

仙游县人民政府办公室文件

仙政办〔2018〕20号

仙游县人民政府办公室关于印发仙游县农村集体聚餐活动食品安全管理办法（试行）的通知

各乡镇人民政府，鲤城街道办事处，县食安委各成员单位：

经县政府同意，现将《仙游县农村集体聚餐活动食品安全管理办法（试行）》印发给你们，请认真组织实施。

仙游县人民政府办公室

2018年3月2日

（此件主动公开）

仙游县农村集体聚餐活动食品安全管理办法（试行）

一、总则

（一）为加强我县农村集体聚餐活动食品安全监管，有效预防食物中毒和其他食源性疾病的发生，切实保障农村广大群众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《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》精神，结合我县实际，制定本管理办法。

（二）在仙游县行政区域内举办、承办农村集体聚餐活动，以及从事农村集体聚餐食品安全管理工作，应当遵守本管理办法。

（三）本规定所称农村集体聚餐活动是指城市郊区及农村地区家庭或者单位因婚丧嫁娶、节日庆典、乔迁贺喜、亲友聚会等事由在餐饮服务单位以外场所举办的符合本规定规模以上的非经营性集体聚餐活动。

（四）各部门在县人民政府的统一领导下开展农村集体聚餐活动食品安全管理工作，监管部门各司其职，各乡镇（街道）负属地责任，农村集体聚餐活动举办者是第一责任人，承办者负直接责任。

1. 县食品药品安全委员会办公室（以下简称食安办）综合协调本行政区域农村集体聚餐食品安全管理工作。县市场监管局负责对乡镇（街道）开展农村集体聚餐食品安全管理工作进行培训和指导；县卫计局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，会同县市场监管局等部门加强对农村集体聚餐食品安全风险的监测。食安委其他成员单位按照各自职责分工，负责农村集体聚餐活动食品安全监督管理相关工作。

2. 各乡镇（街道）要把农村集体聚餐食品安全管理纳入乡镇（街道）食品药品安全委员会工作职责中，指定食品安全专（兼）职管理人员，落实人员职责，健全管理制度，建立食品安全事故应急预案，开展食品安全知识宣传、教育、培训，组织实施辖区农村集体聚餐报告登记、食品安全技术指导服务、农村集体聚餐承办者登记备案及日常管理工作。

3. 乡镇（街道）市场监管所要督促指导农村集体聚餐承办者加强对加工制作人员的食品安全知识培训、技术指导，并根据要求协助所在地政府做好农村集体聚餐承办者备案、培训、现场检查和技术指导等与农村集体聚餐食品安全管理相关的工作。

4. 村（居）委会应加强食品安全宣传教育，设立食品安全协管员，具体实施农村集体聚餐活动报告登记、食品安全技术指导服务工作。

5. 农村集体聚餐活动的举办者要对承办者的食品安全状况、问题和隐患进行自检自查，提出改进意见或建议并督促承办者及时整改；承办者要定期组织加工制作人员进行健康体检和食品安全知识培训，并向乡镇（街道）市场监管所报告相关情况。农村集体聚餐活动的举办者、承办者应当自觉履行农村集体聚餐报告备案义务，依照法律、法规、食品安全标准及本规定的有关要求举办、承办集体聚餐活动，对社会和公众负责，接受有关部门和社会的监督，保证农村集体聚餐食品安全。

二、环境与设施要求

（五）农村集体聚餐活动举办者应提供符合卫生要求的加工、聚餐场所，不得有未经检疫的鸡、鸭、猪、狗等家禽家畜进入。

（六）加工场所应当布局合理，按流程划分相对独立的原料清洗整理、餐具清洗消毒、烹调、原辅料储存区域等。

（七）活动举办场所事先应进行环境清扫、消毒，消除老鼠、蟑螂、蚊蝇及其孳生条件，保持环境整洁。

（八）贮存食品（含食品原料，下同）的场所、设备应当保持清洁，实行分类、分架、隔墙、离地存放，禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

（九）厨房应设于固定用房或符合卫生及安全要求的场所内，配备有足够的照明、通风设备和防蝇、防鼠、防尘、排污及存放废弃物的设施，有清洗水池和冷冻、冷藏、餐具保洁设施等。

（十）用于食品加工的刀、砧板、桶、盒、筐、抹布、锅碗瓢盆等工具容器，用前用后要洗净消毒，保持清洁；原料、半成品、成品要分开使用，定位存放，防止交叉污染。

（十一）加工制作人员自备的餐具在存放、运输、使用过程中应保持洁净。

（十二）农村集体聚餐活动用水应符合《国家生活饮用水卫生标准》。

（十三）农村集体聚餐提倡使用集中式消毒餐具。租赁餐饮具的，餐饮具使用前必须洗净消毒，出租餐具、用具、容器的出

租者应对收回的餐饮具、用具、容具进行清洗消毒和保洁。

（十四）农村集体聚餐举办者应加强农药、鼠药等有毒有害物质的管理，不得在食品加工场所及就餐场所放置有毒有害物质；加工好的食物应妥善保存，严防投毒等不安全因素，并做到防鼠、防蝇、防尘。

