

ICS 03.160  
A 00

# T/LSA

团 体 标 准

T/LSA 003-2019

## 农村集体聚餐食品安全操作规范

2019-05-11 发布

2019-05-31 实施

临海市食品安全促进会 发布

## 前 言

本标准依据GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。  
为指导农村集体聚餐按照食品安全法律、法规、规章、规范性文件要求，落实食品安全主体责任，规范农村集体聚餐行为，提升食品安全管理能力，保证农村集体聚餐食品安全，制定本标准。

本标准规范由临海市食品安全促进会提出并归口。

本标准规范起草单位：临海市市场监督管理局、临海市食品安全促进会。

本标准规范主要起草人：李睿、郑超超、李胜利。

# 农村集体聚餐食品安全操作规范

## 1 总则

本规范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、备案登记、前期准备、加工制作、应急处置及家宴结束。

本规范适用于临海市内农村集体聚餐食品加工制作。临海市以外的农村集体聚餐服务承办者进入临海承办农村集体聚餐服务的按照本规范执行。鼓励开展“减油、减盐、减糖”行动，为公众提供健康营养的餐食。

## 2 规范性引用文件

下列文件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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 农村集体聚餐

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。

### 3.2

#### 农村集体聚餐服务承办者

指已取得健康证明和食品安全培训合格证明的专门为各类农村集体聚餐承担组织、加工、制作及服务的单位或个人。

### 3.3

#### 农村集体聚餐厨师

指已取得相应要求，为农村集体聚餐担当食物加工制作的厨师。

### 3.4

#### 助厨

指在农村集体聚餐中为厨师加工制作食物提供辅助服务的人。

### 3.5

**帮工**

指为农村集体聚餐食品加工提供帮助的人。

3.6

**加工制作场所**

指与食物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、备菜和餐具的洗消保洁等区域。

3.7

**原料**

指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

3.8

**半成品**

指原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括贮存的已加工制作成成品的食品。

3.9

**成品**

指已制成的可直接食用或饮用的食品。

3.10

**凉菜**

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，又称冷荤、冷菜。

3.11

**专间**

指处理和短时间存放直接入口食品的专用加工制作间。

3.12

**中心温度**

指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

3.13

**冷藏**

指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 0℃~8℃。

3.14

## 冷冻

指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于-12℃。

### 3.15

## 交叉污染

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、助厨、帮工应取得健康合格证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时进行临时健康检查。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 考核培训要求

农村集体聚餐厨师及承办机构食品安全管理人员应参加食品安全管理知识培训学习，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。

### 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宜制定食品、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。

4.3.3 加工制作用水的水质符合 GB 5749 规定。

### 4.4 加工制作

4.4.1 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 农村集体聚餐人员应具备食品安全和质量意识，加工制作行为符合食品安全法律法规要求。

## 5 备案登记

5.1 100人以上（一个餐次的就餐人数，含100人）的农村集体聚餐活动，聚餐举办者或承办厨师应进行申报备案。

5.2 应在农村集体聚餐举办前3天，携带农村集体聚餐操作厨师的健康体检证明和培训合格证明、助厨和帮工的健康体检证明向农村集体聚餐操作地行政村（社区）网格员进行农村集体聚餐申报备案登记。

T/LSA 003-2019

5.3 备案时，应填写《临海市农村集体聚餐备案登记表》（见附录 A），向行政村（社区）网格员报告农村集体聚餐的举办时间、类型、餐次、地址、就餐人数、菜单、操作厨师和助厨情况。

5.4 向行政村（社区）网格员报告农村集体聚餐操作场所现场踏看中发现的食品安全风险情况和改进的措施。

5.5 领取《临海市农村集体聚餐食品安全风险防控告知书》（见附录 B），并签订《临海市农村集体聚餐食品安全风险防控承诺书》（见附录 C）和《临海市农村集体聚餐食品安全风险防控合同》（见附录 D）。

5.6 农村集体聚餐 200 人以上（一个餐次的就餐人数，下同），所在地镇（街道）食安办组织人员进行现场指导。200 人以下（含 200 人）由本村（社区）网格员进行现场指导。

## 6 前期准备

### 6.1 掌握基本情况

6.1.1 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）。

6.1.2 确定举办者的经济承受能力、餐费标准及对农村集体聚餐加工制作的特殊要求。

### 6.2 签订服务合同

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订单协议，明确加工制作服务的相关内容和收费标准。

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，提醒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 确定菜单

6.3.1 菜单制订应依据举办者的经济能力、餐费标准和特殊要求。

6.3.2 菜单制订应充分考虑各类食材的季节性和安全性，尽量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。

