团 体 标 准

T/5115YBAPS XXX—2020

农村集体聚餐食品安全管理规范

(征求意见稿)

(在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上)

2020 - XX - XX 发布

2020 - XX - XX 实施

宜宾市标准化促进会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1给出的规则起草。

本标准由宜宾市市场监督管理局提出。

本标准由宜宾市标准化促进会归口。

本标准起草单位：宜宾市市场监督管理局、宜宾市标准化促进会、四川万豪企业管理咨询有限公司。

本标准主要起草人：程鹏至、王顺强、方乙宇、李薇、刘建云、傅强。

引 言

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。目前，农村自办群宴普遍存在卫生保障条件简陋、食品原料采购把关不严、操作人员食品安全意识不强、加工过程和加工方式不规范等特点。同时，倡导文明聚餐、规范处置餐厨垃圾也亟需在农村集体聚餐活动中大力宣传。

为了规范我市农村集体聚餐，加强对农村自办宴席食品安全管理指导，维护人民群众身体健康和生命安全，提升农村安全、文明、和谐治理的整体水平，特制定本标准。

农村集体聚餐食品安全管理规范

1 范围

本标准规定了农村集体聚餐食品安全管理的基本要求、登记备案、前期准备、加工制作、应急处置、宴席结束和监督考核等方面的要求。

本标准适用于宜宾市行政区域内农村集体聚餐食品安全管理工作。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农村集体聚餐

农村家庭、其他组织或团体在餐饮服务提供者以外场所举办的非盈利性的各种群体性聚餐活动。

注：农村集体聚餐分为举办者自己加工制作；应举办者要求由专业加工服务者上门加工制作（包括只提供加工服务和提供“加工服务+食品原料”方式）。

3.2

农村集体聚餐举办者

在租用或自有的场所内，组织亲朋好友参加婚、丧、寿宴等集体聚餐的发起者。

3.3

农村集体聚餐承办者（专业加工服务者）

应举办者要求上门提供宴席加工服务活动，从事集体聚餐加工服务活动的队伍或个人，如“坝坝宴一条龙”、“家宴服务队”、农村流动厨师等。

3.4

助厨

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

除助厨外，为农村集体聚餐食品加工提供帮助的人。

3.6

交叉污染

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 总则

4.1.1 农村集体聚餐食品安全管理坚持食品安全第一、谁举办谁承办、谁负责、政府指导服务、风险群防群控的原则。

4.1.2 在出现传染病疫情暴发、流行时，农村集体聚餐遵守当地人民政府的相关规定，应采取限制或停止举办等紧急措施。

4.1.3 非自己加工的举办者宜选择取得食品摊贩登记卡的专业加工服务者承办集体聚餐。

4.1.4 宜成立农村流动厨师协会组织，加强行业管理，提供技术服务，引导和督促农村流动厨师依法、诚信开展农村集体聚餐活动，建立起农村“坝坝宴”信用管理机制，将不履行职责的乡村厨师“坝坝宴一条龙”“家宴服务队”禁止入行服务。

4.1.5 有条件的地区可运用信息化手段对农村集体聚餐及专业加工服务者实施在线监管。

4.2 人员

4.2.1 健康要求

农村集体聚餐专业加工服务者取得健康合格证明后方可上岗，并每年进行健康检查。有以下情况的人员，不应进行餐饮食品加工制作：

- a) 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；
- b) 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；
- c) 近期有腹泻、发热、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全症状的人员；
- d) 其他有碍食品安全的疾病。

4.2.2 登记要求

从事农村集体聚餐加工服务的队伍、农村流动厨师等应向乡镇人民政府（街道办事处）登记，申报登记时提交以下材料：

- a) 登记表；
- b) 专业加工服务者的身份证明（复印件）、住所、联系方式；
- c) 拥有的设施设备清单；
- d) 从业人员名单以及健康体检合格证明（复印件）；
- e) 需要提供的其他资料。

4.3 场所设施

4.3.1 具有与农村集体聚餐相适应的场所、设施、设备，且布局合理。

4.3.2 食品加工、贮存、保温、冷藏、冷冻设施设备完好、清洁。

4.4 原料控制

- 4.4.1 不应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。
- 4.4.2 加工用水使用符合 GB 5749 的的生活饮用水。

4.5 加工制作

- 4.5.1 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。
- 4.5.2 农村集体聚餐加工制作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。

