附件：

谢岗镇农村集体聚餐食品安全管理办法

（修订稿）

第一章 总则

第一条 为保障我镇农村集体聚餐食品安全，规范农村集体聚餐专业加工服务者从业行为，及时消除农村集体聚餐的食品安全风险，预防集体食物中毒等食源性疾病发生，根据《转发<广东省食品安全委员会办公室 广东省卫生和计划生育委员会 广东省食品药品监督管理局关于加强全省农村集体聚餐食品安全管理工作的指导意见>的通知》（东食药安办〔2017〕53号），结合实际，制定本办法。

第二条 在我镇举办、承办农村集体聚餐人数100人以上（含100人）的，应当遵守本办法。

第三条 镇市场监管分局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，村（社区）食品安全信息员以及厨师的建档与管理、信息收集统计报告等工作。负责指导农村集体聚餐食物中毒事件的应急处置。

各村（社区）指定一名食品安全信息员负责收集农村集体聚餐信息，并督促举办者、承办者及时备案和进行现场指导，协助开展食品安全事件的应急处置。可根据实际，充分利用祠堂、集体文化活动室等，设立相对固定的农村集体聚餐操办场所，并配备清洗、消毒、食品留样等基本设施设备，引导农村集体聚餐规范化。

镇卫健局负责组织开展农村集体聚餐食物中毒事故的人员救治，会同镇市场监管分局等部门加强对农村集体聚餐的食品安全风险监测。

镇疾控中心负责对农村集体聚餐食物中毒事故进行卫生处理，并开展流行病学调查，有关部门予以协助，及时向镇市场监管分局、卫健局提交流行病学调查报告。

第四条农村集体聚餐的举办者和承办者是农村集体聚餐食品安全第一责任人，应自觉履行农村集体聚餐信息报送义务，自觉接受食品安全技术指导意见，积极履行食品安全承诺，并采取有效措施确保集体聚餐食品安全。

鼓励农村集体聚餐的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。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。

第二章 承办者管理

第五条 鼓励餐饮行业协会将农村集体聚餐专业加工服务者纳入培训、管理范围，引导农村集体聚餐专业加工服务者食品安全操作水平提高。

第六条 鼓励有资质的大型餐饮服务单位、食品原料配送单位为农村集体聚餐提供加工服务和原料采购配送等服务。鼓励农村集体聚餐承办者向专业化、规范化发展。

第七条 承办者备案条件。提供专业加工服务的承办者备案应当具备下列条件:

（一）有固定的场所存放餐饮具、食品贮存、餐饮具消毒、食品留样等设备设施，场所内要干净卫生，符合防尘、防鼠、防虫要求。设施设备分类存放，摆放整齐。

（二）加工服务人员应当持有健康合格证明。患有消化道传染病，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和近期有腹泻、发热、皮肤伤口感染等有碍食品安全症状的人员，不得进行食品加工制作。

（三）使用的餐饮具应安全无毒，并配备餐饮具清洗消毒设施，无餐饮具清洗消毒设施的,应当使用符合规定的一次性餐饮具或者采用集中式消毒餐饮具。

（四）配备食品留样专用冰箱。

（五）运输车辆要防尘、防雨。

（六）运送凉菜、熟食、果盘等直接入口食品及半成品的应分类盛放在安全无毒的密闭容器内，并置于冷藏设施内。

第八条 举办者、承办者应当主动向所在地村（社区）申报聚餐活动情况，主动接受、积极配合村（社区）食品安全信息员等相关人员的指导，并提交下列材料:

（一）申请人的身份证复印件；

（二）《食品经营许可证》复印件（提供专业服务承办者需提交）；

（三）从业人员有效健康证明复印件（提供专业服务承办者需提交）。

第九条 各村（社区）、各社会团体组织的地方节庆性农村集体聚餐活动，应当选择经过备案的承办者承办餐饮服务。

第三章 信息报告

第十条 农村集体聚餐的举办者和承办者要自觉履行农村集体聚餐信息报送义务，原则上举办者或承办者应当在聚餐举办前3日以书面、短信息等形式向本村（社区）食品安全信息员报告聚餐信息，报告的主要内容包括集体聚餐举办者姓名、聚餐事由、聚餐时间、聚餐菜单、举办地点、预计参加人数，如果聘请专业加工服务者承办，还应报告承办者的基本情况。村（社区）食品安全信息员应当做好聚餐信息登记工作，填写《谢岗镇农村集体聚餐报告登记表》（附件1），并向聚餐举办者发放《谢岗镇农村集体聚餐食品安全告知书》（附件2），签订《谢岗镇农村集体聚餐食食品安全承诺书》（附件3）。

