

ICS 67.040

T/XMSSAL

厦门市食品安全工作联合会团体标准

T/XMSSAL 0051.2-2025

代替T/XMSSAL 076.2-2022

农村集体聚餐管理导则

第2部分 食品安全操作规范

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是 T/XMSSAL 0051《农村集体聚餐管理导则》的第2部分，T/XMSSAL 0051已经发布了以下部分：

第1部分：食品安全管理规范

第2部分：食品安全操作规范

本文件代替 T/XMSSAL 076.2—2022《农村集体聚餐管理导则 第2部分：食品安全操作规范》。

本文件与 T/XMSSAL 076.2—2022相比，除结构调整和编辑性改动外，没有技术变化。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市集美区食品安全委员会办公室、方圆标志认证集团厦门有限公司、集美大学、厦门市集美区乡厨联合会。

本文件主要起草人：钱洪志、黄珊珊、黄煜、黄莉莉、郑仁德、林慧婷、郑锦富、周常义、周志坚、吴晓波、许志煌。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2022年首次发布为 T/XMSSAL 076.2—2022；

——本次为第一次修订。

1 范围

本文件规定了农村集体聚餐食品安全操作的术语和定义、基本要求、报告登记、前期准备、加工制作、应急处置及聚餐结束的操作要求。

本文件适用于厦门市辖区农村集体聚餐食品安全操作全过程。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件；凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜质量通则

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告 2018 年 第 12 号）

T/XMSSAL 0051.1 《农村集体聚餐管理导则 第1部分 食品安全管理规范》

3 术语和定义

T/XMSSAL 0051.1界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食品加工场所 Food processing place

指与食品制作供应直接或间接相关的场所，包括食品的贮存、清洗、切配、烹饪、备菜和餐饮具的洗消保洁等区域。

3.2 原料 Raw materials

指供加工制作食品所用的可食用或者饮用的物质，不包含法律法规禁止生产经营的食品、食用农产品、食品添加剂和食品相关产品。

3.3 半成品 Semi-finished products

指原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工的非直接入口食品。

3.4 成品 Finished products

指已制成的可直接食用或饮用的食品。

3.5 凉菜 Cold dish

指对经过烹饪成熟之后冷却或者腌渍入味的食品进行简单制作并装盘，一般无需加热即可食用的菜肴。

3.6 高危易腐食品 High risk perishable food

指蛋白质或碳水化合物含量较高〔通常酸碱度（pH）大于 4.6 且水分活度（ A_w ）大于 0.85〕，常温下容易腐败变质的食品。

3.7 中心温度 Central temperature

指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

3.8 冷藏 Refrigerate

指将原料、半成品、成品置于 0 ~ 8℃环境温度下贮存的过程。

3.9 冷冻 Freezing

指将原料、半成品、成品置于 -12°C 以下环境温度，以保持冰冻状态贮存的过程。

3.10 交叉污染 Cross contamination

指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

4 基本要求

4.1 人员要求

4.1.1 健康要求

农村集体聚餐厨师、帮工应取得健康证后方可上岗。患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

4.1.2 培训考核要求

农村集体聚餐厨师及承办者食品安全管理人员应参加每年不少于 40 小时的安全知识培训，经考核取得培训合格证明后，方可从事农村集体聚餐服务。

4.2 场所设施要求

4.2.1 具有与农村集体聚餐相适应的场所、设施、设备，且布局合理。

4.2.2 食品加工、贮存、保温、冷藏、冷冻设施设备要清洁完好、运转正常。

4.3 原料控制

4.3.1 不得采购不符合食品安全标准的食品、食用农产品、食品添加剂及食品相关产品。

4.3.2 农村集体聚餐服务承办者应制定食品、食品添加剂及食品相关产品控制要求等相关制度并贯彻实施，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

4.3.3 加工制作用水的水质应符 GB 5749 规定。

4.4 加工制作

4.4.1 农村集体聚餐承办者对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，并采取有效措施，避免交叉污染。

4.4.2 农村集体聚餐厨师应具备食品安全风险隐患意识，加工制作行为符合食品安全要求。

5 报告登记

50 人以上（含 50 人）的农村集体聚餐活动，聚餐举办者或承办者应在农村集体聚餐（丧事除外）举办前 5 个工作日进行报告登记，报告登记应遵守 T/XMSSAL 0051.1 的规定。