4.6 垃圾处理

- 4.6.1 设置专门容器，分类收集、存放产生的餐厨垃圾和餐厨废弃油脂，并在餐后及时清除、依法处理。
- 4.6.2 不违反规定使用餐厨废弃物饲养禽畜、水产品等动物。

4.7 文明聚餐

- 4.7.1 文明停车，文明饮酒，“不劝酒”“不酗酒”“不斗酒”，不酒后驾车，不乱扔垃圾。
- 4.7.2 提倡使用“公筷公勺”，根据餐桌规格、实际用餐人数、菜品类型与菜品数量等实际用餐情况，选择采用“一人双筷”“一菜一筷”或“一菜一勺”等方式摆放。

5 备案登记

- 5.1 每餐次聚餐人数大于等于 100 人的农村集体聚餐活动，聚餐举办者和承办者（对自行举办，无承办者的由举办者报告）应进行申报备案。
- 5.2 应在农村集体聚餐举办前 48 小时（丧宴即日），携带农村集体聚餐操作厨师和助厨的健康合格证明向当地乡镇政府（街道办事处）进行申报备案登记。
- 5.3 备案时，应填写《宜宾市农村集体聚餐登记表》（见附录 A），载明就餐时间、累计餐次、累计就餐人数、场地条件、主要菜品以及是否聘请专业加工服务者、所聘专业加工服务者健康合格证明等情况。
- 5.4 乡镇政府（街道办事处）接到举办农村集体聚餐的报告时，向举办者、承办者发放《宜宾市农村集体聚餐食品安全告知书》（见附录 B），签订《宜宾市农村集体聚餐食品安全承诺书》（见附录 C），组织人员对农村集体聚餐加工场所、从业人员、食品及食品原料、食品加工及储存、餐饮具清洗消毒、食品留样等进行现场检查，填写《宜宾市农村集体聚餐现场检查指导记录表》（见附录 D）。对不符合食品安全要求的，提出改进意见，要求举办者或承办者采取有效措施解决。
- 5.5 农村集体聚餐按规模大小实行分级指导。每餐次就餐人数 $100 \leq \text{人数} < 500$ 时，由本村食品安全协管员进行现场指导；每餐次就餐人数 $500 \leq \text{人数} < 1000$ 时，由所在地乡镇人民政府（街道办事处）安排人员进行现场指导；每餐次就餐人数 ≥ 1000 的，由乡镇人民政府（街道办事处）商请当地食品安全监管等部门指导。

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、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 专业加工服务者承接农村集体聚餐加工服务时，应向举办者出示登记证明以及从业人员健康合格证明，与举办者签订《宜宾市农村集体聚餐加工服务食品安全责任协议》（见附录 E），明确双方权利和义务。

6.2.2 协议明确规定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，便于追溯。

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和食用的野味等食材。

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 场所要求

6.4.1 农村集体聚餐加工、食品贮存和就餐场所应远离禽畜圈舍、开放式厕所、垃圾堆、沼气池及其他有毒有害等企业污染源 25 米以上。无法远离的，应采取措施进行有效隔离。

6.4.2 加工场所事先进行清扫，消除老鼠、蟑螂、蚊蝇及其孳生条件，必要时对场所进行消毒，保持场所通风干燥和环境清洁。

6.4.3 烹饪加工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，可选择地势较高、地面平坦、硬化的地方搭建独立简易棚进行操作。

6.4.4 食品及原料存放、粗加工、餐饮具和工用具清洗消毒、烹调加工、备餐按流程合理分区。

6.4.5 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。

6.4.6 加强农药、鼠药、醇基燃料等有毒有害物质的管理，不在食品加工场所及就餐场所放置有毒有害物质；加工好的食物应妥善保存，严防投毒等不安全因素，并做到防鼠、防蝇、防尘。

6.4.7 宴席举办期间，举办者饲养的家禽家畜及宠物应圈养管理。

6.5 设施设备

6.5.1 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，准备足够数量的加工、贮存、清洗、消毒、保温、冷藏、冷冻、照明和通风等设施设备，设施设备清洁、完好。

6.5.2 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。

6.5.3 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。

6.5.4 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。

6.5.5 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。

6.5.6 餐饮具和盛装熟食品的容器经清洗、消毒后方可使用，卫生要求符合 GB 14934 的规定；无法满足清洗消毒要求的聚餐活动，宜使用合格的集中消毒餐用具或国家政策允许的一次性餐用具。

