全 管理工作指导意见的通知

局餐饮食品监管科、各基层所：

现将《荥阳市农村集体聚餐食品安全管理工作指导意见》  
印发给你们，请认真遵照执行。



# 荥阳市农村集体聚餐食品安全管理工作 指导意见

为保障我市农村人民群众集体聚餐食品安全，有效防控食物中毒和食源性疾病的发生，及时消除农村集体聚餐食品安全风险隐患，切实保护广大农村人民群众身体健康和生命安全，不断提升农村食品安全保障水平，根据《关于加强农村集体聚餐食品安全管理工作的指导意见》（豫政食安办〔2014〕38号）精神，结合我市实际，现提出如下指导意见。

## 一、高度重视农村集体聚餐食品安全管理工作

农村集体聚餐是指农村（含城乡结合部）居民因婚嫁、丧葬、寿辰、升学、生子、建房等事宜，在非经营性场所举办的各种集体性聚餐活动。近年来，随着农村经济的发展和农民生活水平的不断提高，农村家庭举办宴席的情况越来越频繁，聚餐的规模越来越大。农村集体聚餐活动中存在加工场所简陋、卫生条件差、清洗消毒设施缺乏，餐具和设备流动性大，食用原材料采购渠道复杂，“三无”产品、假冒伪劣或过期不合格食品混杂，担当厨师的操作人员大多没有经过健康体检和培训，食品安全意识薄弱等问题，致使群体性聚餐引发的食源性疾病和食物中毒事件时有发生。农村集体聚餐涉及广大农村人民群众健康安全，事关社会主义新农村建设大局，加强农村集体聚餐食品安全管理工作，对于加强

和创新社会管理、建设和谐社会，具有重要的现实意义。各所要充分认识农村集体聚餐食品安全管理工作的重要性、艰巨性和长期性，切实加强组织领导，积极创新监管机制和方式方法，强化农村集体聚餐食品安全管理，加大风险防控指导力度，建立健全长效机制，切实保障广大农村人民群众的饮食安全。

## **二、明确农村集体聚餐食品安全管理责任分工**

**（一）**局餐饮服务监管科制定本辖区落实农村集体聚餐食品安全管理工作的具体措施，负责农村集体聚餐食品安全宣传教育，农村食品安全协管员和农村聚餐厨师食品安全知识培训，农村聚餐厨师健康管理，农村集体聚餐活动信息汇总，按要求进行现场指导和应急处置工作。

**（二）**各乡镇食品药品监管所负责本辖区农村集体聚餐信息收集、报告、备案工作，农村集体聚餐食品安全宣传教育工作，农村食品安全协管员以及农村聚餐厨师的建档与管理，按要求进行现场指导以及协助处置集体聚餐食品安全突发事件。

**（三）**各乡镇食品安全协管员负责收集掌握农村集体聚餐信息，督促举办者、承办者及时备案，填写《农村集体聚餐备案登记表》，发放《农村集体聚餐食品安全风险防范告知书》，签订《农村集体聚餐食品安全承诺书》，按要求进行现场指导。

**（四）**农村集体聚餐的举办者、承办者是农村集体聚餐食

品安全的责任主体。应当自觉履行农村集体聚餐备案义务，及时、如实报告集体聚餐基本情况，主动接受食品安全技术指导意见，采取有效措施确保集体聚餐食品安全。

### 三、建立农村集体聚餐分类指导制度

按照《关于加强农村集体聚餐食品安全管理工作的指导意见》（豫政食安办〔2014〕38号）文件要求，结合我市实际建立农村集体聚餐食品安全分类指导制度。原则上，就餐人数在200人以下（含200人）的聚餐活动，由本村（社区）食品安全协管员进行现场指导；就餐人数200至500人的，由所在乡镇（街道）食品药品监管所派食品安全监管人员进行现场指导；就餐人数在500人以上（含500人）的，由局餐饮食品监管科派监督员进行现场指导。现场指导重点是检查农村聚餐厨师备案、体检、培训情况，农村聚餐厨师和帮厨人员岗前健康状况；检查聚餐活动及加工场所的周边环境、卫生条件、用水情况。督促指导举办者、承办者从正规渠道采购食品原料，不得有腐烂变质、“三无”、过期等食品，并索取对方购销凭据，以备查验；聚餐、加工场所不得有家禽家畜进入；厨房要有防蝇、防鼠、防尘设施和冷藏设施；做好厨具餐具清洗消毒，加工用容器、工具做到生熟分开，原料与成品分开，生熟食品分开存放，防止交叉污染；食品加工应烧熟煮透，采购外卖熟食在食用前应重新加热，凉菜制作应严格控制温度和环境；按要求进行食品留样等。