6 前期准备

6.1 掌握基本情况

6.1.1 承办者确定举办农村集体聚餐的类型、日期、餐次、就餐人员情况（包括就餐人数、就餐人员的构成、分布地区、宗教信仰和饮食习惯等）及其他特殊要求。

6.1.2 举办者、承办者按照本文件附录 A《农村集体聚餐活动操作流程简图》，熟悉各环节食品安全管控要求。

6.2 签订服务协议

6.2.1 农村集体聚餐承办方应与举办者签订农村集体聚餐加工制作服务协议，明确、细化各自的食品安全责任。

6.2.2 协议明确为由农村集体聚餐举办者购买食材的,承办方应对举办者采购食材进行指导,要求举办者采购食材应符合食品安全要求并及时索证索票。

6.3 办理保险

执行本文件的农村集体聚餐活动纳入全市食品安全公共责任保险。

6.4 确定菜单

6.4.1 承办者制订菜单应依据举办者的经济能力、餐费标准和特殊要求。

6.4.2 菜单制订应充分考虑各类食材的季节性和安全性,宜选用当季采购的常用食材,杜绝使用食品安全法律法规规定禁止经营的食材。

6.4.3 菜单制订应充分考虑就餐人员的宗教信仰和饮食习惯。

6.4.4 菜单制订应充分考虑文明节俭,做到适量、适度,反对铺张浪费。

6.5 配备场所设施设备

6.5.1 场所要求

农村集体聚餐食品加工场所应符合以下要求:

a) 农村集体聚餐食品加工场所宜安排在室内,若位于户外则应安排在地势干燥,有给排水条件、用电保障和遮棚的地方。加工场所远离污染源,距离粪坑、猪圈、垃圾场、旱厕、有毒有害企业等污染源 25 米以上。有条件的村(社区)应积极探索建立符合本地实情的集中聚餐点(如社区公共活动场所)。

b) 食品加工场所面积应与就餐人员规模相匹配,对没有固定室内场所和室内场所面积偏小的,宜租用移动厨房,或搭建独立简易棚进行操作,不得使用堆放农药、危化品、化肥和饲养牲畜的场所。

c) 对食品加工场所进行卫生清扫,清理无关物品,必要时对场所进行消毒,在农村集体聚餐操作前保持场所的通风和干燥。

d) 按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局,划分相对独立的功能区域。

e) 无法分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口,应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,避免交叉污染。

f) 加工场所应设置禁止非加工人员随意进入的警示牌。应有“三防”设施并避免畜禽动物进入食品存放和加工区域。

6.5.2 设备设施要求

农村集体聚餐活动应按以下要求配置设备设施:

a) 按农村集体聚餐的就餐人数、规模和农村集体聚餐操作区域现场实际准备足够数量的灶具、货架、容器、餐饮具、餐饮具洗消保洁等设备设施,并符合相关要求(宜使用清洁能源)。

b) 配备足够数量的动物类、植物类、水产类食材专用清洗盆、盛放容器、切配工器具,确保农村集体聚餐加工制作时能够分类使用,避免加工制作时交叉污染。

c) 配备洗手消毒设施,准备足够数量的专用洗手盆、肥皂、消毒液、专用干净毛巾。

d) 配备餐饮具清洗、消毒专用大盆和足够数量餐饮具保洁箱。

e) 宜参照移动厨房的设施配置,配备移动制冷空调、制冷空调扇、排气扇、制冰机、刀具消毒机、餐盘消毒柜等设备,配备垃圾分类垃圾桶及灭火器。

f) 配备防尘、防蝇、防虫、防鼠设施和足够数量的保鲜膜。防鼠设施应使用粘鼠板或捕鼠笼或机械式捕鼠器等装置,不得使用杀鼠剂。保鲜膜应符合 GB/T 10457、GB 4806.7 的规定。

g) 使用消毒餐饮具的,应对餐饮具集中消毒单位的资质进行查验。

h) 菜品需采用醇基燃料加热的,宜使用乙醇(如火锅等)。如使用甲醇、丙醇等作燃料,应进行

显著标识警示，并严格管理，防止作为白酒误饮。

i) 主动联系餐厨垃圾回收单位，落实垃圾分类回收。

6.6 人员配置与要求

6.6.1 承办者应根据就餐人数和规模确定农村集体聚餐制作的厨师、帮工人数。

6.6.2 承办者不得雇佣未经健康体检合格、未经食品安全知识培训合格的加工服务人员。

6.6.3 加工前，承办者应对农村集体聚餐厨师、帮工通过询问和观察、检查等方式进行健康检查，发现当天有腹泻、发烧、咳嗽、感冒、手部皮肤破损并有炎症等症状人员，不得上岗。