6.5.7 宜采用天然气、液化石油气、电等清洁能源做燃料的烹饪器具。

6.6 确定人员

6.6.1 根据就餐人数和规模确定农村集体聚餐制作的厨师、助厨和帮工人数。

6.6.2 及时查看农村集体聚餐制作厨师和助厨的健康体检合格证明，不应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。

6.6.3 对农村集体聚餐厨师、助厨和帮工通过询问、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，不应上岗。

6.6.4 对农村集体聚餐厨师、助厨和帮工的个人卫生状况进行检查。厨师和助厨应穿戴清洁的工作衣帽及口罩，帮工应佩戴清洁围裙及口罩，所有服务人员不应留长指甲、涂指甲油，不应披散头发，不应佩戴手表、手镯、手链、手串、戒指等手部饰物。

6.6.5 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。

6.6.6 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（七步洗手法）。

6.6.7 不应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。

6.7 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操作厨师和助厨的健康合格证明及农村集体聚餐食品安全承诺书。

7 加工制作

7.1 食材采购、验收、储存

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。

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，不应采购法律法规明令禁止生产经营的食材。

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 食材储存

7.1.3.1 采购的食品原料按照原料、半成品、成品分类、隔墙离地存放，荤素、生熟不应混放，避免交叉污染。

7.1.3.2 易腐败变质的食品原料采用冷藏、冷冻或其他保鲜措施进行储存。

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，不应使用。
- 7.2.4 洗好的食材及盛放的容器不应直存放于地面，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，不应叠放。
- 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、刀具和容器使用明显区分标识管理。

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，最长不应超过 2 小时。
- 7.3.6 烹饪好的热菜用于凉菜制作的，应及时移送至凉菜加工制作专用区域进行保存。
- 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 凉菜加工

7.4.1 自制

- 7.4.1.1 凉菜砧板和刀具应专用，在操作凉菜前后应对砧板和刀具进行清洗消毒。
- 7.4.1.2 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。
- 7.4.1.3 凉菜的备菜时间应不超过 2 小时，不应使用隔餐、隔夜的凉菜。
- 7.4.1.4 凉菜制作工用具应生熟、荤素分开，防止交叉污染。

7.4.2 外购

- 7.4.2.1 到具有凉菜售卖资质的单位采购凉菜。
- 7.4.2.2 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。
- 7.4.2.3 熟卤菜、凉拌菜等外购食品进行改刀拼盘处理的刀、墩、板等工用具，应重新洗净后方可使用。

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。用于清洗的洗涤剂和消毒药物应当符合相关要求，宜采用热力消毒的方式。
- 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遵循先洗净后消毒程序。
- 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 留样

7.6.1 农村集体聚餐供餐的食品进行及时留样,留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内,并贴上标签,标明留样食品名称、留样时间、留样量、留样人员等信息,每个品种的留样量应能满足检验检测需要,且不少于 125g,冷藏存放 48 小时以上,保存留样记录。

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,应立即撤回相关食品并封存。

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 食品安全事故

8.2.1 出现食品安全事故后,举办者或专业加工服务者立即组织人员迅速将患者送往就近医院就诊,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。

8.2.2 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,及时保护现场,积极配合有关部门调查处理。

8.2.3 及时与病患人员家属联系,稳定情绪。

8.3 其他事故

8.3.1 发生消防安全事故后,立即疏散人员,发出警报,并排查事故原因。

8.3.2 发生地震、山洪等自然灾害时,应立即组织就餐人员向安全区域转移。

9 宴席结束

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。

10 监督考核

10.1 县(区)人民政府统一负责、组织、协调本行政区域农村集体聚餐食品安全管理工作,建立健全相关工作机制,完善、落实食品安全责任制,强化农村集体聚餐食品安全突发事件应急处置工作。

10.2 乡镇人民政府(街道办事处)负责农村集体聚餐食品安全管理。负责建立农村集体聚餐信息收集、报告工作机制;组织开展食品安全知识宣传培训和农村集体聚餐现场食品安全技术指导;负责对农村集体聚餐专业加工服务者进行登记;及时报告和协助处置农村集体聚餐食品安全突发事件。