申报地正在流行传染病的，禁止举办集体聚餐活动；申

报地邻近正在流行传染病的，限制举办集体聚餐活动。

#### 四、对农村集体聚餐举办者和承办者的要求

##### **（一）农村集体聚餐举办者和承办者在举办农村集体聚餐时应当符合下列要求：**

1. 食品加工场所应远离垃圾堆、禽畜圈养地及其它污染源，要有防蝇、防鼠、防尘设施，并保持良好的清洁卫生，不得有鸡、鸭、猪、狗、猫等家禽家畜进入。

2. 农村聚餐厨师及服务人员应持有有效健康证明，并保持良好的个人卫生；严禁患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，从事接触直接入口食品的工作。

3. 拟在集体聚餐期间供应的食谱，应提前报送指导人员进行食品安全风险审查；不提倡食用凉菜和外购的散装直接入口熟食制品。严禁使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺杂使假或者感官性状异常的食品，病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品，超过保质期、无标签的预包装食品及其它有毒有害的食品或非食用物质；严禁使用亚硝酸盐或其他违规添加剂，严禁超范围、超剂量使用食品添加剂；慎用四季豆、扁豆、白果、豆浆、鲜黄花菜等，如需用，必须烧熟煮透。要保证有足够的、符合卫生要求的饮用水。

4. 采购食品原料要选择证照齐全的商户，索要票据并妥

善保存。

5. 食品原料、半成品和成品应分开存放；需冷藏条件下保存的食品应及时冷藏；加强有毒有害物品的管理，严防有毒有害物品污染或被误食误用。

6. 动物性、植物性和水产品必须分类清洗分类切配；餐用具和盛放直接入口食品的容器，使用前应洗净消毒，做到分类使用、生熟分开，严防交叉污染。

7. 需加热的食品应烧熟煮透，加工时食品中心温度不低于 70℃；烹调后至食用超过 2 小时的食物，应当在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下存放，并注意防尘、防蝇；隔餐或隔夜的熟食制品必须再次充分加热后方可食用。

8. 对每餐宴席使用的高风险食品如凉菜等必须留存 100 克以上样品，冷藏保存 48 小时以上。

9. 就餐后如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，举办者应及时将病人送当地医疗机构就诊，并立即报告当地行政村（社区）协管人员，同时保护好现场。

**（二）农村集体聚餐承办者为举办者提供初加工食品的应当符合下列要求：**

1. 食品加工场所要求

（1）应当具有固定的加工场所，有与加工的食品品种、数量相适应的食品粗加工、切配、烹饪、贮存专用区域（有条件的可设置专用加工间）。食品加工场所应远离污染源。

（2）食品加工场所单独设置，操作区与生活区分开；

加工场所不得饲养禽畜，不得设立厕所。

(3) 食品加工场所应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品贮存的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

(4) 加工场所地面应采用平整的水泥地面或瓷砖等便于清洗的材质；墙壁应粘贴高度不低于1.5m的白色瓷片，且平整，防止污垢积存，便于清洁；窗户内窗台应便于清洗；屋顶应平整、防漏雨，防止灰尘积累、粉尘脱落，并且容易清洁；门窗应开闭自如。

## 2. 设施与设备要求

(1) 具备良好的供水和排水、排污设施，具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施；与外界相通的门窗应装有门帘和纱网；应采取有效措施，防止加工场所和周围区域内害虫孳生。

(2) 具备满足食品加工操作的照明、通风、排烟设施。

(3) 具备独立的食品添加剂的保存设施。

(4) 加工操作场所内应当根据加工品种和数量设置餐用具清洗水池（桶、盆）和食品原料清洗水池（桶、盆），保障餐用具和动物性食品、植物性食品、水产品等食品原料能分开清洗。

