

# 三明市沙县区人民政府文件

沙政规〔2024〕1号

## 三明市沙县区人民政府 关于印发沙县区农村集体聚餐食品安全 管理办法的通知

各乡（镇）人民政府、街道办事处，区直各有关单位：

为了加强农村集体聚餐食品安全管理，防范食品安全风险，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规，结合本区实际，制定《沙县区农村集体聚餐食品安全管理办法》，请认真贯彻执行。

三明市沙县区人民政府

2024年1月9日

（此件主动公开）

# 沙县区农村集体聚餐食品安全管理办法

## 一、总则

### (一)工作目标

以“完善监管体系、创新监管机制、落实监管责任、提高监管效能”为主线，坚持强化监管与积极指导相结合的原则，逐步建立食品安全责任，严控群体性食物中毒事件发生，切实保障农村集体聚餐活动食品安全。

### (二)责任分工

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、亲友聚会等事由举办的符合本规定规模以上的非经营性自办宴席活动。各乡（镇）人民政府、街道办事处对辖区范围内的农村集体聚餐活动食品安全负总责，监管部门各司其职，村（居）民委员会负属地责任，农村集体聚餐活动举办者和厨师是第一责任人。

1.区食品安全委员会办公室（以下简称区食安办）负责全区农村集体聚餐活动食品安全的综合协调工作，区市场监管局负责全区农村集体聚餐活动食品安全的教育培训和指导服务等监督管理工作，区委宣传部，区卫健局、农业农村局、工信科技局、公安分局等食安委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.乡（镇）人民政府、街道办事处应当成立食品安全管理机构，落实人员职责，健全管理制度，建立食品安全事故应急预案，开展食品安全宣传、教育、培训，组织实施辖区农村集体聚餐活动报告登记、食品安全技术指导服务、农村流动厨师登记培训体检等工作。

3.村（居）民委员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。

4.农村集体聚餐活动的举办者应当依照法律、法规、食品安全标准及本办法的有关要求举办聚餐活动，对社会和公众负责，保证食品安全，接受有关部门和社会的监督，因农村集体聚餐活动发生食物中毒导致聚餐人员人身受到损害的，应当依法承担赔偿责任及相关法律责任。

## 二、加工流程要求

### （一）环境与设施

1.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，不得有鸡、鸭、猪、狗、猫等家禽家畜进入。

2.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。

3.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。

4.食品（含食品原料，下同）、贮存食品的场所、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。

5.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。

6.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。

7.厨师自备的餐具在存放、运输、使用过程中应保持洁净。

8.农村集体聚餐活动用水应符合《国家生活饮用水卫生标准》。

9.农村群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。

## （二）采购与贮存

1.食品原料应从具有《营业执照》和《食品经营许可证》《食品生产许可证》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。

2.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。

3.禁止采购和使用下列食品：

(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。

4.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。

5.禁止从不具经营资质或从非法渠道采购食品及原料。

(三)加工与留样

1.需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应当在冷却后及时冷藏。

2.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。

3.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。

4.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。

5.聚餐人数达 100 人的，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可密闭容器内，每个品种留样不得少于 125 克并冷藏保存 48 小时。

### 三、监督管理

#### (一)厨师管理

1.农村流动厨师及帮厨人员在操作时应当保持良好的个人卫生。

2.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的疾病的农村流动厨师及帮厨人员不得从事农村集体聚餐活动的食品加工和餐饮服务。

3.乡（镇）人民政府、街道办事处应当对辖区的农村流动厨师进行登记，建立农村流动厨师管理档案并进行年度更新，每年定期组织农村流动厨师进行健康体检和食品安全培训学习，健康体检的检查项目、检查医院等事项根据国家和省（市）的相关法律法规组织实施。

## (二)登记备案

1.对 100 人以上农村集体聚餐活动的，聚餐活动举办者或厨师应于活动举办前 5 个工作日内填写《沙县区农村集体聚餐活动报备表》（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提前向所在村（居）委会报告。