10.3 县(区)食品安全监管部门负责对乡镇人民政府(街道办事处)开展农村集体聚餐食品安全管理工作进行培训和指导。负责组织对专业加工服务者的食品安全知识培训和考核。指导制定本行政区域专业加工服务者统一的食品安全管理制度。

10.4 县(区)卫生健康部门负责开展农村集体聚餐突发公共卫生事件流行病学调查和传染病防治知识的宣传、培训。会同食品安全监管等部门加强对农村集体聚餐食品安全风险的监测。

10.5 举办者、承办者（专业加工服务者）是农村集体聚餐食品安全第一责任人，对其举办或承办的农村集体聚餐食品安全负责，各自承担农村集体聚餐食物中毒和食源性传染病事件的相关法律责任。

10.6 举办者、承办者（专业加工服务者）应自觉履行农村集体聚餐报告义务，主动接受和采纳食品安全技术指导意见，采取有效措施保证农村集体聚餐的食品安全。

10.7 专业加工服务者应定期参加有关部门组织的知识培训，了解相关法律法规，掌握食品安全常识。

附 录 A
（规范性附录）

宜宾市农村集体聚餐加工服务食品安全责任协议示例

《宜宾市农村集体聚餐加工服务食品安全责任协议》的示例见表A.1。

表A.1 宜宾市农村集体聚餐加工服务食品安全责任协议示例

宜宾市农村集体聚餐加工服务食品安全责任协议	
甲方（举办者）：	乡（镇） 村（社区） 社
联系人：	联系电话：
乙方（承办者）：	负责人：
身份证号码：	联系电话：
<p>甲方定于_____年____月____日至____月____日在举办____桌（10 人/桌）集体聚餐，聘请乙方以（☐包工包料，☐包工不包料）形式承办，乙方按每桌人民币_____元收取甲方费用。在集体聚餐举办过程中，甲乙双方应遵守《四川省农村集体聚餐食品安全管理办法》的规定，并经共同协商达成以下食品安全责任协议：</p>	
<p>一、甲方责任</p> <p>1、每餐次就餐人数在 100 人及以上，应在集体聚餐举办前 48 小时向当地乡镇人民政府（街道办事处）报告。</p> <p>2、负责提供方便、宽敞，与集体聚餐就餐人数相适应的加工制作场所。场地应相对隔离，具备基本食品安全条件，要清洁卫生，不得有开放式粪坑、垃圾堆等污染源，并采取消除苍蝇、老鼠等的措施。</p> <p>3、提供充足、卫生、安全的生活饮用水。</p> <p>4、指定专人参与乙方集体聚餐加工制作过程的管理。不得要求或同意乙方加工制作腐败变质、生虫霉变、有毒有害、病死毒死、超过保质期及不新鲜的食品和原料。</p> <p>5、负责集体聚餐加工制作场所安全防范工作，严防事故发生。</p>	
<p>二、乙方责任</p> <p>1、承办每餐次聚餐人数在 100 人及以上的农村集体聚餐，应在集体聚餐举办前 48 小时向乡镇人民政府（街道办事处）报告。</p> <p>2、从事农村集体聚餐的专业加工服务人员应持有健康合格证明，并经食品安全培训考核合格。</p> <p>3、对农村集体聚餐加工所用原料、用水等进行检查，如存在安全隐患，必须经整改达到食品安全要求后，才能进行加工操作。不加工使用腐败变质、霉变生虫、有毒有害、病死毒死禽畜肉及鱼类、超过保质期及其他感观性状异常的食品和原料；不加工制作野生菌、发芽土豆、新鲜生黄花等容易引发食物中毒的食品。不得加工制作河豚鱼；不得违法采购、贮存、使用亚硝酸盐；不得违法添加非食用物质和滥用食品添加剂；不得将回收后的食品经加工后再次食用。</p> <p>4、主厨既是加工制作者，又是加工制作过程的管理者，应对所有食品原料质量严格检查把关。对加工制作过程加强管理，做到生熟食存放和切配分开，避免交叉污染，菜品烧熟煮透，凉菜卤菜当餐现吃现做，餐具清洗消毒等，保障符合食品安全要求。</p>	

三、共同责任

1、农村集体聚餐举办者、专业加工服务者是农村集体聚餐食品安全的第一责任人。发生可疑食物中毒事件及其它突发性食品安全事件，甲乙双方均应立即向乡镇人民政府（街道办事处）、卫生健康部门、食品安全监管部门报告，并保护好现场；同时在乡镇人民政府（街道办事处）统一领导下迅速开展应急救援工作，及时将病人送往医院就诊。