(5) 配备能正常运转的消毒、保洁设施。存放消毒后餐用具的保洁设施，应当标记明显，结构密闭并易于清洁。

(6) 冷藏、冷冻柜（库）数量应当能使原料、半成品

和成品分开存放，有明显区分标识。

(7) 应具备与加工食品相适应的加工设备和器具，设备和器具应能满足生熟食品加工、贮存的需要，使用后应清洗，保持清洁。

(8) 直接接触食品的设备 and 器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造（建议使用不锈钢材质）。

(9) 使用清洁剂清洗食品加工设备和器具时，使用的清洁剂应当对人体安全、无害。

### 3. 加工过程控制要求

(1) 使用的原料应符合国家有关规定和相关标准的要求，严禁使用过期、变质、不洁、回收及受到其他污染的食品原料。

(2) 结合加工流程，分开存放原料、半成品和成品、生熟食品，并确保生熟食品加工、贮存的设备、工具、容器分开使用，保持清洁，防止交叉污染。

(3) 严禁使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺杂使假或者感官性状异常的食品，病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品，超过保质期、无标签的预包装食品及其它有毒有害的食品或非食用物质

(4) 禁止在加工熟肉制品中使用亚硝酸盐、面制品中使用含铝食品添加剂（含铝泡打粉）。使用食品添加剂应有称

量工具，严格按照食品添加剂标示的适用范围、使用量加工食品，不得超范围、超限量使用食品添加剂。

#### 4. 人员要求

(1) 从事食品加工的人员应持有有效的健康证明，并配有足够的工作衣帽（每人2套以上）。现场从业人员应穿戴清洁的工作衣帽，不得赤膊。

(2) 从业人员应保持个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不得佩戴饰物。不携带与食品加工无关的物品和个人用品进入加工场所。

(3) 从业人员应学习和熟悉食品安全相关知识。

#### 5. 食品安全管理要求

(1) 应建立食品原料进货查验记录制度。采购食品原料应查验供货者的营业执照、食品经营许可证，并留存供货者签字确认的营业执照、食品经营许可证复印件及购物凭证（发票、收据、供货清单），肉类要留存动物检疫证明。

(2) 采购预包装食品应当查验食品标签，标签的内容必须真实，标签应当包括：食品名称、生产日期、保质期、食品生产者名称、地址、联系方式等需要标示的内容。

#### 6. 贮存与运输要求

(1) 贮存场所内不得存放影响食品安全的物品，储存食品应离地离墙10 cm以上存放，采取防鼠、蝇、尘等有效措施，确保贮存的食物不受污染。

(2) 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安

全、无害、保持清洁，使用时要进行清洗消毒；不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

### **(三) 农村集体聚餐承办者的管理**

农村集体聚餐承办者为餐饮单位业主的纳入餐饮业管理；农村集体聚餐承办者不属于餐饮单位的按以上要求进行管理。各食品药品监管所要將农村集体聚餐承办者的经营场所、经营行为作为日常监督检查的重点，对加工条件不符合要求的应督促其限期整改，对整改后仍不符合要求的依法责令停止加工经营。

加工经营条件符合要求的农村集体聚餐承办者要向辖区食品药品监管所提交建档资料，完成建档工作。各食品药品监管所应将完成建档的农村集体聚餐承办者在辖区内显著位置给予公示，宣传鼓励农村聚餐举办者使用完成建档的农村集体聚餐承办者。

农村集体聚餐承办者接到聚餐活动后应及时向聚餐所在地食品药品监管所登记备案，接受监管人员和协管员的事前和现场指导。

### **(四) 农村集体聚餐承办者申请建档应提交以下资料：**

1. 个体工商户营业执照复印件 1 份；
2. 食品经营许可证复印件 1 份
3. 负责人身份证复印件 1 份；
4. 所有从业人员有效健康证明复印件各 1 份。

注：农村集体聚餐承办者为餐饮单位的提供 1、2、3、4；

农村集体聚餐承办者非餐饮单位的提供 3、4。

## **五、切实加强农村集体聚餐厨师管理**

各乡镇食品药品监管所要加强农村聚餐厨师的管理，督促农村聚餐厨师备案登记，按规定进行健康检查，组织开展食品安全知识培训。农村聚餐厨师和帮厨人员患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）等消化道传染病以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，不得从事食品加工制作。对农村聚餐厨师实行公示制度，定期或不定期公布农村聚餐厨师备案登记、培训情况；对在检查、指导过程中发现未进行健康检查、未参加食品安全知识培训、未按食品安全规范操作的，因食品安全把关不严、操作不规范而导致食物中毒事故的农村聚餐厨师，实施“黑榜”公布。