村（社区）食品安全信息员应当在聚餐举办前2日将《谢岗镇农村集体聚餐报告登记表》（附件1）并上报镇市场监管分局。

第四章 食品安全要求

第十一条 环境卫生要求。食品加工制作场地环境应当保持整洁卫生，远离禽畜圈舍、旱厕、垃圾堆、沼气池以及其它污染源25米以上。

第十二条 设施设备要求。应当配备与加工制作食品及原料相适应的食品贮存、餐饮具消毒设备设施。餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁。使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害; 食品容器、一次性餐具应当无毒、无害,符合卫生要求。  
 第十三条 食品及食品原料要求。从证照齐全的食品生产经营者或市场采购食品和食品原料，并索取有效购货凭证。不得采购来源不明、超过保质期或标识不符合规定、腐败变质等感官性状异常的食品及其他法律法规禁止生产经营的食品。

第十四条 加工过程的卫生要求。规范食品加工制作行为,不加工使用病死毒死禽畜肉及水产品或腐败变质、霉变生虫等感观性状异常的食品及原料；需要熟制加工的食品，做到烧熟煮透。食品加工用水应当符合国家生活饮用水标准。用于食品加工的工用具、餐饮具、容器应按生熟分开使用，食品原料、半成品、成品以及生、熟食品要分开存放，防止交叉污染。  
 第十五条 不做或少做烧卤凉菜。尽量避免外购散装熟食(烧卤熟肉制品)。自制烧卤凉菜必须有专门操作区域、专用工用具和容器，并现食现做，尽量当餐用完。不使用工业酒精勾兑的酒类、来源不明的泡制酒、自行采摘的野菌（杂菌）等蘑菇类食品原料。不供应河豚鱼和生食水产品。

第十六条 食品留样要求。聚餐的食品（成品）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125克，并记录留样餐次、食品名称、留样时间等信息（附件4）。

第五章 现场指导

第十七条 农村集体聚餐按规模大小实行分级指导。就餐人数在100人以上、200人以下（不含200人，以下同）的聚餐活动，由本村（社区）进行现场指导；就餐人数在200人以上500人以下的由村（社区）食品安全信息员进行现场指导；就餐人数在500人以上的，由镇市场监管分局派员进行现场指导，必要时报请市级市场监管局派员协助指导。

现场指导人员应提前一天对聚餐活动加工场所卫生条件和设备实施、食品原料采购及索证索票情况、餐饮具清洗和消毒情况、厨师体检和培训情况、饮用水卫生情况等进行现场检查，填写《谢岗镇农村集体聚餐现场检查指导意见书》（附件5），对存在的食品安全隐患提出整改意见并督促指导整改。

第六章 信息公示

第十八条 镇市场监管分局要建立并实施农村集体聚餐承办者公示制度，向辖区内群众定期或不定期公示承办者备案、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。

第七章 应急处置

第十九条 举办者和承办者发现聚餐人员出现头疼、恶心、呕吐、腹痛、腹泻等疑似食物中毒症状的，要立即停止供餐，原则上要在30分钟内电话向村（社区）食品安全信息员报告，村（社区）食品安全信息员接报后迅即向镇市场监管分局报告，经核查后按要求开展应急处置工作。

镇市场监管分局应视事件发生发展情况，在当地政府的统一领导下，发挥镇食药安办职能作用，组织协调卫健局、疾控中心等部门做好医疗救治、现场控制、食品抽样检验等工作，最大限度控制事件的扩大蔓延。

第八章 宣传培训

第二十条 要采取各种形式，向广大群众宣传食品安全知识，教育农村集体聚餐举办者、承办者诚信操作，引导农村群众科学安全用餐，增强食品安全风险意识和依法维权意识，提高农村群众对实行农村集体聚餐报告指导的认同感和获得感，为积极开展农村集体聚餐食品安全管理工作营造良好气氛。要畅通投诉举报渠道，公布食品投诉举报电话12345，鼓励和动员社会各界参与农村集体聚餐食品安全监督管理，构筑社会共治格局，不断提高农村食品安全保障能力和水平，保障广大农村群众“舌尖上的安全”。

