

《重大活动食品安全管理操作规范》 团体标准编制说明

一、标准名称

重大活动食品安全管理操作规范

二、工作简况

（一）任务来源、起草单位、起草人

重庆市两江新区市场服务协会于2021年4月正式下达了《重大活动食品安全管理操作规范》制定立项计划。

本标准由通标标准技术服务（重庆）有限公司负责起草，重庆维景国际大酒店，重庆高科集团有限公司酒店分公司参与起草工作。

主要起草人包括：李健，程琴，胡小国，蒋盈盈

（二）起草过程

2021年5月，通标公司成立起草工作组，通标公司基于酒店审核方面的经验，在技术上，项目组的人员配备完善合理，既有高层次的技术带头人，也有中坚力量，同时编写人员能确保项目的顺利开展和实施；在管理上，项目组已经建立了一套规范的管理体系，及时反馈并处理出现的问题，加强对项目实施过程的评估和监控；在研发上，严格执行相关法律法规和质量体系文件，确保标准开发体系的有效运行。实行项目经理、技术负责人质量负责制，加强技术管理的有效性和研发过程的科学性、准确性；切实做到风险源应对，并且做好了相关的应对措施，保证项目的顺利开展。

2021年6-8月期间，项目组走访了多家承担重大活动的酒店，和酒店对于标准进行了深入交流，听取了标准制定的建议和意见，为标准编制工作提供基础数据和科学依据。

三、标准制定的目的和意义

（一）重大活动餐饮服务食品安全管理的重要性

随着各类具有特定规模和影响的政治、经济、文化、体育等重要的大型活动日益增多，致使做好重大活动餐饮服务食品安全工作，对维护政府形象及社会的和谐稳定具有重要意义。

同时为进一步贯彻重庆市第四次党代会做出的“科学发展、富民兴渝”的总体部署，实打实体现重庆“民生工程”的意义，多谋民生之利，多解民生之忧。推动民生事业发展，保证重大活动餐饮服务食品安全，落实承办单位和餐饮服务提供者以及食品供应商的主体责任并提出管理操作规范指引，拟利用协会团标的方式进一步规范标准。

（二）地区重大活动餐饮服务食品安全管理操作需进一步细化规范工作指引

2020年1月14日重庆市市场监督管理局发布实施了《重庆市重大活动食品安全监督管理实施细则（试行）》，为进一步规范和加强重大活动食品安全监督管理工作，明确了保障重点，提高监管能力，提升风险防控水平。作为承办单位和餐饮服务提供者以及食品供应商，在总的管理要求和原则、管理职责、食品安全管理制度、餐饮服务提供者重点环节管理措施等方面需要进一步落实食安管理工作细节，做出重大活动食品安全预防性控制举措。

四、与现行有关法律、法规和标准的关系

（一）法律法规依据及与之关系

为了加强团体标准的管理，规范团体标准制定、发布工作，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》、《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》等文件，提出制订重大活动食品安全管理操作规范。

（二）参考和引用标准的标准号和标准名称

《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2018]12号）

《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

五、确定各项技术内容的依据

为规范区域内重大活动食品安全监督管理工作，确保重大活动食品安全，同时明确责任，加强监管，根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，以及《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》的要求，结合重庆市市场监督管理局《关于印发重庆市重大活动食品安全监督管理实施细则（试行）的通知》等法律法规、规章、规范性文件的规定，结合实际，制定更易落地执行操作的重大活动食品安全管理操作规范。

本操作规范适用于区域内开展重大活动时提供食品安全管理和保障的餐饮服务单位，明确其监管和保障重点，提高专业能力，提升食品安全风险防控水平，防范食品安全事故，确保重大活动餐饮服务食品安全。重大活动一般指县级及以上党委、政府、人大、政协及相关政府职能部门、事业单位或社会组织确定的在区域内举办的具有一定规模和影响的政治、经济、文化、体育等

重大活动。

重大活动食品安全管理和保障工作应坚持预防为主、规范管理的原则。餐饮服务单位开展重大活动食品安全管理，应以控制食品安全危害、确保所供应食品的安全、预防食品安全事故为宗旨。餐饮服务单位应将确保食品安全作为重大活动保障的重要政策，并向全体食品从业人员表明遵守食品安全法律法规和本单位食品安全制度的重要性。

重大活动主（承）办单位、餐饮服务提供者、食品供应商应当建立多方参与的联动机制，有效加强对重大活动食品安全监督管理工作的领导、组织、协调和沟通机制，落实各方责任，及时互通信息，共同做好重大活动食品安全管理和保障工作。

餐饮服务单位负责人、食品安全管理机构和人员以及厨房、餐厅、采购、仓库、保洁、财务、维修等各部门（或相关人员）在食品安全管理中均负有相应职责，示例如下：

1.单位负责人：负责决定单位食品安全政策，确定食品安全管理目标、制度，配备必要的人员、场所、设施、设备，创造有利的工作条件，并为食品从业人员提供培训机会等；

2.部门负责人：负责本部门职责范围内的食品安全管理的相关工作，对本部门落实食品安全管理制度的情况进行检查，并向单位负责人或食品安全管理人员反映食品安全相关情况；

3.食品安全管理机构和人员：承担《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》中规定的食品安全管理职责，并向单位负责人或部门负责人反映汇报食品安全情况等；

4.食品加工操作人员（关键岗位员工）：按照单位食品安全管理制度的规定开展食品加工操作。对本岗位食品安全管理制度的执行情况进行自我检查，并向部门负责人或食品安全管理人员反映汇报食品安全情况等。

同时，餐饮服务提供者为重点活动提供餐饮服务，应建立重大活动餐饮服务食品安全工作管理机构，明确责任人，制定重大活动餐饮服务食品安全实施方案和食品安全事故应急处置方案；应严格按照餐饮服务食品安全相关规定进行自查，做好重大活动餐饮服务食品安全保障工作。

在保障期间，重大活动主（承）办单位、餐饮服务提供者、食品供应商应接受餐饮服务食品安全监管部门在重大活动期间的监督检查，对检查发现的食品安全隐患，及时监督整改。切实落实资格审查、现场检查、食安培训等规范性工作，加强食品安全预防性控制。

在应急处置方面，操作规范严格按照《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》的要求，发生异常情况时主办单位或接待单位以及重大活动餐饮服务提供者应立即向驻点监管人员、属地食品药品监管部门报告并采取相应措施。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无

七、贯彻标准的要求和措施建议

无

八、涉及专利的有关说明

无

九、其他应予以说明的事项

无