## **六、积极开展农村集体聚餐食品安全宣传培训**

各乡镇食品药品监管所要通过各种形式，向广大农村人民群众宣传食品安全知识，推动食品安全法律法规和食品安全科普知识宣传活动，教育农村集体聚餐举办者和承办者规范安全操作，引导农村人民群众科学安全聚餐，增强食品安全风险意识和依法维权意识，提高对实行农村集体聚餐备案指导制度的认同感，为积极开展农村集体聚餐食品安全管理工作营造良好氛围。要加强对农村集体聚餐食品安全管理工作人员的培训，提高其业务素质和工作能力。

## **七、做好农村集体聚餐食品安全事故应急处置工作**

各乡镇食品药品监管所应建立完善农村集体聚餐食品安全事故应急预案，明确应急处置责任分工，规范报告、调查和处置程序，细化相关配套制度和措施。对突发的农村集体聚餐食品安全事故，要做到及时救治、及时报告、及时处理，迅速有效控制事态发展，最大限度地减少事件造成的影响和损失。乡镇食品安全协管员在认真做好职责范围内有关事故应急处置工作的同时，积极配合相关部门开展事故应急救援和调查处理工作。

附件 1

## 农村集体聚餐备案登记表（参考式样）

\_\_\_\_\_ 乡镇（街道） \_\_\_\_\_ 村（社区） 编号 \_\_\_\_\_

举办人		手机		聚餐类型	婚宴 <input type="checkbox"/> 生日 <input type="checkbox"/> 建房 <input type="checkbox"/> 乔迁 <input type="checkbox"/>
聚餐				聚餐时间	日 月 午 <input type="checkbox"/> 晚 <input type="checkbox"/>
聚餐人数					日 月 午 <input type="checkbox"/> 晚 <input type="checkbox"/>
农村聚餐厨师和帮工情况					厨师来源：家庭成员 <input type="checkbox"/> 亲朋好友 <input type="checkbox"/> 外请厨师 <input type="checkbox"/>
厨师		帮工	姓名	联系电话	健康证明
厨师		帮工	姓名	联系电话	健康证明
厨师		帮工	姓名	联系电话	健康证明

厨师		帮工		姓 名		联系电话		健康证明
厨师		帮工		姓 名		联系电话		健康证明
厨师		帮工		姓 名		联系电话		健康证明
厨师		帮工		姓 名		联系电话		健康证明
厨师		帮工		姓 名		联系电话		健康证明
<b>以下由受理部门填写</b>								
指导单位						指导人员		
聚餐情况汇总		共办餐次 ( )		人数 ( )		指导次数 ( )		食物中毒人数 ( )

备注：1、该表由受理人员填写，每餐次的菜单作为附件。2、根据分类指导原则，需乡镇（街道）、县食品药品监督管理局指导的，应及时将此表报至乡镇（街道）、县食品药品监督管理局。

申报人：                    受理人：                    填表时间：    年    月    日

## 附件 2

### 举办农村集体聚餐食品安全告知书（参考式样）

为有效预防食物中毒和食源性疾患的发生，切实保障广大人民群众身体健康和生命安全，现就举办农村集体聚餐食品安全的具体要求告知如下：

1. 食品加工场所应远离垃圾堆、禽畜圈养地及其它污染源，要有防蝇、防鼠、防尘设施，并保持良好的清洁卫生，不得有鸡、鸭、猪、狗、猫等家禽家畜进入。

2. 农村聚餐厨师及服务人员应持有有效健康证明，并保持良好的个人卫生；严禁患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，从

事接触直接入口食品的工作。

3. 拟在集体聚餐期间供应的食谱，应提前报送指导人员进行食品安全风险审查；不提倡食用凉菜和外购的散装直接入口熟食制品。严禁使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺杂使假或者感官性状异常的食品，病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品，超过保质期、无标签的预包装食品及其它有毒有害的食品或非食用物质；严禁使用亚硝酸盐或其他违规添加剂，严禁超范围、超剂量使用食品添加剂；慎用四季豆、扁豆、白果、豆浆、鲜黄花菜等，如需用，必须烧熟煮透。要保证有足够的、符合卫生要求的饮用水。

