

团 体 标 准

T/TZAS XXX-2026

农村家宴食品安全管理规范

The food safety management specifications for
rural family banquets

20XX—XX—XX 发布

20XX—XX—XX 实施

泰 州 市 标 准 化 协 会 发 布

前 言

本文件根据 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。

本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由泰兴市市场监督管理局提出并归口。

本文件主要起草单位：泰兴市市场监督管理局、泰兴市餐饮行业协会、泰兴市飞来峰酒楼、泰州市旺锦阁餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：陈海霞、杨晖松、胡蓓雯、殷启尧、王键、印波、张海峰、沈建。

农村家宴食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了农村家宴食品安全管理的主体责任、报备与指导，场所选址与功能分区，食品加工过程控制，餐用具消毒与食品留样，从业人员管理、废弃物处置、应急处理和标准实施评价的要求。

本文件适用于由村民（居民）在农村（社区）非经营性餐饮场所举办的，聘请家宴服务团队或自行操办的各类红白喜事、节庆庆典等集体聚餐活动。

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 5749 生活饮用水卫生标准

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 2018 年第 12 号公告）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农村家宴 Rural family banquet

农村家宴是指在农村（社区）非经营场所举办的集体聚餐，通常是为了庆祝重要的节日或家庭红白喜事。

4 主体责任、报备与指导

4.1 责任分工

4.1.1 农村家宴的举办者（主办方）和承办者（家宴服务班子）对家宴食品安全共同负责，承担首要责任。举办者应选择合规的承办者，承办者应自觉遵守食品安全规定。

4.1.2 家宴举办地所属村（居、社区）承担管理责任，按要求对辖区内农村家宴进行登记备案和现场指导。

4.1.3 家宴举办地所属食品安全监管部门承担协助管理责任，在接到村（居、社区）报告后，对 20 桌以上家宴实施现场指导。

4.2 报备与指导

4.2.1 实行农村家宴报告登记与现场指导制度。

4.2.2 举办者或承办者应于家宴举办前向所在村（居）社区的食品安全协管员进行信息报备，内容包括举办人及联系方式、承办者、举办时间、地点、餐次、人数、主要菜品等。

4.2.3 聚餐规模达 5 桌以上（含 5 桌）20 桌以下的，由村（居）社区食品安全协管员进行登记，并上门进行现场食品安全指导。聚餐规模达 20 桌以上（含 20 桌）的，由所属乡镇（街道）食品安全承责机构在接到协管员报告后，提请辖区食品安全监管部门安排专业人员上门进行现场指导。举办者与承办者应积极配合。

5 场所选址与功能分区

5.1 场所选址

5.1.1 操作场所应选址于室内，或于室外临时搭建篷屋，地势干燥、通风良好、有清洁水源和污水排放设施。

5.1.2 操作场所应远离污染源，与畜禽养殖场所、旱厕、垃圾场站等污染源直线距离不可少于 25m，并有效隔离生活区、禽畜圈养区。

5.2 功能分区

加工场所应根据“生进熟出”原则，按流程明确划分原料清洗区、切配区、烹饪区、餐用具清洗消毒区、成品存放区等，各区域宜有明显标识，防止交叉污染。

6 食品加工过程控制

6.1 原料采购与索证索票

6.1.1 应按就餐人数分餐次采购食材。应向供货方索取并留存购物清单、畜禽肉类检疫证和品质合格证、供货商营业执照、食品经营许可证等票证资料。村民或承办者自供食材的，应做好记录。

6.1.2 禁止采购、使用腐败变质、霉变生虫、混有异物或感官性状异常的食品及原料。

6.1.3 禁止采购、使用亚硝酸盐、野生蘑菇、非法捕捞的渔获物、野生动物及其制品等法律法规明令禁止的食品及原料。

6.2 粗加工与切配

6.2.1 蔬菜、肉类、水产品应分类、分池（盆）分开清洗，洗净后的食品原料应离地存放。

6.2.2 用于原料、半成品、成品的刀、砧板、容器、抹布等工具用具应荤素分开、生熟分开，鼓励按用途分类，分颜色（或形状、材质）标识使用、定位存放，用后及时清洗消毒。

