

ICS

备案号:

T/XMSSAL

厦门市食品安全工作联合会团体标准

T/XMSSAL XXX. 1-2022

农村集体聚餐管理导则
第1部分 食品安全管理规范

2022 - - 发布

2022 - - 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 XXX 《农村集体聚餐管理导则》的第1部分，T/XMSSAL XXX 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

本文件的附录均为资料性。

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、厦门市集美区乡厨合作社。

本文件主要起草人：

本文件于2022年 月 日首次发布。

农村集体聚餐管理导则

第1部分 食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了农村集体聚餐食品安全管理规范的术语和定义、基本原则、管理职责、办宴管理、日常管理、文明聚餐、考核机制的要求。

本文件适用于厦门市辖区内的农村集体聚餐食品安全管理工作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 XXX. 2 《农村集体聚餐管理导则 第2部分 食品安全操作规范》

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 Rural collective feast

指农村地区（含城乡结合部、城中村）家庭或者单位因婚丧嫁娶、节庆聚会、乔迁贺喜等事由在非经营性场所举办，一次就餐人数在50人以上（含50人），主要由流动厨师或举办者自行加工烹饪的集体聚餐活动。

3.2

农村集体聚餐服务举办者 Rural collective meal service Organizer

指组织、召集农村集体聚餐活动的个人、家庭或组织。

3.3

农村集体聚餐服务承办者 Rural collective meal service undertaker

指为各类农村集体聚餐承担组织、加工、制作及服务的组织或个人。

3.4

农村集体聚餐厨师 Rural collective feast cooks

指为农村集体聚餐担当食品加工制作的厨师。

3.5

帮工 Kitchen helpers

指为农村集体聚餐食品加工和服务提供帮助的人。

4 基本原则

4.1 农村集体聚餐食品安全应坚持谁举办（谁承办）谁负责的原则。

4.2 农村集体聚餐食品安全应坚持行业组织加强自律、风险群防群控的原则。

5 管理职责

5.1 行业组织

5.1.1 成立乡厨协会等相关行业组织（以下简称相关行业组织），推动行业产业化、市场化、规范化与治理现代化，开展行业自律、人才培养、指导农村集体聚餐等方面的工作，普及食品安全相关知识，推行行业标准，促进行业健康有序发展。

5.1.2 相关行业组织应建规立制，加强行业自律自查自纠；建立食品安全检查小组，实施食品安全风险评估以及风险防控；指导和督促会员进行报告登记及规范实施，推动行业诚信经营，助力行业高质量发展。

5.2 举办者

5.2.1 是农村集体聚餐食品安全第一责任人，对其举办的农村集体聚餐食品安全负责。

5.2.2 举办者对农村集体聚餐食品安全突发事件应承担相应的法律责任。

5.2.3 举办者应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，并签订食品安全承诺书。

5.2.4 举办者应选择已登记备案的承办者进行聚餐食品加工活动，并与承办者签订服务合同，明确、细化各自的食品安全责任。

5.2.5 举办者应加强农药、鼠药、醇基燃料等有毒有害物质的管理，不得在食品加工场所及就餐场所放置有毒有害物质。

5.2.6 加工好的食物应妥善保存，严防投毒等不安全因素，并做到防尘、防鼠、防虫。

5.2.7 举办者应对农村集体聚餐食品加工操作全过程进行监督，针对发现的问题和隐患，应及时向承办者提出改进意见并督促整改。

5.3 承办者

5.3.1 与举办者共同作为农村集体聚餐食品安全第一责任人，对其承办的农村集体聚餐食品安全负责。

5.3.2 对农村集体聚餐食品安全突发事件，承办者承担相应的法律责任。

5.3.3 应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，并签订食品安全承诺书。

5.3.4 承办者组织或雇佣的厨师和帮工应取得健康证，并经过食品安全知识培训合格，不得雇佣患有霍乱、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和近期有腹泻、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。