2、积极配合有关部门开展事故调查和应急处理，主动提供剩余食品、原料及相关物品。

3、发生食源性疾病或食品安全事故，责任方应承担相应的民事（医药费等）法律责任。

4、本协议仅限于本次农村集体聚餐有效。本协议一式三份，由甲乙双方各执一份，报告时上报乡镇人民政府（街道办事处）一份。

甲方签字（盖章）：

乙方签字（盖章）：

签订协议日期： 年 月 日

附 录 B
(规范性附录)
宜宾市农村集体聚餐登记表

表 B.1 给出了宜宾市农村集体聚餐登记表。

表 B.1 宜宾市农村集体聚餐登记表

1、基本情况						
举办者		电话	地址			
举办时间		集体聚餐加工场地：				
就餐人数		拟办桌数	拟办餐次数			
承办者（厨师来源） 家庭成员 ☐ 亲朋好友 ☐ 外请专业加工服务者 ☐ 其他 ☐						
专业加工服务者是否报告登记 是 ☐ 否 ☐						
2、厨师情况： 总计：厨师_____人；助厨_____人。						
主厨姓名		性别		年龄		有无健康证：有 ☐ 无 ☐
厨师姓名		性别		年龄		有无健康证：有 ☐ 无 ☐
助厨姓名		性别		年龄		有无健康证：有 ☐ 无 ☐
助厨姓名		性别		年龄		有无健康证：有 ☐ 无 ☐
3、主要食品原料及来源	猪肉：市场购买 ☐ 、自家喂养 ☐ 蔬菜：市场购买 ☐ 、自家种植 ☐ ，自家种植的近期是否施过农药：是 ☐ 否 ☐ 白酒：购买地点：瓶装 ☐ 、散装 ☐ ，检验合格证：有 ☐ 无 ☐ 食用油：瓶装 ☐ 散装 ☐ ，检验合格证：有 ☐ 无 ☐ 饮料：自制 ☐ 外购 ☐ ，检验合格证：有 ☐ 无 ☐ 凉菜：自制 ☐ 外购 ☐ ，外购应注意检查颜色、气味等是否正常 海鲜：有 ☐ 无 ☐					
主要菜品（凉菜 卤菜必须注明）						
5、加工场地卫生条件和卫生设施	使用水源	自来水 ☐ 井水 ☐ 河塘水 ☐ 其它 ☐				
	餐具消毒方法	消毒柜 ☐ 煮沸消毒 ☐ 药物消毒 ☐ 其它 ☐ 未消毒 ☐				
	家里有无贮存或使用下列有毒有害物品	磷化锌 ☐ 磷化铝 ☐ 亚硝酸盐 ☐ 剧毒农药 ☐ 醇基燃料 ☐ 其它 ☐				
6、其它需要说明的情况						
报告人	报告时间 年 月 日 时					

备注：表中空格必须填写，内选择打√

附录 C
(规范性附录)

宜宾市农村集体聚餐食品安全告知书示例

《宜宾市农村集体聚餐食品安全告知书》的示例见表 C.1。

表C.1 宜宾市农村集体聚餐食品安全告知书示例

宜宾市农村集体聚餐食品安全告知书

根据四川省和宜宾市农村集体聚餐食品安全管理的相关规定，举办、承办农村集体聚餐应遵守如下食品安全要求：

1、举办、承办农村集体聚餐和承办者应举办者要求开展延伸服务时，均要做好食品安全管理和安全防范工作，要按照食品安全要求选择场所和加工制作食品。

2、加工制作场地应清洁卫生，远离禽畜圈、厕所等污染源。

3、餐饮具及工用具必须经过清洗、消毒后方可使用。

4、集体聚餐加工服务人员应身体健康，保持良好个人卫生，有传染病和近期有腹泻等胃肠道症状者不得进行食品加工。专业加工服务者从业人员应持有健康合格证。

5、食品原料应进货验收，符合食品安全要求。不得使用腐败变质、超过保质期和病死毒死禽畜肉及鱼类；不得使用野生蘑菇、发青发芽土豆等。

6、采购的肉类、水产品及半成品等若不能及时加工处理，应使用冰箱或冰柜进行冷藏（冻）保存。

7、加工过程做到生、熟食品分开，生、熟食品加工用具分开，防止交叉污染。隔餐食品必须煮熟烧透，有异味及感观性状异常等不得食用。

8、制作虾、蟹等海鲜类食品应具备专用场地和工具，用后立即消毒。条件不具备者，不得使用和加工制作虾、蟹等海鲜类食品。

9、不做或少做凉菜卤菜。加工制作凉菜卤菜必须有专门场所、专用工具和容器，不得使用亚硝酸盐。凉菜卤菜现食现做，尽量当餐用完，剩余尚需食用的应在冷藏或冷冻条件下存放。

