印台区农村集体聚餐食品安全管理暂行规定（草案）

第一章 总 则

**第一条** 为加强我区农村集体聚餐食品安全管理，预防食品安全事故发生，保障人民群众的身体健康和生命安全，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》《餐饮服务食品安全操作规范》《陕西省农村集体聚餐食品安全管理办法》《印台区落实党政同责强化食品安全责任制规定》等法律法规及规定，结合实际,制定本规定。

**第二条** 本《规定》所称农村集体聚餐，指在家庭或非餐饮经营场所举办的一次就餐人数50人以上（含50人），并主要有乡村厨师、流动餐车或举办者自行承担加工烹饪的婚丧嫁娶、乔迁祝寿、子女升学等农村聚餐活动。

本《规定》所称乡村厨师是指流动服务于各乡村，得到村民普遍认可，并为村民集体聚餐提供餐饮服务的团体或个人。

**第三条** 鼓励专业餐饮经营企业或由乡村厨师组成取得合法经营资质的专业服务队承揽农村集体聚餐活动。

第二章 职 责

**第四条** 镇（街道）人民政府对辖区食品安全工作负总责，落实属地管理责任。

镇（街道）市场监管部门落实日常监管职责，负责农村集体聚餐的信息登记备案、乡村厨师管理、村信息员培训考核、食品安全知识宣传、现场勘验、协助调查等工作。

村信息员负责收集并备案登记辖区内乡村厨师、举办聚餐负责人信息及加工制作厨师信息，对集体聚餐活动进行现场指导，向镇（街道）市场监管部门报告相关情况。

**第五条** 区市场监督管理局负责农村集体聚餐的指导管理、应急处置、监管人员培训、食品安全宣传等工作。

区卫生健康局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及培训。

区行政审批服务局负责农村集体聚餐经营企业或专业服务队食品经营许可证的审批核发。

**第六条** 农村集体聚餐活动的举办者、承办者（乡村厨师）是集体聚餐食品安全第一责任人，对其举办或者承办的农村集体聚餐食品安全负责，各自承担相关法律责任。

举办者应当自觉履行集体聚餐报告备案义务，主动接受并采纳本村信息员或镇（街道）市场监管人员的监督和食品安全技术指导意见；承办者应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求承办集体聚餐活动，采取有效措施保证集体聚餐活动的食品安全，并做好相关承诺报告备案工作。

第三章 规 范

**第七条** 举办或承办农村集体聚餐应当遵守相关食品安全法律法规，并符合以下要求：

（一）食品操作人员持有有效健康证明。专业餐饮经营企业或家宴专业服务队证照齐全。

（二）加工场地和食品贮存地应符合相关行业规范。烹饪加工应避免设在露天场所，食品及原料存放、粗加工、烹调加工、备餐要合理分区，餐饮器具设施清洗消毒。

（三）不得采购、使用《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》等规定禁止的食品食材和食用农产品。食品及原料应分类存放在清洁、干燥、通风的场所，易腐败变质的食品及原料应当采用冷藏、冷冻或其他保鲜措施进行贮存。

