

# 温州市鹿城区山福镇人民政府文件

鹿山政〔2016〕105号

## 关于印发《山福镇农村集体聚餐 食品安全风险防控工作指导意见》的通知

各网格、各科室、各村：

现将《山福镇农村集体聚餐食品安全风险防控工作指导意见》印发给你们，请遵照执行。

温州市鹿城区山福镇人民政府

2016年8月10日





---

抄送：相关站所。

---

温州市鹿城区山福镇人民政府党政办公室

2015年8月10日印发

---

# 山福镇农村集体聚餐 食品安全风险防控工作指导意见

为保障农村集体聚餐食品安全，有效预防食物中毒和食源性疾病的发生，根据《食品安全法》、《浙江省农村集体聚餐食品安全风险防控工作指导意见》（浙食药监规〔2014〕12号）、《浙江省人民政府办公厅关于加强食品安全基层责任网络建设的意见》（浙政办发〔2014〕31号）和《鹿城区集体聚餐活动申报备案制度》（温鹿食安办〔2013〕23号）的精神，现对我镇农村集体聚餐食品安全风险防控工作提出如下意见：

## 一、充分认识加强农村集体聚餐食品安全风险防控的意义

农村集体聚餐是指农村地区在非经营性场所举办的红白喜事或传统节庆等各种活动所设宴席。农村集体聚餐是农村的传统习惯，涉及广大农村人民群众健康利益，关系社会稳定和谐。随着农村经济社会的发展和农民生活水平的提高，农村家庭举办红白喜事宴席的规模越来越大，次数越来越频繁，由于农村集体聚餐场所存在不确定性，一些地方农村集体聚餐场所简陋，从业人员缺乏食品安全意识，食品加工操作不符合要求，造成食物中毒事故频繁发生。为消除农村集体聚餐食品安全风险隐患，切实保障广大农村人民群众身体健康和生命安全，2005年，省政府颁发了《关于加强农村公共卫生工作的实施意见》，将农村集体聚

餐纳入农村公共卫生工作范畴。各地积极探索农村集体聚餐食品安全风险防控工作模式，加强农村集体聚餐指导。当前，全省农村集体聚餐食品安全风险防控工作发展还不平衡，农村集体聚餐食物中毒事件时有发生，给人民群众身体健康和生命安全带来严重威胁。各地要充分认识做好农村集体聚餐食品安全风险防控工作的重要性和艰巨性，加大农村集体聚餐食品安全风险防控指导力度，建立健全长效机制，全力保障农村集体聚餐的食品安全。

## **二、加强农村集体聚餐食品安全风险防控的总体要求**

按照食品安全“地方政府负总责”的要求，进一步加强基层食品安全责任网络建设，完善农村餐饮食品安全监管体系，加强农村集体聚餐食品安全风险防控，大力推行农村家宴服务中心建设，进一步完善落实农村集体聚餐申报备案管理制度、农村家宴厨师健康体检和食品安全培训管理制度和农村集体聚餐分类指导制度，努力将农村集体聚餐的食品安全风险隐患消除在萌芽状态，有效预防群体性食源性疾病的发生。

## **三、农村集体聚餐食品安全风险防控工作分工**

（一）乡镇（街道）负责做好农村家宴厨师登记备案、农村集体聚餐管理和信息汇总上报工作，指导 200 人以上的集体聚餐（一个餐次的就餐人数，下同）。

（二）行政村（社区）负责农村集体聚餐备案受理，指导 200 人以下（含 200 人）的集体聚餐。

（三）餐饮服务食品安全监管部门负责定期对市场监管协管

员、市场监管信息员和农村家宴厨师进行业务培训。

（四）农村集体聚餐的举办者和承办厨师是农村集体聚餐食品安全的第一责任人。举办者应当主动申报农村集体聚餐基本情况，农村家宴厨师应严格把好食品安全关。

#### **四、农村集体聚餐备案、受理和指导**

（一）备案要求。100 人以上的农村集体聚餐活动应进行备案。聚餐举办者或承办厨师原则上应提前 3 天将举办时间、餐次、地址、参加人数、菜单、承办厨师等内容向行政村（社区）进行备案（特殊情况应及时备案），并签订《农村集体聚餐食品安全承诺书》。