10、禁止采购、使用、存放亚硝酸盐，管好农药、鼠药、有毒化学物品等，防止化学性食物中毒。

附录 D
(规范性附录)
宜宾市农村集体聚餐食品安全承诺书示例

《宜宾市农村集体聚餐食品安全承诺书》的示例见表D.1。

表D.1 宜宾市农村集体聚餐食品安全承诺书示例

<p style="text-align: center;">宜宾市农村集体聚餐食品安全承诺书</p> <p>为了保障农村集体聚餐食品安全，预防与控制群体性食品安全事故或食源性传染病的发生，我自愿与乡镇人民政府（街道办事处）签订食品安全承诺书，自觉遵守四川省和宜宾市农村集体聚餐食品安全管理的相关规定，自觉接受乡镇人民政府（街道办事处）的技术指导，依法承担食品安全责任。</p> <p>举办者（签章）</p> <p>年 月 日</p> <p>专业加工服务机构、乡村厨师（签章）</p> <p>年 月 日</p> <p>乡镇人民政府（街道办事处）（签章）</p> <p>年 月 日</p>
--

附 录 E
(规范性附录)

宜宾市农村集体聚餐现场检查指导记录表

表 E.1 给出了宜宾市农村集体聚餐现场检查指导记录表。

表 E.1 宜宾市农村集体聚餐现场检查指导记录表

举办时间：_____ 举办地点：_____ 现场指导人员：_____

举办者		联系电话		证件号码		就餐人数(桌)	
承办者		联系电话		证件号码		是否报告:	
指导内容	项目		现场检查情况	指导内容	项目		现场检查情况
加工场所	是否远离污染源(禽畜圈养舍、开放式厕所、暴露垃圾)		☐ 是 ☐ 否	食品及食品原料	是否新鲜		☐ 是 ☐ 否
	加工场所内外清洁卫生		☐ 是 ☐ 否		是否使用高危食品(如野生菌、发芽如豆、新鲜黄花、四季豆等)		☐ 是 ☐ 否
	加工场所(厨房)是否存放有毒有害物质(农药、鼠药等)		☐ 是 ☐ 否		是否有过期和霉变食品原料		☐ 是 ☐ 否
是否专人管理		管理者姓名:	是否使用病死或者死因不明的禽畜肉鱼类(查看肉类制品检疫合格证)		☐ 是 ☐ 否		
		联系电话:	使用的凉菜卤菜色、味是否正常		☐ 是 ☐ 否		
从业人员	食品加工人员(厨师、帮工)健康状况:厨师是否有健康合格证明;是否有咳嗽、腹泻等症状;是否穿戴清洁的工作衣帽,是否留有长指甲		从业人员____名,健康证____个	食品加工及储存	是否烧熟煮透		☐ 是 ☐ 否
餐饮具清洗消毒	餐饮具清洗消毒设施是否符合要求		☐ 是 ☐ 否		煮熟的食品是否与生食品分开存放		☐ 是 ☐ 否
	餐饮具是否进行清洗消毒		消毒方式:		剩菜是否存放到冰箱或者冰柜中		☐ 是 ☐ 否
			消毒时间:	海鲜加工清洗是否使用专用场所和工具		☐ 是 ☐ 否	
				食品留样	不能及时加工处理的肉类、水产品及其他半成品是否存放在冰柜或者冰箱中		☐ 是 ☐ 否
					是否具备留样设备设施,留样菜品每样不少于 125g, 48 小时冷藏保存		☐ 是 ☐ 否

对上述不规范行为责令举办者(承办者)于 _____ 日前整改。

举办者签字: _____ 年 月 日

承办者签字: _____ 年 月 日

检查指导人员签字: _____ 年 月 日