第九章 信息报送

第二十一条 要做好农村集体聚餐管理信息收集上报工作，实行月报制度（附件6）。

第十章 附则

第二十二条 本办法下列用语的含义：

（一）农村集体聚餐，指在农村和城乡结合部等地区，群众自发组织的、在餐饮服务单位以外场所举办的各类群体性聚餐活动。

（二）农村集体聚餐举办者，指组织、发起农村集体聚餐活动的个人、家庭、团体、单位等。

（三）农村集体聚餐承办者，指为农村集体聚餐活动提供餐饮服务的组织、餐饮服务单位、厨师、帮工等，包括本地俗称的一条龙、酒席下乡等。

第二十三条 本办法由谢岗镇市场监管分局负责解释。

第二十四条 本办法自颁布之日起施行。

附件：1.谢岗镇农村集体聚餐报告登记表

2.谢岗镇农村集体聚餐食品安全告知书

3.谢岗镇农村集体聚餐食品安全承诺书

4.谢岗镇食品留样记录

5.谢岗镇农村集体聚餐现场检查指导意见书

6.谢岗镇农村集体聚餐食品安全管理工作报表

谢岗镇农村集体聚餐报告登记表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、基本情况** | | | | | | | | | | |
| 举办者姓名 |  | | 电话 |  | | | 地址 | | 镇  村   组 | |
| 举办时间、餐次 |  | | 举办场所： | | | | | | 预计参加人数 |  |
| 聚餐事由 | □婚宴 □生日 □建房 □乔迁 □丧事 □升学 □其他 | | | | | | | | | |
| 食品加工制作  人员来源 | □家庭成员、亲友 □外请专业加工服务者 □其他 | | | | | | | | | |
| 专业加工服务者是否备案登记 | | | □是 □否 | | | | | | | |
| **二、主要食品加工制作人员情况** | | | | | | | | | | |
| 主厨人姓名 | |  | 性别 |  | | 年龄 |  | 有无健康证明 □有 □无 | | |
| 帮厨人姓名 | |  | 性别 |  | | 年龄 |  | 有无健康证明 □有 □无 | | |
| 帮厨人姓名 | |  | 性别 |  | | 年龄 |  | 有无健康证明 □有 □无 | | |
| 帮厨人姓名 | |  | 性别 |  | | 年龄 |  | 有无健康证明 □有 □无 | | |
| **三、主要食品原料及来源** | | 猪肉： □自家饲养 □ 外购 （购买地点）  禽类： □自家饲养 □ 外购 （购买地点）  蔬菜： □自家种植 □ 外购 （购买地点）  水产品： □自家养殖  烧卤熟食： □自制 □外购 （购买地点）  食用油： □瓶装 □散装 购买地点  白酒： □瓶装 □散装 购买地点  其他： | | | | | | | | |
| **四、主要菜品（烧卤熟食必须列明）** | |  | | | | | | | | |
| **五、加工场地卫生条件和卫生设施** | | 使用水源 | □自来水 □井水 □其他 | | | | | | | |
| 餐具消毒方法 | □消毒柜 □煮沸消毒 □药物消毒 □其他 □未消毒 | | | | | | | |
| 家里有无贮存或使用有毒有害物品 | □亚硝酸盐 □剧毒高度农药 □灭鼠药 □其他 | | | | | | | |
| **六、其他需要说明的情况** | |  | | | | | | | | |
| 报告人 | |  | 报告时间 | | 年 月 日 时 | | | | | |
| 食品安全信息员 | |  | 登记时间 | | 年 月 日 时 | | | | | |
| 食品安全分管干部 | |  | 登记时间 | | 年 月 日 时 | | | | | |
| 市场监管分局人员 | |  | 登记时间 | | 年 月 日 时 | | | | | |

附件2

谢岗镇农村集体聚餐食品安全告知书

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，应当遵守如下食品安全要求：

（一）食品加工制作场地环境应当保持整洁卫生，远离禽畜圈舍、旱厕、垃圾堆、沼气池以及其它污染源。

（二）从证照齐全的食品生产经营者或市场采购食品和食品原料，并索取有效购货凭证。不得采购来源不明、超过保质期或标识不符合规定、腐败变质等感官性状异常的食品及其他法律法规禁止生产经营的食品。

（三）应当配备与加工制作食品及原料相适应的食品贮存设备设施。

（四）规范食品加工制作行为，不加工使用病死毒死禽畜肉及水产品或腐败变质、霉变生虫等感观性状异常的食品及原料；需要熟制加工的食品，做到烧熟煮透。食品加工用水应当符合当地居民生活用水要求。