（四）食品加工和储存及使用工具器皿做到生熟分离。不得重复使用一次性餐饮用具。

（五）饮用水应当符合GB5749《生活饮用水卫生标准》的自来水或安全的井水。

（六）不得滥用或非法添加食品添加剂。严禁将集体聚餐食品回收后再次食用。

（七）熟制加工的菜品应烧熟煮透，加工时食品中心温度应不低于70℃。慎用少用凉菜或卤制品，确需应现食现做。

（八）烹饪后至食用前需较长时间存放的食品，应当在高于60℃或低于8℃条件下储存。隔餐食品再次食用必须彻底加热。

（九）划定食品操作场所及范围，严禁无关者入内。加强对用于农业生产生活的农药、鼠药、灭害灵等物质的管理，严防污染食品及相关设备。

**第八条** 承办厨师应对举办者采购食品提出指导性意见。采购人应到证照齐全的食品经营单位采购食品并索取相应凭证和票据，确保所购食品、食品原料等符合食品安全标准和规定的要求，并可追根溯源。

**第九条** 农村集体聚餐所产生的餐厨废弃物应交由专业机构进行处置，自行处置的要符合环保及乡村人居环境管理相关要求。

第四章 管 理

**第十条** 农村集体聚餐坚持属地管理、分级备案指导原则。就餐人数200人（含200人）以下的聚餐，由本村食品安全信息员进行现场指导。就餐人数200人以上由镇（街道）市场监管部门进行现场监管指导。

**第十一条** 农村集体聚餐举办者应当在聚餐举办前3日向所在村食品安全信息员报告，填写《农村集体聚餐登记表》，信息员接报当日按照规模须向镇（街道）市场监管部门报告备案。

**第十二条** 镇（街道）市场监管部门和村信息员依据分级指导原则于正式聚餐前一天对聚餐活动所用食材的采购、储存、加工以及厨师健康状况、环境卫生、加工设施等进行现场检查，填写《农村集体聚餐现场指导意见书》，举办者签定《农村集体聚餐食品安全责任承诺书》，承办者签定《厨师食品安全责任承诺书》。现场检查发现存在安全隐患的要及时提出整改意见，对存在重大食品安全隐患且无有效整改应立即禁止聚餐活动。

**第十三条** 现场指导应填写现场检查记录，并附相关场景图片、食品加工操作场地图片、举办者和承办者以及厨师图片、餐饮留样图片等。

**第十四条** 食品留样管理。农村集体聚餐食品留样由举办者负责，村信息员监督。举办者留样确属有困难的由各村委会负责留样。留样标本、时限及环境等要符合行业要求。食品留样应冷藏48小时以上，每个品种留样不少于125克。

**第十五条** 乡村厨师由镇（街道）市场监管部门实行备案管理。建立以镇（街道）行政区域为主的乡村厨师登记备案台账，《乡村厨师登记表》每半年向各村进行公示。乡村厨师要按照法律法规及有关规定要求具备从事食品经营资格、熟悉行业操作规范、明确应尽责任义务。鼓励乡村厨师成立行业协会，加强行业自律，提升从业水平。

第五章 奖 惩

**第十五条** 设立印台区农村集体聚餐食品安全管理专项资金，由区食品安全委员会办公室监督管理。用于对主动报备并未发生食品安全事故200人以上的集体聚餐活动的奖励支持。

（一）遵守法律法规及相关规定，严格按照本规定进行操作，未发生食品安全事故，对一次活动的举办者奖励200元。

（二）备案乡村厨师能够严格执行行业操作规范，年度承办集体聚餐活动6次以上，未发生食品安全事故且未被投诉，年度经评审奖励500元。

（三）村委会履行食品安全管理、宣传等责任，督促村民及厨师主动报备，全村及村办学校（幼儿园）、养老院、辖区经营商户等连续3年未发生食品安全事件，并被评选为食品安全示范村，奖励全村村民每人食品安全年度保险一份，奖励村信息员1000元。

（四）对于举报超过200人以上且未备案登记、厨师无相关资质手续、食材劣质变质、卫生条件极差、不宜举办集体聚餐的本村村民，经核查属实后给予100元奖励。对提前发现或制止可能引起重大食品安全事件的个人进行重奖。

**第十六条** 各镇（街道）市场监管部门要建立乡村厨师红黑榜制度。对违反法律法规及本规定承揽集体聚餐的厨师列入红黑榜进行公示，引起食品安全事故的按照相关法律法规予以行政处理或移送司法机关。

**第十七条** 对从事农村集体聚餐的经营企业或专业服务队按照《中华人民共和国公司法》《个体工商户条例》以及食品相关法律法规等进行管理。

**第十八条** 对落实农村集体聚餐制度和要求不履职、失职渎职的工作人员，按照干部管理权限进行责任追究。对于村委会指定或村民推举的村信息员不履职或履职不到位的予以调整，引发食品安全事故的移交司法机关处理。

第六章 附 则

**第十九条** 各镇（街道）、各村应建立食品安全事故应急预案，并按要求进行应急演练。

**第二十条** 各级干部因家在农村自身举办的集体聚餐活动不享受本规定所列举的奖励举措。

**第二十一条** 各级监管人员应严格遵守廉洁自律要求，并鼓励举办者厉行节约、移风易俗、文明办宴。

**第二十二条** 本《规定》自公布之日起执行。本《规定》由铜川市印台区市场监督管理局负责解释。

附件：1.印台区农村集体聚餐食品安全报告登记表

2.印台区农村集体聚餐食品安全责任承诺书

3.印台区农村集体聚餐现场指导意见书

4.印台区乡村厨师登记表

5.印台区乡村厨师安全责任承诺书

附件1 ：

印台区农村集体聚餐食品安全报告登记表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 举办者姓名 |  | 举办者地址 |  |
| 宴请时间 |  | 宴请地点 |  |
| 宴请人数 |  | 联系电话 |  |
| 宴请事由 |  | | |
| 厨师（主厨）情况 |  | | |
| 集体聚餐  菜谱 |  | | |
| 主要原料  来源及采购地点 |  | | |
| 登记时间 |  | 食品信息员 |  |