5.3.5 应对集体聚餐加工服务人员（含厨师、帮工）进行岗前健康检查并记录备查。

5.3.6 应与举办者签订服务协议，明确双方权利和义务。

5.3.7 按照食品安全的相关要求，协助举办者选择集体聚餐加工场所、采购符合要求的食品原辅材料。

5.3.8 应遵守食品安全法律、法规和规章、技术规范的规定，落实食材溯源、规范加工、餐饮具清洗消毒保洁、食品留样等工作。

6 办宴管理

6.1 报告登记

6.1.1 50 人以上（一个餐次的就餐人数，含 50 人）的农村集体聚餐活动，聚餐举办者或承办者应进行报告登记。

6.1.2 由相关行业组织承担农村集体聚餐的报告受理、审核检查、指导规范、乡厨技能及食品安全知识培训与考核工作，提供行业咨询、现场指导、保险服务、会员活动等综合性服务，相关工作情况应及时向行政村（社区）网格员报备。行政村（社区）网格员应定期汇总分析辖区内农村集体聚餐活动情况。

6.1.3 在农村集体聚餐（除丧事外）举办前 5 个工作日，聚餐举办者或承办者携带农村集体聚餐加工服务人员的健康证和培训合格证明，向相关行业组织进行农村集体聚餐报告登记，填写《厦门市农村集体聚餐报告登记表》（见附录 A），包括农村集体聚餐的举办时间、类型、餐次、地址、就餐人数、菜单、操作厨师和帮工情况。

6.1.4 相关行业组织在收到办宴申请材料后，应对办宴申请材料符合项进行审核，2 个工作日内对审核结果进行告知。审核通过的，应向举办者、承办者发放《厦门市农村集体聚餐食品安全责任告知书》（见附录 B）；并由举办者与承办者签订《厦门市农村集体聚餐食品安全责任承诺书》（见附录 C）和《厦门市农村集体聚餐食品安全责任协议》（见附录 D）。

6.1.5 相关行业组织按 T/XMSSAL XXX.2 第 6.5 条、第 7.1-7.6 条要求，对农村集体聚餐现场管理、加工管理和食品管理情况进行检查指导，并如实填写《厦门市农村集体聚餐现场检查指导记录表》（见附录 E）存档备查。

6.1.6 相关行业组织对不符合食品安全要求的，提出整改意见，要求举办者或承办者采取有效措施解决。拒绝整改或经整改仍存在较大食品安全隐患的，应向所在地街道（乡镇）政府报告。

6.1.7 存在以下情况的，应禁止举办农村集体聚餐：

- a) 不符合食品安全要求且存在较大食品安全隐患的；

b) 所在地政府有禁止性要求的，如所在地有传染病疫情正在暴发、流行的；所在地邻近有传染病疫情正在暴发、流行的。

6.2 应急处置

6.2.1 农村集体聚餐就餐人员如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等可能涉及食品安全问题引发的症状的，举办者、承办者应立即予以处置，防止事态扩大；同时组织人员迅速将患者送往就近医院就诊，立即报告行政村（社区）网格员，保护现场，积极配合有关部门调查处理。

6.2.2 任何单位或个人不得对食品安全突发事件隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

7 日常管理

7.1 培训管理

7.1.1 相关行业组织工作人员应定期接受食品安全和管理技能培训，培训时间每年不低于 40 学时。

7.1.2 农村集体聚餐承办者、厨师应定期接受食品安全和餐厨技能培训，培训时间每年不低于 40 学时。

7.1.3 相关行业组织每年开展对聚餐承办者、厨师的食品安全知识培训并考核，提升其食品安全相关知识水平；指导和督促其申报、登记及规范经营，推动行业诚信建设。

7.2 跟踪管理

7.2.1 农村集体聚餐承办者应遵守《食品安全法》及食品安全管理相关规定，对自身行为规范、卫生习惯和所用设备设施等进行自我规范。建立定期自查制度，并向所在地相关行业组织报备，自查内容包括但不限于设备设施、执照、证件、食品安全责任险、以往提供聚餐服务的反馈记录和历史票据等，自查周期不大于 6 个月。