4. 采购食品原料要选择证照齐全的商户，索要票据并妥善保存。

5. 食品原料、半成品和成品应分开存放；需冷藏条件下保存的食品应及时冷藏；加强有毒有害物品的管理，严防有毒有害物品污染或被误食误用。

6. 动物性、植物性和水产品必须分类清洗分类切配；餐用具和盛放直接入口食品的容器，使用前应洗净消毒，做到分类使用、生熟分开，严防交叉污染。

7. 需加热的食品应烧熟煮透，加工时食品中心温度不低于 70℃；烹调后至食用超过 2 小时的食物，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放，并注意防尘、防蝇；隔餐或隔夜的熟食制品必须再次充分加热后方可食用。

8. 对每餐宴席使用的高风险食品如凉菜等必须留存 100 克以上样品，冷藏保存 48 小时以上。

9. 就餐后如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，举办者应及时将病人送当地医疗机构就诊，并立即报告当地行政村（社区）协管人员，同时保护好现场。

## 农村集体聚餐食品安全承诺书（参考式样）

为确保农村集体聚餐人员的饮食安全，本次聚餐举办者和承办厨师特作出如下承诺：

一、本人已完全知晓《举办农村集体聚餐食品安全告知书》的相关内容。

二、在承办集体聚餐的过程中，本人将认真遵守《举办农村集体聚餐食品安全告知书》的相关规定。

三、若违反上述规定，造成食品安全事故及其他食源性疾患，本人愿意配合监管部门的调查，并承担相应的法律责任。

聚餐举办人签名：

承办厨师签名：

年 月 日

年 月 日

## 附件 4

## 农村集体聚餐食品安全现场指导表（参考式样）

检查项目	检查内容	是否符合要求
一. 人员管理	1. 农村聚餐厨师是否进行备案、体检、培训。	
	2. 农村聚餐厨师和帮厨人员是否有留长指甲、涂指甲油、佩带饰物、手部不清洁、在食品处理区内吸烟和饮食、未更换清洁工作服、工作帽等可能污染食品的行为。	
	3. 农村聚餐厨师和服务人员是否患有《食品安全法实施条例》第二十三条所列有碍食品安全疾病的人员从事直接入口食品服务。	
二. 场所环境	4. 食品加工场所是否离垃圾堆、禽畜圈养地及其它污染源 25 米以上。	
	5. 食品加工场所环境是否清洁卫生，饮用水源是否符合要求。	
	6. 食品加工场所是否有防蝇、防鼠、防尘设施，是否有鸡、鸭、猪、狗、猫等家禽家畜进入。	
	7. 食品加工场所是否存放农药、化肥和鼠药等。	
三. 设施设备	8. 是否有洗手消毒设施。	
	9. 是否有动物类、植物类、水产品分类清洗盆、切配工用具和容器。	
	10. 是否实行加工刀具、面案、容器生熟分开。	
	11. 是否有餐具消毒设施（建议使用开水煮沸消毒）。	
四. 采购贮存	12. 食品原料采购是否索证索票，是否有腐烂变质、“三无”、过期食品，病死、毒死或死因不明的禽、畜、水产及其制品，以及河豚鱼、野生蘑菇等有毒动植物；是否有亚硝酸盐、违规食品添加剂。	





填表人：

填表日期： 年 月 日

附件 6

农村聚餐厨师备案登记表（参考式样）

序号	姓名	性别	年龄	文化程度	联系电话	家庭地址	服务区域	健康证明			培训情况		备注
								无	过期	有效	未培训	培训次数	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

填表人：

填表时间： 年 月 日

附件 7

## 农村集体聚餐食品安全管理报表（参考式样）

填报周期：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日 至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日

农村集体聚餐食品安全管理指导情况						
举办次数	举办餐次	就餐人数	指导次数	发生食物中毒情况		
				起数	发病人数	死亡人数
农村聚餐厨师情况						
厨师数量	健康证明情况			培训情况		
	无健康证明	过 期	有 效	培训次数	培训人数	

单位（盖章）

经办人：

联系电话：

---

荥阳市食品药品监督管理局办公室 2017年6月23日印发

---