6.3 烹饪与热加工

6.3.1 需要烧熟煮透的食品，其出锅时中心温度应达到 70℃ 以上。易腐食品常温存放超过 2 小时后，应复热至中心温度 70℃ 以上方可食用。

6.3.2 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。隔餐或隔夜的熟制品应充分加热（至中心温度达 70℃ 以上）后方可再次食用。

6.3.3 加工用水应符合 GB5749 生活饮用水卫生标准要求，不应使用井水、河水等自然水源。

6.3.4 隔夜或隔餐食品应冷藏或冷冻保存，不应常温下存放。

6.3.5 使用食品添加剂应符合 GB2760 食品添加剂使用标准的规定，在分装容器上应标明品名、生产日期、保质期等相关信息，保存好原包装。不可使用亚硝酸钠、亚硝酸钾等亚硝酸盐。

6.4 冷菜制作专项要求

6.4.1 冷菜（凉菜）应具备专间或专用操作场所。该场所应与其他加工区域物理隔离，具备空气消毒、冷藏及专用工具容器。

6.4.2 冷菜应在专用冰箱内冷藏储存，冷藏温度应控制在 0℃～8℃ 之间，加工过程中应保证操作人员手部及工具用具的严格消毒。

6.4.3 冷菜的切配、装盘至上桌食用时间应严格控制，确保食品安全，宜在 1h 内食用。

7 餐用具消毒与食品留样

7.1 餐用具清洗消毒

7.1.1 所有餐用具使用后应及时清洗，使用前应消毒。消毒方式鼓励采用物理消毒法（如煮沸、蒸汽）。若采用化学消毒法，应使用符合 GB14930.2《食品安全国家标准消毒剂》标准的消毒剂，按规定浓度和时间浸泡消毒。消毒后的餐用具应存放在专用密闭容器内，保持干燥清洁。

7.1.2 使用一次性消毒餐具的，应索取并留存该批次餐具的合格检测报告。

7.2 食品留样

7.2.1 对一次性聚餐人数在 5 桌及以上的家宴，应实行食品留样制度。

7.2.2 由专人负责，使用专用密闭容器，对每餐次、每个品种的食品进行留样，每个品种留样量不少于 125g。

7.2.3 留样食品应在专用冷藏设备（或留样柜）中冷藏（0℃~8℃）保存不少于 48 小时，并做好记录，注明餐次、菜名、留样时间、留样人等。

8 从业人员管理

8.1 家宴从业人员（包括帮厨）应持有有效健康合格证明，并保持良好的个人卫生。不应有在加工场所吸烟等有碍卫生的行为。

8.2 操作时应穿戴清洁的工作衣帽，不可佩戴首饰，不留长指甲，不涂指甲油。处理直接入口食品前应洗手并消毒。从事加工直接入口食品环节时鼓励佩戴口罩。

8.3 患有发热、腹泻等有碍食品安全疾病的人员，不可参与加工制作。

9 废弃物处置要求

应及时清理餐厨废弃物，加盖存放，餐后妥善处置。应每餐后清洗垃圾桶，保持清洁。

10 食品安全应急处置

农村家宴承办者应制定《突发食品安全事故应急处置预案》，并定期组织从业人员学习，每年至少开展一次应急演练。

11 文明餐桌规范要求

鼓励使用公勺公筷，避免过度饮酒。鼓励剩菜打包，制止餐饮浪费。

12 标准实施评价

12.1 结合实际，认真做好标准实施评价，包括标准实施方案准备等。标准实施主要应在农村集体聚餐现场服务、食品安全管理中开展。

12.2 标准实施一定时间后，开展标准实施效果评价分析，适时向标准归口单位反映情况，提出标准修改、补充、完善或废止等意见建议。