7.2.2 相关行业组织应按照职责要求，定期总结分析农村集体聚餐情况，提出改进措施，并报告所在地街道（乡镇）政府。

8 文明聚餐

8.1 文明乡风：倡导婚事新办、丧事简办、喜事节办、神事不办，不讲排场、不比阔气，应参与移风易俗的宣传、指导，防止大操大办、浪费攀比。

8.2 文明聚餐：厨师和就餐人员要注重文明礼仪，践行文明规范，不随地吐痰、不袒胸赤膊、不大声喧闹、不吃野生动物、不酒后开车。

8.3 文明用餐：各方参与者尚俭崇信，做好光盘行动，按实际就餐人数、桌数配餐，剩余菜品主动打包，减少一次性餐器具使用量，做好垃圾分类。

9 考核机制

9.1 相关行业组织应建立考核机制，对承办者承办农村集体聚餐的食品安全情况进行跟踪考核，实施动态等级管理，定期向社会公示：

- a) 对备案登记的承办者进行公示公告，推荐举办者优先选择；
- b) 对1年内承接农村集体聚餐但没有报告登记的进行通报公示；
- c) 对食品安全培训不合格或健康体检不合格的承办者进行通报公示；
- d) 对未报告登记但参加农村集体聚餐活动的承办者进行通报公示；
- e) 对未培训合格、无健康证，但参加农村集体聚餐活动的承办者进行通报公示；
- f) 对从事农村集体聚餐活动时发生过食品安全事件的进行通报公示。

9.2 相关行业组织对一年内会员承接农村集体聚餐两次没有报告登记、因承办农村集体聚餐造成食品安全突发事件的聚餐承办者，取消其会员资格。

附录 A
(资料性)

厦门市农村集体聚餐报告登记表

镇(街道)		村(社区)		编号	
举办者姓名		手机		聚餐类型	婚宴□ 生日□ 丧事□ 建房□ 乔迁□ 其他□
承办者姓名		手机		身份证	
聚餐地点				聚餐时间	月 日至 月 日
				拟办餐次	参加人数
厨师和帮工情况				厨师来源: 外请厨师□ 家庭成员□ 亲朋好友□	
厨师		帮工		姓名	联系电话
					健康证有□ 无□
厨师		帮工		姓名	联系电话
					健康证有□ 无□
厨师		帮工		姓名	联系电话
					健康证有□ 无□
厨师		帮工		姓名	联系电话
					健康证有□ 无□
厨师		帮工		姓名	联系电话
					健康证有□ 无□
厨师		帮工		姓名	联系电话
					健康证有□ 无□
厨师		帮工		姓名	联系电话
					健康证有□ 无□
以下由受理部门填写					
指导单位		指导方式	现场□ 视频□		指导人员
聚餐情况汇总	共办聚次() 人数() 指导人次() 病患人数()				

备注: 1. 该表由承办者填写, 每餐次的菜单作为附件。

2. 根据分类指导原则, 需市场监督管理所指导的, 应及时将此表发至市场监督管理所。

承办者:

受理人:

填表时间:

附录 B
(资料性)

厦门市农村集体聚餐食品安全责任告知书

告知人（受理单位）：

告知对象（举办者）：

告知对象（承办者）：

为有效预防群体性食源性疾病的发生，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责任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，要有防鼠、防虫、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和近期有腹泻、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，从事接触直接入口食品的工作。

3. 拟在农村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；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，并参照T/XMSSAL XXX. 2 附录B《农村集体聚餐食材（菜品）食品安全风险提示》执行。

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 小时的食品，应当在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放，并注意防尘、防鼠、防虫；隔餐的熟制品必须再次充分加热后方可食用。

7. 对一次性就餐人数100人（含100人）以上的农村集体聚餐，每餐次的食品成品必须留存 125g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）、市场监督管理所、区卫健局，同时保护好现场。

附录 C
(资料性)

厦门市农村集体聚餐食品安全责任承诺书

承办者姓名		承办者身份证号		
举办者姓名		举办者身份证号		
聚餐人数		聚餐地点		
聚餐时间	年 月 日□早□午□晚		聚餐事由	□婚宴□丧事 □生子□生日 □建房□乔迁 □升学□其它:
	年 月 日□早□午□晚			
	年 月 日□早□午□晚			
食品安全突发事件报告电话	行政村（社区）网格员电话： 市场监督管理所电话： 区卫健局电话：			
承诺内容				
为确保农村集体聚餐人员的饮食安全，本次聚餐举办者和承办者特做出如下承诺： 一、本人已完全知晓《厦门市农村集体聚餐食品安全责任告知书》的相关内容。 二、在农村集体聚餐的过程中，本人将认真遵守法律法规和《厦门市农村集体聚餐食品安全责任告知书》的相关规定，遵守食品安全各项要求。愿意接受指导人员的指导。 三、在此次农村集体聚餐后若就餐者出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，本人将第一时间将患者送医，封存相关食品、用具及现场，立即报告村（社区）、属地市场监督管理所、区卫健局，并全力配合相关部门进行调查处置。 四、本人对此次农村集体聚餐食品安全负责。若违反规定，愿意承担相应的法律责任。 举办者签名：年 月 日 承办者签名：年 月 日				