（五）用于食品加工的餐饮具、容器应按生熟分开使用，用后洗净保持清洁。食品原料、半成品、成品以及生、熟食品要分开存放，防止交叉污染。

（六）不做或少做烧卤凉菜。尽量避免外购散装熟食（烧卤熟肉制品）。自制烧卤凉菜必须有专门操作区域、专用工用具和容器，并现食现做，尽量当餐用完。不得加工生食水产品。

（七）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125克，并记录留样食品名称、留样时间等信息。

（八）加工服务人员应当身体健康。患有消化道传染病，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和近期有腹泻、发热、皮肤伤口或感染等有碍食品安全症状的人员，不得进行食品加工制作。聘请的专业加工服务人员应当按规定进行了备案，持有健康合格证明并经过食品安全培训。

（九）禁止采购、使用、存放亚硝酸盐，妥善保管好农药、灭鼠药、杀虫剂等有毒化学物品，防止化学性食物中毒。

（十）就餐后如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，举办者、承办者应及时将病人送当地医疗机构就诊，并立即报告当地食品安全信息员或现场指导的食品安全监管人员，同时保护好现场。

附件3

谢岗镇农村集体聚餐食品安全承诺书

本人定于 年 月 日因 （集体聚餐事由）在 （具体地点）举办集体聚餐，为预防食物中毒等食源性疾病的发生，保障聚餐人员的身体健康和生命安全，我自愿签订集体聚餐食品安全承诺书，自觉遵守各项食品安全要求，自觉接受各级食品安全管理人员的技术指导，依法承担食品安全责任。

举办者签字： 年 月 日

村（社区）食品安全信息员 姓名： 联系电话：

镇市场监管分局联系人及电话：罗文辉，87761123

附件4

食品留样记录

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 日期 |  | 留样菜品名称： |
| 餐次 |  |  |
| 活动事由 |  |  |
| 留样人 |  |  |
| 留样时间 |  |  |
| 留样数量 |  |  |
| 销毁人 |  |  |
| 销毁时间 |  |  |
|  | | |
| 日期 |  | 留样菜品名称： |
| 餐次 |  |  |
| 活动事由 |  |  |
| 留样人 |  |  |
| 留样时间 |  |  |
| 留样数量 |  |  |
| 销毁人 |  |  |
| 销毁时间 |  |  |
|  | | |
| 日期 |  | 留样菜品名称： |
| 餐次 |  |  |
| 活动事由 |  |  |
| 留样人 |  |  |
| 留样时间 |  |  |
| 留样数量 |  |  |
| 销毁人 |  |  |
| 销毁时间 |  |  |

附件5

谢岗镇农村集体聚餐现场检查指导意见书

村 举办者姓名 聚餐人数

联系电话

（符合要求勾选“是”，不符合要求勾选“否”）

一、聚餐场所周围环境是否整洁卫生 □是 □否

二、食品来源和存放是否符合要求 □是 □否

三、食品及食品原料是否新鲜，是否有感观性状异常的食品或其他禁止生产经营的食品 □是 □否

四、食品清洗、加工、冷藏等设备实施是否满足需要 □是 □否

五、使用的餐饮具和接触熟食的容器按规定洗净、消毒

□是 □否

六、食品加工人员是否存在有碍食品安全的症状

□是 □否

七、聘请专业加工服务者承办的，其是否进行了备案，从业人员是否持有健康合格证明并经过食品安全培训

□是 □否

八、是否在加工场所存放有毒有害物品 □是 □否

九、是否有用于食品留样的已清洗消毒的密闭容器和冷藏设施 □是 □否

现场指导人员对发现的不规范行为已要求承办者现场改正。

举办者签字： 承办者签字： 现场指导人员签字：

年 月 日

附件6

第 月农村集体聚餐食品安全管理工作报表

填报单位： 填报时间： 年 月 日 填报人及联系电话：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 农村集体聚餐食品安全管理指导情况 | | | | | | | | | | | |
| 时段 | 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 | 中毒人数 | | 死亡  人数 |
| 本月 |  |  | |  | |  | |  |  | |  |
| 今年以来  累计 |  |  | |  | |  | |  |  | |  |
| 厨师管理情况 | | | | | | | | | | | |
| 时段 | 厨师人数 | | 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 | |
| 本月 |  | |  | |  |  |  | | |  | |
| 今年以来  累计 |  | |  | |  |  |  | | |  | |

注：本表实行月报制。于每月5日前上报镇市场监管分局。