（十五）辖区有传染病疫情暴发、流行的，按照《传染病防治法》的规定，根据传染病疫情控制的需要，采取限制或者停止举办农村集体聚餐等紧急措施，乡镇（街道）政府应不接受农村集体聚餐备案，并向群众做好解释说明工作。

三、原料采购与储存要求

（十六）食品原料应从具有《食品经营许可证》《食品生产许可证》和《营业执照》的食品生产经营单位购买，肉类食品应经过动物检疫合格，采购时应索取可溯源的有效票据证明，并建立登记台账，采购的票据及登记台账应当保存2年以上。采购食品前，应查看生产厂家、生产日期、保质期以及合格证等标识，验明合格后方可采购。使用自产食品的，应符合相应的食品安全要求。

（十七）采购的食品应分类存放于清洁、干燥、通风的室内场所，需冷藏条件下保存的食品应当及时冷藏。

（十八）禁止采购和使用下列食品或非食品物质：

1. 有毒、有害、腐烂变质、霉变、污秽不洁、混有异物和其他感观性状异常的食品；
2. 无检验合格证明的肉类食品；

3. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

4. 未经检验确认无毒的野生菌类；

5. 标签标注内容不全，或超过保质期的定型包装食品。

（十九）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。

（二十）禁止从不具经营资质或从非法渠道采购食品及原料。

四、食品加工与留样要求

（二十一）需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透，加工时食品中心温度应不低于 70℃；需要冷藏的熟制品，应当在冷却后及时冷藏。

（二十二）应当将直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放。

（二十三）在制作加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用。

（二十四）制作凉菜应当达到专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用的要求，不具备上述加工条件的，不得加工制作凉菜。

（二十五）食品应留样保存，留样食品应按品种在上餐桌前分别盛放在清洗消毒后的容器内，每个品种留样不得少于 100 克并冷藏保存 48 小时。

五、承办者及加工制作人员管理

（二十六）农村集体聚餐承办者及其雇用的加工制作人员在操作时应当保持良好的个人卫生。

（二十七）患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、消化道传染病、活动性肺结核和化脓性、渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的承办者及其雇用的加工制作人员不得从事农村集体聚餐活动的食品加工和餐饮服务。

（二十八）各乡镇（街道）应当对辖区的农村集体聚餐承办者进行登记，建立农村集体聚餐承办者管理档案并进行年度更新。农村集体聚餐承办者每年应组织对加工制作人员的食品安全知识培训和健康体检，健康体检的检查项目、检查医院等事项根据国家 and 省（市）的相关法律法规组织实施，并及时向所在地市场监管所报告食品安全知识培训和健康体检情况。

六、登记备案

（二十九）对一次性就餐人数 80 人以上的农村集体聚餐实行备案制度。

（三十）对 80 人以上农村集体聚餐活动的，聚餐活动举办者或承办者应于活动举办前 5 个工作日内填写《仙游县农村集体聚餐活动申报表》（详见附件 1），将聚餐活动举办时间、地点、参加人数、原料来源和菜肴清单等内容主动向所在村（居）委会报告。网格员应主动巡视本村（社区）内的农村集体聚餐活动，并在接报、登记集体聚餐相关信息时，对集体聚餐的举办者和承办者进行食品安全风险提示。

（三十一）村（居）委会接到报告后，应派本村网格员对聚餐场所卫生等情况进行现场检查，认真填写《仙游县农村集体聚餐备案登记表》（详见附件2），详细记录现场检查情况，提出餐饮食品安全指导意见，与集体聚餐活动举办者和承办者签订《仙游县农村集体聚餐活动食品安全承诺书》（详见附件3），并及时报告乡镇（街道）人民政府。集体聚餐承办者要主动接受、积极配合网格员的指导，切实落实网格员的指导意见。

（三十二）县市场监管局、乡镇（街道）、村（居）委会应当分级建立农村集体聚餐活动报告登记、现场检查、指导服务台账，农村集体聚餐活动按下列规模实行免费分级食品安全技术现场指导服务制度：

1. 聚餐人数在80人以上不足200人的小型聚餐活动，由村（居）委会指派村食品安全专（兼）职管理人员会同村网格员进行现场食品安全检查和技术指导服务。

2. 聚餐人数在200人以上不足500人的中型聚餐活动，村（居）委会须上报乡镇（街道），由乡镇（街道）指派所在地食品安全专（兼）职管理人员会同村食品安全专（兼）职管理人员或者协调市场监管所工作人员进行现场食品安全检查和技术指导服务。

3. 聚餐人数在500人以上的大型聚餐活动，乡镇（街道）须上报县食安办，由县食安办协调县市场监管局指派食品安全餐饮服务专职管理人员，牵头负责并会同相关县级食品安全监管部门工作人员、乡镇（街道）食品安全管理人员及村网格员进行现场食品安全检查和技术指导服务。