6.3.3 菜单制订应充分考虑就餐人员的宗教信仰和饮食习惯。

6.3.4 菜单制订应依据农村集体聚餐厨师擅长操作的烹饪方法，尽可能做到冷热、荤素和营养的合理搭配。

6.3.5 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。

### 6.4 配备场所设施设备

#### 6.4.1 场所要求

6.4.1.1 农村集体聚餐食物加工操作区域远离垃圾堆、露天粪坑、禽畜圈养地及其他污染源 25 米以上。无法远离的，应采取措施进行有效隔离。

6.4.1.2 食品加工制作的室内场所面积与农村集体聚餐就餐人数规模相匹配，对没有固定室内场所和室内场所面积偏小的，可搭建独立简易棚进行操作，杜绝使用堆放农药、危化品、化肥和饲养牲畜的场所。

6.4.1.3 对食物加工操作场所进行卫生清扫，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。

6.4.1.4 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。

6.4.1.5 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，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

#### 6.4.2 设施设备要求

- 6.4.2.1 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、餐饮具消毒保洁等设备设施，并符合相关要求（鼓励使用清洁能源）。
- 6.4.2.2 配备足够数量的动物类、植物类、水产类专用清洗盆、盛放容器，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。
- 6.4.2.3 配备三套以上的砧板、刀具、容器具，并进行“动物类”、“植物类”、“水产类”标注。凉菜加工制作备有专用工用具，确保农村集体聚餐加工制作时能够做到分类使用，防止混用。
- 6.4.2.4 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。
- 6.4.2.5 配备餐具清洗、消毒专用大盆和足够数量餐具保洁箱。
- 6.4.2.6 配备防尘防蝇设施和足够数量的保鲜膜，保鲜膜应符合 GB/T 10457 的规定。
- 6.4.2.7 必要时，联系餐饮具集中消毒服务企业，对一次性餐饮具集中消毒服务企业的相关资质进行查验。
- 6.4.2.8 联系餐厨垃圾回收单位，落实餐厨垃圾回收存放容器。

#### 6.5 确定人员

- 6.5.1 根据就餐人数和规模确定农村集体聚餐制作的厨师、助厨、帮工人数。
- 6.5.2 及时提取农村集体聚餐制作厨师的健康体检证明、培训合格证明和助厨的健康体检证明，不得使用未经健康体检合格、未经食品安全知识培训合格或被政府或相关部门列入黑名单的厨师及未经健康体检合格的助厨、帮工。
- 6.5.3 对农村集体聚餐厨师、助厨和帮工通过询问和观察等方式，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。
- 6.5.4 农村集体聚餐厨师、助厨和帮工的个人卫生状况进行检查，厨师、助厨应穿戴清洁的工作衣帽，帮工应佩戴清洁围裙，所有人员不得留长指甲、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。
- 6.5.5 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风险防控告知书的相关内容。
- 6.5.6 告知从业人员操作食物前和手部受到污染后的手部清洁措施（洗手六步法）。
- 6.5.7 不得在食物加工制作场所吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

#### 6.6 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操作厨师食品安全知识培训合格证明、健康体检证明、助厨健康体检证明及食品安全风险防控承诺书。

### 7 加工制作

#### 7.1 食材采购、验收、贮存

##### 7.1.1 食材采购

- 7.1.1.1 采购食材应确定专人负责，应做到从具有相应供货资质的生产经营单位采购。

T/LSA 003-2019

7.1.1.2 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。必要时，应索取并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。

7.1.1.3 采购的食材应符合国家有关食品安全标准和规定的要求，不得采购法律法规明令禁止生产经营的食材。

7.1.1.4 采购的食材应新鲜保质，不易于饲养的食材应分餐采购或送货。

## 7.1.2 食材验收

认真查看食物原料、半成品、成品的感官性状，查看预包装食品标识标签，查看各类食材索证索票和检验证明（报告）。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，严防流入餐桌。

## 7.1.3 食材贮存

7.1.3.1 食材按照食品原料、半成品、成品分类、离地存放，荤素、生熟不得混放，避免交叉污染。

7.1.3.2 食材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。

## 7.2 清洗切配

7.2.1 动物类、植物类、水产类食品应分类清洗。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 洗好的食材及盛放的容器不得直存放于地面，可采用简易备餐板、货架等，将盛放洗净食材的容器置于上面，不得叠放。

