

永安市人民政府办公室文件

永政办规〔2023〕3号

永安市人民政府办公室 关于印发《永安市农村集体聚餐食品 安全管理办法》的通知

各乡镇人民政府、街道办事处，市直各有关单位：

《永安市农村集体聚餐食品安全管理办法》已经市政府常务会议研究审议通过，现印发给你们，请认真贯彻落实。

永安市人民政府办公室

2023年9月21日

永安市农村集体聚餐食品安全管理办法

第一章 总 则

第一条 为加强我市农村集体聚餐活动食品安全管理，预防食品安全突发事件的发生，切实保障广大人民群众的身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《福建省食品安全条例》《餐饮服务食品安全操作规范》等有关法律法规的规定，结合我市实际制定本办法。

第二条 本办法所称农村集体聚餐是指在非经营性场所举办的，主要由乡村厨师、流动酒家或举办者自行承担加工烹饪的婚丧嫁娶、乔迁祝寿、子女升学等农村集体聚餐活动。

凡在本行政区域内举办农村集体聚餐活动的，均应遵守本办法。

第三条 农村集体聚餐的管理坚持辖区政府负总责、部门指导和行业自律相结合的工作原则，坚持市、乡镇（街道）、村（居）三级联动，以乡镇（街道）、村（居）为主，实行备案登记与现场指导相结合的管理制度。农村集体聚餐举办者和承办者是食品安全的第一责任人。

第四条 市食品安全工作办公室（以下简称食安办）负责全市农村集体聚餐活动食品安全监管综合协调工作；市场监管部门负责全市农村集体聚餐活动食品安全教育培训和业务指导，做好

对农村集体聚餐的事前指导、事中检查、事后跟踪管理；市卫健、农业等食安委成员单位按照各自职责分工，共同加强农村集体聚餐活动食品安全监督管理。

第五条 鼓励发展农村家宴专业服务队承担农村集体聚餐活动。

第二章 备案登记

第六条 对 50 人以上的农村集体聚餐活动实行备案登记管理制度，由举办者或承办者提前 5 天向本村食品安全协管员报告。申报内容包括举办人、承办厨师基本情况、聚餐时间、地点、人数和人员来源、场地卫生条件、菜谱等。

第七条 村食品安全协管员接到报告或获得信息后，应认真做好登记工作，填写《福建省农村集体聚餐活动申报表》（见附件 1），《福建省农村集体聚餐备案登记表》（见附件 2）与聚餐举办者签订《农村集体聚餐食品安全承诺书》（见附件 3），辖区市场监管所应会同乡镇（街道）政府和村委会做好相关信息统计汇总工作。

第八条 农村集体聚餐按规模大小实行分级指导。就餐人数 50—200 人的聚餐活动，由本村食品安全协管员进行现场指导；就餐人数在 201 人—499 人的由所在地辖区市场监管所派员协助现场指导；就餐人数 500 人以上（含 500 人）的，市级市场监管部门派员协助现场指导。

第九条 现场指导人员应至少提前二天对聚餐活动所用食

品原料的采购、储存、加工以及厨师健康状况、环境卫生、加工设施等进行现场检查，对存在的食品安全隐患提出整改意见。发现聚餐加工场所卫生条件较差或设施设备不能满足食品安全需要的，应督促指导整改；严重不符合食品安全要求的，应禁止举办集体聚餐活动。

申报地有传染病正在流行的，禁止举办群体性聚餐；申报地邻近有传染病正在流行的，限制举办群体性聚餐；患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病及其他有碍食品安全的疾病的人员，禁止举办或承办家庭宴席。

第三章 乡村厨师基本要求

第十条 实行乡村厨师备案管理制度。辖区市场监管所负责对辖区内承办集体聚餐的乡村厨师进行备案登记，填写《乡村厨师登记表》（见附件4）。监督指导乡村厨师按要求参加健康体检和食品安全知识培训，并组织签订《乡村厨师食品安全承诺书》（见附件5），建立乡村厨师管理档案。

第十一条 乡村厨师每年必须进行健康检查，取得健康合格证明后方可上岗。凡患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道疾病，活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的，不得承办农村集体聚餐。