附件2 ：

印台区农村集体聚餐食品安全责任承诺书

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 举办者姓名 |  | 举办者地址 |  |
| 宴请时间 |  | 宴请地点 |  |
| 宴请人数 |  | 宴请事由 |  |
| 食品安全事故报告电话 | 村食品安全信息员电话：  镇（街道）政府电话：  镇（街道）市场监管部门电话： | | |
| **承 诺 内 容** | | | |
| 1.承担聚餐食品安全主体责任。接受相关食品安全检查指导，如发生食品安全事故，立即采取相关措施，防止事态进一步恶化，并及时按要求报告。  2.对集体聚餐活动举办场所事先进行环境清扫，消除老鼠、蟑  螂、苍蝇及其孳生条件，保持环境整洁。  3.不使用未经检疫部门检验或者检验不合格的肉类及其制品，  不滥用食品添加剂，不使用有毒有害原料加工食品。  4.不采购过期、变质食品和“三无”食品，采购、采收的肉类、  蔬菜尽量在当天食用，不使用不新鲜的蔬菜，不使用可能产生食品安全隐患的食品，如发芽的土豆、野蘑菇、鲜黄花菜、四季豆类等。  5.到合法食品经营企业购买酒类、饮料、熟食制品，购买时索要销售票据。  6.提供符合卫生要求的场所，做好工用具消毒，做好生熟分开，防止交叉污染。  7.不提供未充分加热的剩余食物和过夜食物，避免危害人体健康。  8.按规定做好食品留样。  举办者签名： 信息员签名：  年 月 日 年 月 日 | | | |

本承诺书一式两份，双方各留存一份。

附件3：

印台区农村集体聚餐现场指导意见书

镇（街道） 村 组 举办者姓名： 聚餐人数 电话

**检查指导意见：请举办者和承办者做好以下内容的工作**

1.乡村厨师应持有效健康证上岗。有发热、腹泻症状或患有化脓性、渗出性皮肤病，咽部炎症等有碍食品安全疾病的人员不得帮厨。要注意个人卫生，勤洗手。

2.加工场所周围环境整洁，分类、分架、隔墙、离地存放储存食品，禁止在加工场所存放有毒、有害物品。

3.使用的餐饮具按规定洗净、消毒、保洁。

4.食品来源符合要求。不使用有毒、有害、腐烂变质、霉变、污秽不洁、混有异物和其他感观性状异常的食品；不使用超过保质期的食品和无检疫合格证明的肉类食品；不使用有食品安全隐患的食品，如发芽的土豆、野蘑菇、鲜黄花菜、四季豆类等。

5.需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应当在放凉后及时冷藏；凡隔餐或隔夜的熟制品必须再次充分加热后方可食用。

6.留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，冷藏存放48小时以上，每个品种留样量不少于125克。

整改意见：

举办者姓名： 承办者签名：

监督人员签名： 年 月 日

本承诺书一式两份，举办者和监督人员各执一份。

附件4：

印台区乡村厨师登记表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | | 性别 |  |
| 出生年月 |  | | 民族 |  |
| 联系电话 |  | | 文化程度 |  |
| 身份证号 |  | | 职业 |  |
| 从业年限 |  | | 家庭地址 |  |
| 主要从业地区范围 |  | | | |
| 年度健康体检情况 | 健康证号码 |  | | |
| 取得时间 |  | | |
| 年度食品安全知识培训情况 |  | | | |

附件5：

印台区乡村厨师食品安全责任承诺书

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 厨师姓名 |  | 姓名 |  | 文化程度 |  |
| 出生年月 |  | 民族 |  | 联系电话 |  |
| 身份证号 |  | 住址 |  | | |
| **承 诺 内 容** | | | | | |
| 1.认真学习并贯彻执行食品安全监管相关法律法规。  2.自觉接受食品安全信息员和监管部门的监管指导。  3.注意个人卫生，按要求进行健康体检，体检合格方担任农村宴席厨师。  4.合理调配宴席菜谱，提出具体原料采购要求，拒用有毒、有害，  易导致食物中毒原料，不做易引起食物安全事件的菜品，科学合理加工菜肴，确保宴席食品安全。  5.督促集体聚餐举办者及时履行报告义务。  6.指导集体聚餐举办者按要求留样食品。  7.如发生食品安全事故，积极配合相关部门开展调查处理工作。  乡村厨师： 镇（街道）市场监管部门（公章）  年 月 日 年 月 日 | | | | | |

本承诺书一式两份，双方各执一份。