6.6.4 承办者应对农村集体聚餐厨师、帮工的个人卫生状况进行检查。厨师应穿戴清洁的工作衣帽。帮工应穿戴清洁围裙。所有人员均应规范佩戴清洁的口罩，且不得留长指甲、涂指甲油，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

6.6.5 承办者应根据农村集体聚餐现场实际情况对人员进行合理分工，并告知农村集体聚餐食品安全责任告知书的相关内容。

6.6.6 承办者应告知从业人员加工制作食品前和手部受到污染后的手部清洁措施。

6.6.7 不得在食品加工制作场所吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

6.7 公示信息

在农村集体聚餐现场醒目位置公示农村集体聚餐承办者姓名、联系方式，加工服务人员的健康证明及食品安全培训考核合格材料、食品安全责任承诺书、主要食材检验合格证明。

7 加工制作

7.1 食材采购、验收、贮存

7.1.1 食材采购

农村集体聚餐食材采购应符合以下要求：

a) 采购食材应确定专人负责，应做到从具备相应供货资质的生产经营单位采购。索取并保留盖有供货方公章（或签字）的购物凭证，如发票、收据、送货单、电子小票等。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

b) 严禁采购、贮存、加工“三无”食品，超过保质期的食品，腐败、变质、霉变等感官性状异常的食品，病死、毒死或死因不明的禽、畜、水产动物肉类及其制品，野生动物，国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品等食品安全法律法规禁止生产经营的食品。

c) 食材采购还应按照本文件附录 B《农村集体聚餐食材（菜品）食品安全风险提示》执行。

7.1.2 食材验收

承办者应认真查看食材的感官性状，查看预包装食品标识标签，核验食材实际情况与索取票据上记载信息是否相符，必要时，应索取查验食材的检验报告或者由供货商签字（盖章）的检验报告复印件，留存一个月。对感官性状异常、过期食材和其他不符合食品安全要求的食材应及时处理，严禁流入餐桌。

7.1.3 食材贮存

农村集体聚餐食材贮存应符合以下要求：

a) 按照食品类别，离墙离地存放，荤素分开、生熟分开，避免交叉污染，设置标签标识。

b) 现场应有专人进行看管，容易变质的食品应冷藏或冷冻保存。需冷藏的，温度应在 0 ~ 8℃，需冷冻的，温度应在 -12℃以下。

7.2 清洗切配

7.2.1 动物类、植物类、水产类食材应分类清洗。冷冻食材应充分解冻。

- 7.2.2 清洗蔬菜时，宜利用水洗、浸泡（20 ~ 30 分钟）、开水焯等方式去除农药残留和杂质。
- 7.2.3 在清洗过程中，应对食材进行再次检查，发现感官性状异常的食品原料，不得使用。
- 7.2.4 洗净的食材及盛放的容器不得直接置于地面，宜置于简易备餐板、货架等上面。
- 7.2.5 食材分切时，宜按照动物性食品、植物性食品、水产品进行分类使用砧板、刀具，对砧板、刀具和容器使用色标管理、生熟分开。

7.3 热菜加工

- 7.3.1 加工热菜前，应对清洗的食材和半成品进行再次感官检查，对调味品的保质期和质量进行再次检查，不得使用不符合要求的原辅料。
- 7.3.2 宜采用一次性热加工（炒、蒸、煮、炸、炖，等）即可食用的菜肴。
- 7.3.3 在餐饮食品制作加工过程中，严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》及 GB 31654 标准要求，加强对易引发食品安全事故的重点品种和关键环节的管理。加工热菜应烧熟煮透，出锅时菜品中心温度达到 70℃ 以上。
- 7.3.4 控制食品煎炸所用的食用油和煎炸过程的油温、油炸时间，减少产生有害物质。
- 7.3.5 对热菜加工区域内的生熟盛放容器进行分类摆放，检查核对并确认盛放熟菜容器的清洁和消毒，避免生熟容器混用，防止交叉污染。
- 7.3.6 隔餐的熟菜，承办厨师应先检查未存在感官异常后，方可再次彻底加热煮透（菜品中心温度达到 70℃ 以上）。
- 7.3.7 采购外卖熟食应在装盘前重新烧熟煮透。