7.2.5 食材分切时，应按照动物类、植物类、水产类进行分类使用砧板、刀具，对砧板、刀具和容器使用红绿蓝色标管理。

## 7.3 热菜加工

7.3.1 对热菜加工区域内的生熟盛放容器进行分类摆放，仔细检查核对并确认盛放热菜容器的清洁和消毒，避免生熟容器混用，防止交叉污染。

7.3.2 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，及时去掉不符合要求的原辅料。

7.3.3 加工热菜应烧熟煮透，加工时食物中心温度不低于 70℃（尤其应注意易引起食物中毒的食品，例如：四季豆）。

7.3.4 分菜前应仔细检查核对并确认盛放热菜菜盘的清洁和消毒。

7.3.5 应控制备餐时间，最长不得超过 2 小时。

7.3.6 烹饪好的热菜用于凉菜制作的，应及时移送至凉菜专间进行保存。

7.3.7 隔餐、隔夜的熟菜食用时应先检查未变质，再次彻底加热煮透。

## 7.4 冷菜加工

### 7.4.1 原则

不宜提供卤味熟食，更不宜外购卤味熟食。凉菜加工是农村集体聚餐造成食物中毒的重要原因，特别是冷菜中的荤菜，例如：烤鸭、烤鸡、牛肉等，对温度、时间等要求较高，实际硬件等无法满足，因此尽量减少数量。

7.4.2 加工制作凉菜应符合以下要求：

7.4.2.1 应有凉菜专间，设有防蝇防尘设施，对自然温度超过 25℃的凉菜专间应安装空调并开启。操作凉菜前，应对凉菜专间空气进行消毒。

7.4.2.2 操作凉菜人员应进行二次更衣、佩戴口罩，对手部进行清洗消毒。

7.4.2.3 凉菜间应配有酒精、消毒液等消毒物品，砧板和刀具应专用，在操作凉菜前后应对砧板和刀具进行消毒。

7.4.2.4 操作凉菜前应仔细检查核对并确认盛放凉菜菜盘的清洁和消毒。

7.4.2.5 凉菜的备菜时间应不超过 2 小时，不得使用隔餐、隔夜的凉菜。

7.4.2.6 凉菜制作工用具应生熟、荤素分开，防止交叉污染。

7.4.3 外购凉菜应符合以下要求：

7.4.3.1 到具有售卖凉菜资质的单位采购凉菜。

7.4.3.2 购买的熟食品待冷透后装入清洁、卫生、密闭的容器或食品用包装材料中运输。宜在 2 小时内食用。存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热至中心温度达到 70℃以上。

7.5 餐用具清洗消毒

7.5.1 餐具、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药物应当符合相关要求。

7.5.2 餐具、操作区域内使用的食品容器、用具清洗消毒应严格按先洗净后消毒。在农村家宴厨房举办的，消毒使用消毒柜。未在农村集体聚餐中心举办的，推荐煮沸消毒。

7.5.3 消毒完毕的餐具等应立即做好密闭保洁，防止二次污染。

7.6 食品留样

7.6.1 对就餐人数超过 100 人的农村集体聚餐，应对食物成品进行及时留样。

7.6.2 每餐每道菜的留样食物重量应不少于 125 克。

7.6.3 留样食物用专用容器存放，存放留样食物的容器应经过清洗消毒，留样食物应加盖。

7.6.4 留样食物冷却后，存放于 0℃—8℃的冷藏设备中。

7.6.5 留样食物应按就餐日期分开并标注餐次、菜品名和留样人。

7.6.6 留样食物应存放 48 小时以上。

8 应急处置

8.1 食物撤回

8.1.1 在食物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，应立即撤回即将上桌或已上桌的食物。

8.1.2 对食物中存在的物理性、化学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物成品、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物，一经发现后采取有效措施及时阻止就餐人员继续食用，立即撤回可能存在危害的食物，并做好应对食品安全事故的准备。

8.2 事故应急处置

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 立即报告当地人民政府及相关职能部门，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。

T/LSA 003-2019

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 及时与病患人员家属联系，稳定情绪。

## 9 家宴结束

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  
(资料性附录)  
临海市农村集体聚餐备案登记表

### 临海市农村集体聚餐备案登记表

\_\_\_\_\_乡镇(街道) \_\_\_\_\_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"/>	
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"/> 视频 <input type="checkbox"/>	指导人员		
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

附录 B  
(资料性附录)

临海市农村集体聚餐食品安全风险防控告知书

临海市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℃；烹调后至食用超过 2 小时的食物，应当在高于 60℃或低于 10℃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 录 C  
(资料性附录)

临海市农村集体聚餐食品安全风险防控承诺书

临海市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《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 录 D  
(资料性附录)

临海市农村集体聚餐食品安全风险防控合同

临海市农村集体聚餐食品安全风险防控合同

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。