（三十三）农村集体聚餐活动食品安全技术指导服务人员应对聚餐所用食品原料（肉、蛋、米、面、油、菜、调料等）的采购、贮存、加工以及加工制作人员健康状况、环境卫生、加工设施等情况进行现场检查，如实填写现场检查记录；对存在的食品安全隐患提出整改意见，并督促整改。

（三十四）村（居）委会应全面掌握本村农村集体聚餐活动信息，对未报告的农村集体聚餐活动，村（居）委会应主动上门服务，确定聚餐时间、地点、人数等，并按本规定的规定进行登记、向乡镇（街道）报告和提供食品安全技术指导服务。

（三十五）各乡镇（街道）要建立并实施农村集体聚餐承办者公示制度，向农村地区群众定期或不定期公示承办者登记、加工制作人员体检培训、依法依规经营等情况，督促承办者提高诚信守法意识，引导广大群众理性聚餐。

七、应急处置

（三十六）农村集体聚餐人员出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等食物中毒或疑似食物中毒事故以及其他突发食品安全事故时，聚餐举办者和承办者应及时将患者送往就近医院就诊，立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，并在 30 分钟之内上报村（居）委会、乡镇（街道）或直接报告县市场监管局；乡镇（街道）应按照食品安全应急预案报告信息和做好应急处置工作。

（三十七）接收食物中毒或疑似食物中毒事件病人治疗的单位或个人，应当按照卫计部门有关信息报告规定向县卫计局报

告，并同时上报县市场监管局。

（三十八）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。

（三十九）县食安委各成员单位接到食物中毒或疑似食物中毒事件的报告后，应当根据各自职能，按照食物中毒事故调查处理应急预案要求做好应急处置工作。乡镇（街道）、村（居）委会、农村集体聚餐活动举办者和承办者应配合相关部门开展事故调查处理、救治处置等工作。

（四十）对农村集体聚餐活动举办者或承办者违反食品安全相关法律法规，造成食品安全事故或其他严重后果的，应依法追究法律责任；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

（四十一）县级各相关食品安全监管部门、乡镇（街道）及各级食品安全专（兼）职管理人员不履行本规定规定的登记、报告及食品安全技术指导服务等工作职责，导致发生食品安全事故或造成严重后果的，依法追究责任。

（四十二）农村集体聚餐活动食品安全管理服务工作纳入对乡镇（街道）、村（居）委会的目标管理、绩效考评范畴，有下列行为之一的，扣减相应的绩效考核分：

1. 乡镇（街道）未成立食品安全工作领导小组的；
2. 乡镇（街道）、村（居）委会未按本规定的规定掌握农村集体聚餐活动信息的；
3. 乡镇（街道）、村（居）委会未开展食品安全法及本规定的宣传及有关食品安全工作培训的；
4. 乡镇（街道）未对农村流动厨师进行登记和健康体检的；

5. 乡镇（街道）、村（居）委会未按照本规定的规定，到农村集体聚餐活动现场进行食品安全检查和食品安全技术指导服务的；

6. 不履行本规定规定的其他职责的。

八、附则

（四十三）本规定所称农村厨师是在农村地区有一定厨艺，无固定加工场所和服务对象，经常性地为小型以上农村集体聚餐活动加工烹饪菜肴的厨师。

（四十四）本规定自文件下发之日起施行。

附件：1. 仙游县农村集体聚餐活动申报表
2. 仙游县农村集体聚餐备案登记表
3. 仙游县农村集体聚餐活动食品安全承诺书

附件 1

仙游县农村集体聚餐活动申报表

仙游县_____乡

(镇) _____村(社区)

举办者		电话			承办者	
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

附件 2

仙游县农村集体聚餐备案登记表

编号：

举办者		聚餐地址		联系电话	
聚餐时间		聚餐人数		承办者姓名	
现场检查情况： 1. 聚餐活动举办场地及其周边环境卫生情况 符合 ☐ 不符合 ☐ 2. 加工制作人员健康状况 符合 ☐ 不符合 ☐ 3. 餐饮具清洗消毒及用水情况 符合 ☐ 不符合 ☐ 符 4. 凉菜加工条件 符合 ☐ 不符合 ☐					

5. 食品及其原料采购及索证索票情况	符合 ☐ 不符 ☐
合 ☐	
餐饮食品安全指导意见：（重点针对检查发现的不符合项目提出指导意见） 指导人员： 指 导日期： 年 月 日	

附件 3

仙游县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承办者特作出如下食品安全承诺：

一、农村集体聚餐举办者和承办者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、农村集体聚餐加工制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，加工食品前应确定加工制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承办者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。

食品安全协管员签名：

年 月 日

举办者签名：

承办者签名：

年 月 日
月 日

年

注：本承诺书一式两份，一份交举办者，一份由食品安全协管员存档。

抄送：市食安办，县委、人大常委会、县政协办公室。

仙游县人民政府办公室

2018 年 3 月 2 日印发