7.4 上菜供餐

- 7.4.1 分餐前要仔细检查并确认盛放熟食容器的清洁度。
- 7.4.2 农村集体聚餐菜肴采用现场制作，应确保食品温度符合要求。在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的高危易腐食品，应在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下存放。在 8 ~ 60℃ 条件下存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，应再加热至菜品中心温度达到 70℃ 以上才可供餐。
- 7.4.3 帮工应身体健康，个人卫生习惯良好，上菜前做好洗手消毒，并避免手部直接接触食品。
- 7.4.4 帮工应具备基本的食品安全知识，如发现菜品有异物、有异味、色泽不对，应停止上菜，并立即报告主厨。

7.5 餐饮具清洗消毒

- 7.5.1 餐饮具、操作区域内使用的食品容器、用具应清洗消毒后使用，做到使用一次，清洗消毒一次。用于清洗的洗涤剂和消毒剂应当符合相关要求。
- 7.5.2 消毒完毕的餐饮具等应立即做好密闭保洁，防止二次污染。
- 7.5.3 如使用餐饮具集中消毒单位提供的餐饮具，应由有餐饮具集中消毒资质的单位提供，并索证索票。

7.6 食品留样

- 7.6.1 对就餐人数 100 人以上（含 100 人）的农村集体聚餐，应对每餐次的所有食品成品进行留样，留样食品每样应不少于 125g。
- 7.6.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，存放于 0 ~ 8℃ 的冷藏设备中，保存 48 小时以上。
- 7.6.3 留样食品应采用标签管理，并标注日期、餐次、菜品名、留样时间和留样人。
- 7.6.4 使用非统一供应居民生活饮用水的，应对用水进行留样。

8 应急处置

8.1 食品召回

8.1.1 在食品加工制作或备菜分菜环节发现可能存在潜在食品安全隐患时，应立即召回即将上桌或已上桌的食品。

8.1.2 对食品中存在的物理性、化学性、生物性危害或潜在危害的，应追溯危害的出现原因，查找可能受到影响的其他食品成品、半成品及原料，及时采取相应处理措施。

8.1.3 对可能存在潜在危害但已经供就餐人员食用的食品，一经发现后采取有效措施及时阻止就餐人员继续食用，立即召回可能存在危害的食品，并做好后续跟踪、应急处置等准备。

8.2 突发事件应急处置

8.2.1 立即护送患者就近到医院诊治，及时进行救治。

8.2.2 立即报告行政村（社区）网格员，不得瞒报、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。不得擅自发布相关信息。