（二）受理要求。行政村（社区）负责受理农村集体聚餐备案，并告知注意事项。申报地有传染病正在流行的，地方政府应禁止举办农村集体聚餐。

（三）分类指导。行政村（社区）、乡镇（街道）根据农村集体聚餐的规模，承担指导任务。指导方式可采取现场指导或远程视频指导等方式。

#### **五、农村家宴厨师管理**

农村家宴厨师必须每年进行健康检查，取得健康合格证明和食品安全知识培训合格证后方可从事承办农村集体聚餐服务。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，不得从事接触直接入口食品的工作。农村

家宴厨师应向所在地乡镇（街道）进行备案登记，定期参加当地举办的食品安全业务培训。

## 六、农村集体聚餐事故报告和应急处置

农村集体聚餐人员如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，疑似食物中毒以及其它食品安全事故时，聚餐举办者、承办厨师应立即将患者送往医院医治，同时向事故发生地的餐饮服务安全监管部门和卫生行政部门报告，并保护好现场。接到报告后，各单位要迅速采取控制措施，积极开展病人救治，依法依职能开展事故调查和处理工作，并要按照有关要求及时上报事故信息。

## 七、工作要求

（一）加强组织领导。各网格、各科室、各村（居）要高度重视农村集体聚餐食品安全风险防控工作，切实加强组织领导，积极探索农村家庭集体聚餐食品安全风险防控长效机制，确保农村集体聚餐食品安全风险防控工作措施落到实处。

（二）落实保障措施。各村（居）要积极探索引进农村集体聚餐食品安全责任保险，大力推进农村家宴服务中心建设，进一步提升农村集体聚餐食品安全风险防控保障能力。

（三）细化具体要求。各村（居）可结合本地实际情况，制定农村家庭集体聚餐食品安全风险防控工作实施方案，进一步细化要求，增强可操作性。

（四）加大宣传力度。各村（居）要加大对农村集体聚餐食品安全风险防控工作、农村家宴服务中心建设和优秀农村家宴厨

师的宣传力度,采取多种方式,向社会宣传重要意义和相关要求,为农村集体聚餐食品安全风险防控工作的开展营造良好氛围。

- 附件: 1、山福镇农村集体聚餐备案登记表  
2、山福镇举办农村集体聚餐食品安全风险防控告知书  
3、山福镇农村集体聚餐食品安全风险防控承诺书  
4、山福镇农村集体聚餐食品安全风险防控现场指导表  
5、山福镇农村集体聚餐食品安全风险防控指导登记表  
6、山福镇农村家宴厨师备案登记表  
7、山福镇农村家宴厨师培训登记表  
8、山福镇农村集体聚餐食品安全风险防控报表  
9、山福镇农村集体聚餐食品安全风险防控合同(样本)

## 附件 1:

## 山福镇农村集体聚餐备案登记表

村(社区)

编号

举办人姓名		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"/>	丧事 <input type="checkbox"/>	其它 <input type="checkbox"/>
聚餐地点				聚餐时间	月 日——月 日					
					拟办餐次		参加人数			
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 有 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>		
厨师		帮工		姓名		联系电话		健康证明 有 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>		
厨师		帮工		姓名		联系电话		健康证明 有 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>		
厨师		帮工		姓名		联系电话		健康证明 有 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>		
厨师		帮工		姓名		联系电话		健康证明 有 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>		
厨师		帮工		姓名		联系电话		健康证明 有 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>		
厨师		帮工		姓名		联系电话		健康证明 有 <input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/>		
以下由受理部门填写										
指导单位			指导方式	现场 <input type="checkbox"/>	指导人员	视频 <input type="checkbox"/>				
聚餐情况汇总		共办餐次( ) 人数( ) 指导人次( ) 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)指导的, 应及时将此表发至乡镇(街道)。

申报人:

受理人:

填表时间:

年

月

日



附件 2:

## 山福镇举办农村集体聚餐食品安全风险防控告知书

告知人（备案受理单位）:

告知对象（举办方）:

为有效预防食物中毒和食源性疾患的发生，切实保障广大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风险防控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 25 米以上，要有防蝇、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. 承办宴席的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；不提倡食用冷菜和外购直接入口的熟食品。严禁使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂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亚硝酸盐等有毒有害的食品或非食用物质。

4. 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；加工、就餐场所禁止存放农药、兽药等有毒有害物品。厨师应加强食用盐和食品原料管理，严防误食误用有毒有害物品和被污染食品。

5. 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。

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

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

8. 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）或市场监督协管员，同时保护好现场。

附件 3:

## 山福镇农村集体聚餐食品安全风险防控承诺书

为确保农村集体聚餐人员的饮食用餐安全，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《山福镇举办农村集体聚餐食品安全风险防控告知书》的相关内容。

二、在承办集体聚餐的过程中，本人将认真遵守《浙江省举办农村集体聚餐食品安全风险防控告知书》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:

## 山福镇农村集体聚餐食品安全风险防控现场指导表

检查项目	检查内容	是否符合要求
一. 人员管理	1. 家宴厨师是否持有有效健康证明。	
	2. 家宴厨师是否有留长指甲、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. 家宴厨师和服务人员中是否存在《食品安全法实施条例》第二十三条所列有碍食品安全的疾病的人员从事直接入口食品服务。	
二. 场所环境	4. 食品加工场所是否远离垃圾堆、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。	
	6. 食品加工场所是否有防蝇、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。	
	10. 是否有动物类、植物类、水产品分类切配工用具和容器。	
	11. 是否有餐具消毒设施 (建议使用煮沸消毒)。	
四. 采购贮存	12. 是否有腐败变质、“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。	
	13. 食品原料、半成品、成品是否分开存放, 有否生熟混放。	
	14. 需冷藏条件下保存的食品是否及时冷藏。	
五. 加工制作	15. 动物类、植物类、水产品有否分类清。	
	16. 河蟹、甲鱼、黄鳝等高蛋白易变质食品, 是否现杀现用。	
	17. 半成品容器有否直接放地面, 成品容器有否相互叠放或直接放地面。	
	18. 需加热的食品是否烧熟煮透, 加工好的食品是否妥善保存。	
	19. 隔餐或隔夜的熟制品是否再次充分加热。	
六. 餐用具清洗消毒	20. 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器, 是否洗净、消毒, 做到生熟分开。	
	21. 炊具、用具用后是否洗净, 保持清洁。	
七. 食品留样	22. 每餐使用的高风险食品如冷菜等是否按要求进行留样。	
整改建议:		

举办者和厨师 (签字): \_\_\_\_\_ 地址: \_\_\_\_\_

指导人员 (签字): \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日







附件 8:

## 山福镇农村集体聚餐食品安全风险防控报表

农村集体聚餐食品安全风险防控指导情况						
举办次数	举办餐次	就餐人数	指导人次	发生食物中毒情况		
				起数	发病人数	死亡人数
农村家宴厨师情况						
家宴厨师数量	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	
农村集体聚餐点建设情况						
已投入使用数		建设之中数		已列入建设计划尚未启动数		

单位（盖章）

经办人：

联系电话：



## 附件 9:

### 山福镇农村集体聚餐食品安全风险防控合同（样本）

甲方（举办者）:

乙方（厨师）:

为明确责任，加强农村集体聚餐食品安全风险防控，确保就餐人员饮食安全，甲乙双方经协商，特签订如下合同，共同遵守。

#### 一、甲方责任

- 1、烹调后的成品应做好防尘、防蝇，并在 2 小时内食用。
- 2、隔餐或隔夜的成品必须再次充分加热后食用。
- 3、妥善保管有毒有害物品，严防污染食品或被误食误用。

#### 二、乙方责任

- 1、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。
- 2、严禁使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品，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。

3、食品原料应分类清洗和切配，防止交叉污染，餐用具和盛放直接入口食品的容器，应洗净消毒后使用。

- 4、不超范围、超剂量使用食品添加剂，食品应充分加热。
- 5、冷菜应留样 100 克以上，冷藏保存 48 小时以上。

#### 三、采购要求

- 1、应通过正规渠道采购食品原辅料。
- 2、不采购病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

#### 四、违约规定

违反上述规定发生食品安全事故的，由违约方承担相应责任及赔偿义务。