2.村（居）委会接到报告后，应派本村食品安全协管员对聚餐场所卫生等情况进行现场检查，认真填写《沙县区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，与集体聚餐活动承办人和厨师签订《沙县区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）人民政府，街道办事处或属地市场监督管理所。

3.区市场监管局、基层市场监管所、乡（镇）人民政府、街道办事处、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 100 人以上 300 人以下的农村集体聚餐活动，应由村食品安全协管员进行现场指导，必要时由乡（镇）人民政府、街道办事处指派乡（镇、街道）食品安全管理人员进行现场指导；

(2)聚餐人数在 300 人以上不足 500 人的中型聚餐活动，村（居）委会须上报乡（镇）人民政府，街道办事处，由乡（镇）

人民政府、街道办事处指派乡（镇、街道）食品安全管理人员会同村食品安全管理人员或者协调基层市场监管所管理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）人民政府、街道办事处须上报区食安办，由区食安办协调区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（居）食品安全协管员进行现场食品安全检查和技术指导服务。

4.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、加工以及厨师健康状况、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。

5.村（居）民委员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）民委员会食品安全协管员应主动上门服务，确定聚餐时间、地点、人数等，按本办法的规定进行登记，向乡（镇）人民政府、街道办事处报告并提供食品安全技术指导服务。

### (三)应急处置

1.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



者和厨师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2小时之内上报村（居）委会、乡（镇）人民政府，街道办事处或报告属地市场监管所；乡（镇）人民政府，街道办事处应按照食品安全事故应急预案报告信息和做好应急处置工作。

2.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，应当按照卫健部门有关信息报告规定向区卫健局报告并同时上报区市场监管局。

3.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。

4.区委宣传部，区公安分局、卫健局、市场监管局等食安委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，按照相关应急预案要求做好应急处置工作。乡（镇）人民政府、街道办事处、村（居）委会、农村集体聚餐活动举办者和厨师应配合相关部门开展事故调查处理、救治处置等工作。

#### （四）责任追究

1.对农村集体聚餐活动举办者或厨师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。

2.区级食品安全监管部门、乡（镇）人民政府、街道办事处

及各级食品安全专（兼）职管理人员不履行本办法规定的登记、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，依法追究法律责任；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

3.农村集体聚餐活动食品安全管理服务纳入对乡（镇）人民政府，街道办事处、村（居）委会的目标管理，并把农村餐饮食品安全工作列入政府绩效考核内容和重要指标，有下列行为之一的，扣减相应的绩效考核分：

(1)乡（镇）人民政府、街道办事处、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；

(2)乡（镇）人民政府、街道办事处、村（居）委会未开展食品安全法及本办法的宣传及有关食品安全工作培训的；

(3)乡（镇）人民政府、街道办事处未组织农村流动厨师进行登记和健康体检的；

(4)乡（镇）人民政府、街道办事处、村（居）委会未按照本办法的规定，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；

(5)不履行本办法规定的其他职责的。

#### 四、附 则

(一)本办法所称农村流动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。

(二)本办法由区市场监管局负责解释。

(三)本办法自印发之日起施行，有效期限至 2028 年 12 月 31 日，此前相关政策与上述政策不一致的，按本办法规定执行。

- 附件：1. 沙县区农村集体聚餐活动报备表  
2. 沙县区农村集体聚餐备案登记表  
3. 沙县区农村集体聚餐活动食品安全承诺书

附件 1

## 沙县区农村集体聚餐活动报备表

沙县区\_\_\_\_\_乡（镇、街道）\_\_\_\_\_村

举办人 (户主)		电话		承办 厨师	
承办原因	结婚 <input type="checkbox"/>	建房 <input type="checkbox"/>	丧事 <input type="checkbox"/>	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				

报备人：

申报时间： 年 月 日



## 沙县区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《中华人民共和国食品安全法》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 125 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（居）委会食品安全协管员，并及时协助处理。

食品安全协管员签名：

年 月 日

举办人签名：

厨师签名：

年 月 日

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存档。