8.2.3 停止使用并配合封存可疑的食品及其原料、工用具、设备设施和操作现场。

8.2.4 保护现场，配合并接受相关部门的调查及处理。

8.2.5 及时与患者家属联系，做好安抚、慰问等工作。

9 聚餐结束

9.1 农村集体聚餐承办者主动征求举办者和就餐人员意见和建议，并认真总结反馈。

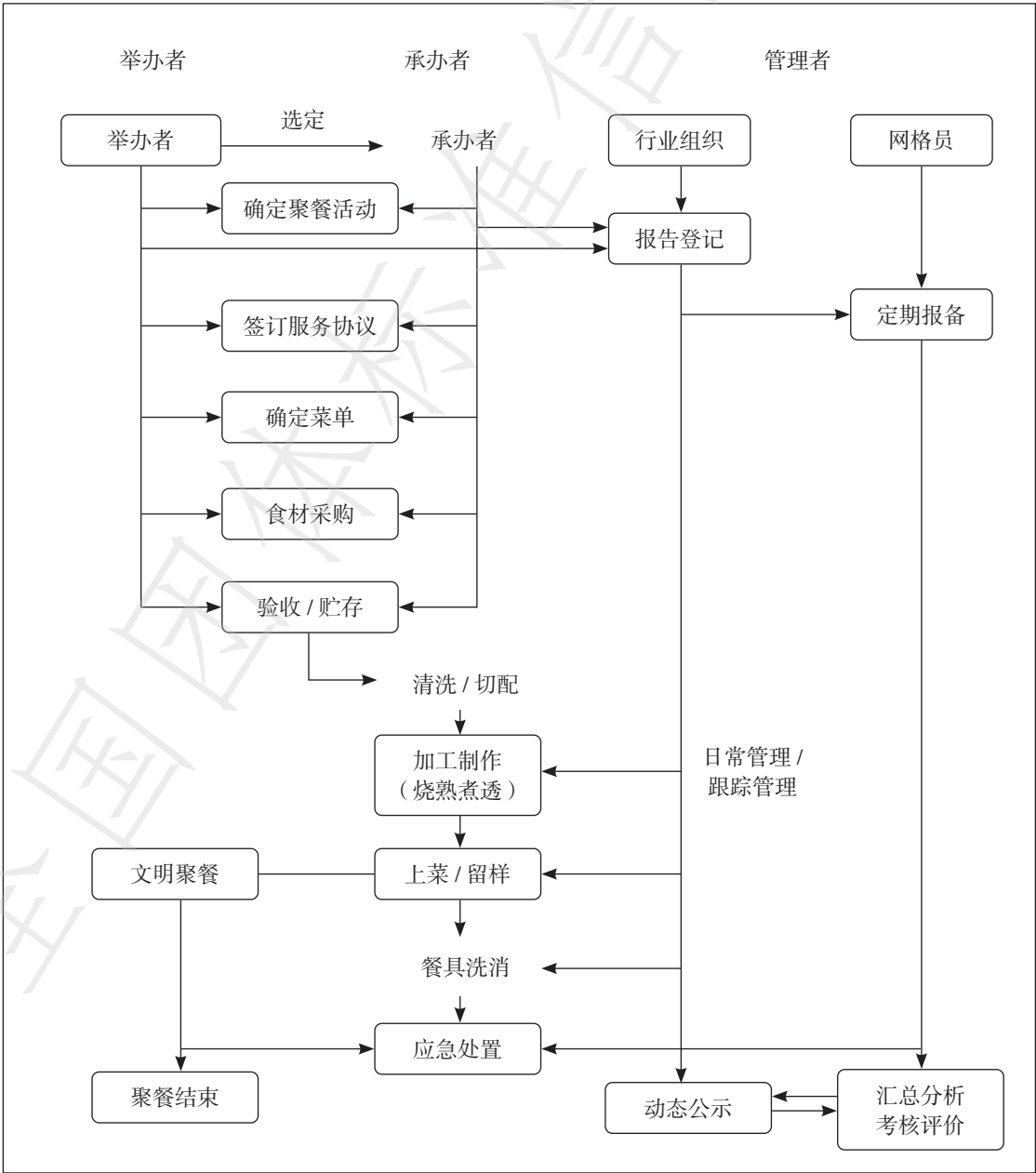
9.2 做好餐厨废弃物、废弃油脂、餐厨污水的处理。

9.3 按照食品安全要求存放、处理剩菜剩饭。

附录 A

(资料性)

农村集体聚餐活动操作流程简图



附录 B

(资料性)

农村集体聚餐食材（菜品）风险提示

农村集体聚餐，除《食品安全法》第三十四条规定的禁止生产经营的食品外，还应关注以下风险（包括但不限于）：

B.1 高风险食材（菜品）

- B.1.1 自制冷荤类食品。
- B.1.2 硝酸盐、亚硝酸盐等食品添加剂。
- B.1.3 国家禁止食用的野生动物。
- B.1.4 可能含有生物毒素：鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、河豚鱼、织纹螺、龙须菜（俗称海米粉）等。
- B.1.5 无合法来源的散装白酒、自酿酒。

B.2 较高风险食材（菜品）

- B.2.1 必须烧熟、煮透的：四季豆、扁豆、豇豆、芸豆、白果、豆浆、较大块的肉、肉圆以及整鸡、整鸭、整鹅等。
- B.2.2 必须洗净的：水果、果盘、盘花等。
- B.2.3 必须密闭冷藏并尽快食用的：裱花蛋糕、冷加工蛋糕、三明治等。
- B.2.4 必须特别注意防止加工过程中工具、容器、操作人员手部交叉污染的鲜蛋、改刀装盘食品、鲜奶制品、鲜榨果汁等。