第十二条 乡村厨师应参加市场监督管理部门组织的培训，掌握相关食品安全操作规范和食品安全法律法规知识。

第十三条 乡村厨师和帮厨人员卫生要求：

（一）厨师应持有效健康证上岗。有发热、腹泻症状或患有化脓性、渗出性皮肤病、咽部炎症等有碍食品安全疾病的人员不得帮厨；

（二）操作时应穿戴整洁的工作衣帽，佩戴口罩，头发不外露，不留长指甲、不涂指甲油，不佩戴饰物；

（三）操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时清洗；

（四）不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品安全的行为。

第四章 环境与设施

第十四条 加工场所周围 25 米内无粪坑、猪圈、垃圾堆场、有毒有害企业等污染源。聚餐举办者应提供符合食品安全要求的加工、聚餐场所。

农村集体聚餐活动举办场所应事先进行环境清扫，消除老鼠、蟑螂、蚊蝇及其孳生条件，保持环境整洁。

农村集体聚餐活动加工场所应合理布局，按操作流程划分相对独立的原料清洗整理、烹调、餐具清洗消毒、原辅料贮存等区域。

用餐场所应避免设置在存在安全隐患的老旧房屋及低洼、高陡边坡地带。

第十五条 厨房应设置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、通风装置和有效的防蝇、防尘、排污及存放废弃物的设施，有清洗用水设施和冷冻、冷藏、餐具保洁设施等。因原料清洗、整理、餐具清洗消毒需要临时搭建的简易棚，应选择地势较高的地方，地面平坦、硬化，四周设围护。用于加工的刀、墩、板、桶、盒、筐、抹布以及其他工具容器，应当按生熟分开使用，用后洗净，保持清洁。

在烹饪中使用天然气、液化石油气的，应正确使用合格的燃气安全设施，安装泄漏报警装置，确保使用安全。

第十六条 储存食品（含食品原料，下同）的场所、设施应保持清洁，实行分类、分架、隔墙、离地存放，储存食品的场所严禁存放有毒、有害物品。

第十七条 聚餐用水应符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。不得直接使用河水和未经检验合格的井水或山泉水。

第五章 采购与贮存

第十八条 聚餐举办者或承办者应从证照齐全的食品生产经营企业或市场采购符合质量标准和安全要求的食品，并索取有效购货凭证。承办者应对采购的食品提出指导性意见，对采购的食品原料进行检查把关。

第十九条 禁止采购和使用下列食品：

(一) 有毒、有害、腐败变质、霉变、污秽不洁、混有异物和其他感观性状异常的食品；

(二) 无检疫合格证明的肉类食品；

(三) 超过保质期食品；

(四) 未取得资质的食品生产经营者供应的食品；

(五) 使用后可能产生食品安全隐患的食品，如发芽的土豆、野蘑菇、鲜黄花菜、四季豆、豇豆、苦葫芦类等。

使用自产食品的，应符合相应的食品安全要求。

第二十条 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。

第二十一条 食品应分类存放于清洁、干燥的室内场所，需冷藏条件下保存的食品应当及时冷藏。

第六章 加工与留样

第二十二条 承办厨师必须认真检查待加工食品及原料，发现腐败变质、感观性状异常的，不得加工、使用。

第二十三条 食品原料在使用前必须洗净，蔬菜、肉类、水产品应分类清洗。

第二十四条 需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应当在放凉后及时冷藏；凡隔餐或隔夜的熟制品必须再次充分加热后方可食用。

原料、半成品、成品以及生、熟食品要分开存放，刀、砧板等生、熟工用具应严格区分，防止交叉污染。

第二十五条 农村集体聚餐不得加工生食海产品。

第二十六条 使用的餐饮具必须按规定洗净、消毒、保洁。工用具消毒尽可能使用高温消毒方式，提倡使用合法企业生产的一次性餐具。使用的洗涤剂、消毒剂应符合食品要求和标准。

第二十七条 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、留样量、留样时间、留样人员等。使用非统一供应居民生活用水的，应对用水进行留样。

第七章 应急与处置

第二十八条 实行农村集体聚餐食品安全突发事件报告制度。

农村集体聚餐引发的食物中毒或可疑食物中毒事件，举办者和承办者应及时将患者送往就近的医疗机构诊治，并在 2 小时之内上报村（居）委会、乡镇（街道）和所在地的市场监管部门；相关诊疗单位或个人也应当按照卫健部门有关规定及时报送事故信息；乡镇（街道）应按照食品安全应急预案做好应急处置工作。