备注：本承诺书一式三份，第一份留存行业协会，第二份交举办者，第三份交承办者。

附录 D
(资料性)

厦门市农村集体聚餐食品安全责任协议

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:

甲方定于 年 月 日至 月 日在举办 桌(人/桌)农村集体聚餐,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。在农村集体聚餐举办过程中,甲乙双方应遵守《食品安全法》的规定,并经共同协商达成以下食品安全责任协议:

一、甲方责任

1. 负责提供方便、宽敞,与农村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,并采取防尘、防虫、防鼠等措施。

2. 提供充足、卫生、安全的生活饮用水。

3. 指定专人参与乙方农村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。

4. 负责农村集体聚餐加工制作场所安全防范工作,严防事故发生。

二、乙方责任

1. 承办每餐次聚餐人数 50 人以上的农村集体聚餐,应与举办者协调好,至少一方在聚餐举办前5个工作日向相关行业组织进行报告登记。

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。

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;不加工制作野生蘑菇、发芽土豆、新鲜生黄花菜、海米粉等容易引发食源性疾病的食品。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；不得采购国家明令禁止的野生动物。

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，做到生熟食品存放和切配分开，避免交叉污染，菜品烧熟煮透，当餐现吃现做，餐具清洗消毒等，保障符合食品安全要求。

5. 不向甲方出售自制的食品成品、半成品。

三、共同责任

1. 农村集体聚餐举办者、承办者都是食品安全的第一责任人。发生疑似群体性食品安全突发事件，甲乙双方均应立即向行政村（社区）网格员、市场监督管理所报告，并保护好现场；同时在市场监督管理所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. 发生群体性食品安全突发事件，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，报告时上报市场监督管理所一份。

四、违约责任

违反上述规定发生食品安全突发事件的，由违约方承担相应责任及赔偿义务。

甲方签字（盖章）：

乙方签字（盖章）：

签订协议日期： 年 月 日

年 月 日

附录 E
(资料性)

厦门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：_____

举办人姓名		手机		聚餐类型	婚宴□ 生日□ 丧事□ 建房□ 乔迁□ 其他□
聚餐地点				聚餐时间	月 日至 月 日 拟办餐次 参加人数
承办者		手机		身份证号	
项目	具体指导内容				检查情况
加工场所	加工场所内外保持清洁卫生，远离污染源（禽畜圈养舍、开放式厕所、暴露垃圾），“三防”（防尘、防鼠、防虫）设施完善				□是 □否
	加工、就餐场所严禁存放有毒有害物质（甲醇、农药、鼠药、亚硝酸盐等）				□是 □否
从业人员	从事接触直接入口食品工作的从业人员应具有健康证及食品安全培训合格证明				□是 □否
	所有从业人员无咳嗽、腹泻等症状；无长指甲；穿戴清洁的工作衣帽；佩戴手表、耳环等饰品未外露（从业人员 名，健康证 个）				□是 □否
清洗消毒	餐饮具清洗消毒设施符合要求，餐饮具、刀具按规定进行清洗消毒（消毒方式：消毒时间：）				□是 □否
食品及食品原料	未使用过期和霉变食品原料，未使用使用病死或者死因不明的禽畜肉鱼类。				□是 □否
	参照《农村集体聚餐管理导则 第2部分 食品安全操作规范》附录B《农村集体聚餐食材（菜品）食品安全风险提示》的相关要求执行				□是 □否
	食品及其原料索证索票齐全				□是 □否
食品加工及储存	烧熟煮透、煮熟的食品与生食品分开存放				□是 □否
	动物类、植物类、水产类食材应分类清洗				□是 □否
	不能及时加工处理的肉类、水产品及其他半成品按冷藏、冷冻要求进行贮存				□是 □否
食品留样	具备留样冷藏设备，留样菜品每样不少于125g，冷藏保存48 小时[适用于就餐人数100 人以上（含100人）的农村集体聚餐]				□是 □否
检查指导意见					

举办者：
月 日

承办者：
月 日

检查指导人员：
月 日