市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《福建省食品安全突发事件应急

预案》和《永安市食品安全突发事件应急预案》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。

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。

第八章 监督与管理

第二十九条 农村集体聚餐举办者和承办者应当按照法律、法规和本办法的有关要求举办聚餐活动，保证食品安全，接受有关部门和社会的监督，承担聚餐活动的食品安全主体责任。

第三十条 农村集体聚餐的承办者应督促举办者及时报告聚餐活动。对不履行本办法规定的食品安全职责的承办者，将在当地媒体上予以通报或依法予以查处。

第三十一条 农村集体聚餐活动的举办者和承办者应严格按照本办法第二十六条规定，严格执行留样制度。

第三十二条 实行农村集体聚餐责任追究制度。对不按规定办理申报手续而举办农村集体聚餐，造成食物中毒或者其他食源性疾患的举办者和承办厨师，由市场监管部门依法进行查处，并记入承办厨师档案，进行社会公开；对接到农村集体聚餐申报后不履行登记、报告、指导和签订食品安全承诺书职责，造成食物中毒或者其他食源性疾患的食品安全协管员，由所在乡镇（街道）进行批评教

育或行政处分；对不履行监管指导职责，造成农村集体聚餐食物中毒或者其他食源性疾患的责任监督员，由市场监督管理部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。

对违反本《办法》规定，造成重大食品安全事故，情节特别严重的，要依法追究相应责任人的法律责任。

第三十三条 农村集体聚餐活动食品安全管理工作纳入各乡镇（街道）、市场监管部门的目标责任考核范围。

第九章 附 则

第三十四条 本《办法》所称乡村厨师是指在农村地区有一定厨艺，无固定加工场所和服务对象，经常性地为农村集体聚餐活动加工烹饪菜肴的厨师。

第三十五条 本办法自印发之日起执行，执行期限5年，具体解释工作由市场监督管理局承担。

- 附件：
1. 福建省农村集体聚餐活动申报表
 2. 福建省农村集体聚餐备案登记表
 3. 福建省农村集体聚餐活动食品安全承诺书
 4. 乡村厨师登记表
 5. 乡村厨师食品安全责任承诺书

附件 1

福建省农村集体聚餐活动申报表

市_____县（区、市）_____乡镇（街道）_____村（居）

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				

申报人:

申报时间: 年 月 日

附件 2

福建省农村集体聚餐备案登记表

编号:

户主		聚餐地址		联系电话	
聚餐时间		聚餐人数		厨师姓名	
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	<input type="checkbox"/>
				不符合	<input type="checkbox"/>
2.厨师健康状况				符合	<input type="checkbox"/>
				不符合	<input type="checkbox"/>
3.餐饮具清洗消毒及用水情况				符合	<input type="checkbox"/>
				不符合	<input type="checkbox"/>
4.凉菜加工条件				符合	<input type="checkbox"/>
				不符合	<input type="checkbox"/>
5.食品及其原料采购及索证索票情况				符合	<input type="checkbox"/>
				不符合	<input type="checkbox"/>
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

福建省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。

附件 4

乡村厨师登记表

姓 名		性 别	
出生年月		民 族	
联系电话		文化程度	
身份证号		职 业	
从业年限		家庭地址	
主要从事地区范围			
年度健康体检情况	健康证号码		
	取得时间		
年度食品安全知识培训情况			

附件 5

乡村厨师食品安全责任承诺书

厨师姓名		性别		文化程度	
出生年月		民族		联系电话	
身份证号		住址			
承 诺 内 容					
<p>1. 认真学习并贯彻执行食品安全监管相关法律法规。</p> <p>2. 自觉接受食品安全协管员和市场监管部门的指导。</p> <p>3. 注意个人卫生，按要求进行健康体检，体检合格方担任农村宴席厨师。</p> <p>4. 合理调配宴席菜谱，提出具体原料采购要求，拒用有毒、有害，易导致食物中毒原料，不做易引起食品安全事件的菜品，科学合理加工菜肴，确保宴席食品安全。</p> <p>5. 督促家宴举办者及时履行报告义务。</p> <p>6. 指导家宴举办者按要求留样食品。</p> <p>7. 如发生食品安全事故，积极配合相关部门开展调查处理工作。</p>					
乡村厨师：			市场监管所（公章）		
年 月 日			年 月 日		

本承诺书一式两份，双方各执一份。

永安市人民政府办公室

2023年9月21日印发