

# 关于切实加强农村集体聚餐食品安全管理的 通 知

各村（居）、部门：

为切实加强我镇农村集体聚餐食品安全管理工作，保障人民群众集体聚餐食品安全，及时消除农村集体聚餐的食品安全风险，有效防控食物中毒等食源性疾病的发生，根据县食安办相关文件精神，结合我镇实际，现将有关事项通知如下：

## 一、规范农村集体聚餐食品安全管理工作

农村集体聚餐是指农村居民因婚嫁、丧葬、寿辰、升学、生子、建房等事宜，在家庭或非经营性场所举办一次就餐人数在50人以上的各种集体性聚餐活动。近年来，农村家庭举办宴席的情况越来越频繁，聚餐的规模越来越大。农村集体聚餐活动中存在经营场所环境较差、设施设备简陋、加工操作不规范、食用原材料采购渠道复杂、担任厨师的操作人员大多没有经过健康体检和培训、举办者与承办者食品安全意识薄弱等问题，致使群体性聚餐引发的食物中毒等食源性疾病事件时有发生。各村（居）、部门要充分认识农村集体聚餐食品安全管理工作的重要性、艰巨性和长期性，切实加强监督管理，强化农村集体聚餐食品安全管理，加大风险防控力度，建立健全长效机制，切实保障广大人民群众的饮食安全。

## 二、强化农村集体聚餐食品安全管理措施

（一）严格执行农村集体聚餐申报登记管理制度。原则上，就餐人数在100人以下（含100人）的聚餐活动，由本村（居）食品安全协管员、信息员进行现场指导；就餐人数100至500人的，由镇食安办牵头组织市场监管所、卫生院、村级协管员等相关管理人员进行现场指导；就餐人数在500人以上（含500人）的，逐级由村（居）、镇食安办向县食安办报告，由县食安办指定相关监管部门进行现场监督。现场指导重点是检查农村聚餐厨师备案、体检、培训情况，农村聚餐厨师和帮厨人员岗前健康状况；检查聚餐活动及加工场所的周边环境、卫生条件、用水情况。督促指导举办者、承办者从正规渠道采购食品原料，不得有腐烂变质、“三无”、过期等食品，并索取对方购销凭据，以备查验；聚餐、加工场所不得有家禽家畜进入；厨房要有防蝇、防鼠、防尘设施和冷藏设施；做好厨具餐具清洗消毒，加工用容器、工具做到生熟分开，原料与成品分开，生熟食品分开存放，防止交叉污染；食品加工应烧熟煮透，禁止制作野生菌、凉菜及卤水拼盘；按每份样品不少于125克，冷藏留样时间48小时的要求进行食品留样等。申报地正在流行传染病的，禁止举办集体聚餐活动；申报地邻近正在流行传染病的，限制举办集体聚餐活动。

（二）切实加强农村集体聚餐厨师管理。镇食安办要切实加强农村聚餐厨师的管理，督促农村聚餐厨师备案登记（附件2）、按规定进行健康检查，组织开展食品安全知识培训。农村聚餐厨师和帮厨人员患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）等消化道传染病以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，不得从事



食品加工制作。对农村聚餐厨师实行公示制度，定期或不定期公布农村聚餐厨师备案登记、培训情况；对在检查、指导过程中发现未进行健康检查、未参加食品安全知识培训、未按食品安全规范操作的，因生产加工过程把关不严、操作不规范而导致食物中毒事故的农村聚餐厨师，实施“黑榜”公布，并追究相关法律责任。

（三）广泛开展农村集体聚餐食品安全宣传。要通过各种形式，向广大人民群众宣传食品安全相关法律法规和食品安全科普知识，教育农村集体聚餐举办者和承办者规范安全操作，引导人民群众科学安全聚餐，增强食品安全风险意识和依法维权意识，提高对实行农村集体聚餐备案指导制度的认同感，为积极开展农村集体聚餐食品安全管理工作营造良好氛围。

（四）建立农村集体聚餐食品安全管理保障。要加强农村集体聚餐食品安全管理能力建设，健全村组食品安全网络建设队伍，及时更新相关人员信息并及时上报镇食安办；创新探索将农村集体聚餐纳入村规民约管理等好经验和新做法，对辖区内农村集体聚餐要及时申报、登记、管理，加强风险防范意识，落实属地管理责任，保障食品安全。

（五）健全农村食品安全事故报告和应急处置机制。要建立完善集体聚餐食品安全事故应急预案，明确应急处置责任分工，规范报告、调查和处置程序，细化相关配套制度和措施。对突发的集体聚餐食品安全事故，要做到及时救治、及时报告、及时处理，迅速有效控制事态发展，正确引导媒体，最大限度地减少事件造成的影响和损失。积极配合市场监管、卫健、公安等部门开展事故应急救援和调查处理工作。

### 三、压实农村集体聚餐食品安全管理责任

加强食品安全“四级”网络建设，完善农村食品安全监管体系，加强农村集体聚餐食品安全风险防控，积极推动食品安全监管重心下移、关口前置、责任落底。充分发挥镇食安办、食品安全协管员、信息员职责，发挥红白理事会等村规民约在食品安全管理方面的重要作用，延伸农村食品安全管理触角，压实农村集体聚餐食品安全管理责任。

（一）镇食安办负责本辖区农村集体聚餐信息收集、报告、备案，食品安全知识宣传教育等工作，

（二）村、组级食品安全协管员、信息员应对农村聚餐厨师进行建档与管理，掌握农村集体聚餐信息，督促举办者、承办者及时备案（附件1），按要求进行现场指导（附件3）以及协助处置集体聚餐食品安全突发事件。

（三）农村集体聚餐举办者、承办者是农村集体聚餐食品安全的第一责任人。应当自觉履行农村集体聚餐报告登记义务，及时、如实报告集体聚餐基本情况，主动接受食品安全技术指导意见，采取有效措施确保集体聚餐食品安全。

- 附件：1. 农村集体聚餐食品安全报告登记表  
2. 乡村厨师登记表  
3. 农村集体聚餐食品安全风险防控现场指导表

童市镇人民政府  
2024年5月11日



附件1

## 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			
家宴菜谱			
主要原料来源 及采购地点			
登记时间		食品协管员	

本登记表一式两份，双方留存一份。

附件2

## 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	
主要从事地区范围			
年度健康体检情况	健康证号码		
	取得时间		
	年检情况		
年度食品安全知识培训情况			

## 附件 3

## 农村集体聚餐食品安全风险防控现场指导表

检查项目	检查内容	是否符合要求	
		是	否
人员管理	1. 承办家宴厨师及服务人员是否持有有效健康证明		
	2. 家宴厨师是否有留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物、手部不清洁, 是否有在食品处理区内吸烟和饮食、未更换清洁工作服、工作帽等可能污染食品的行为		
	3. 家宴厨师和服务人员是否患有有碍食品安全疾病的人员从事直接入口食品服务		
场所环境	4. 食品加工场所是否远离垃圾堆、禽畜圈养地及其他污染源25米以上		
	5. 食品加工场所环境是否清洁卫生		
	6. 食品加工场所是否有鸡、鸭、猪、狗、猫等家禽家畜进入		
	7. 食品加工场所是否存放农药、化肥和鼠药等		
设施设备	8. 是否有洗手消毒设施		
	9. 是否有动物类、植物类、水产品分类清洗盆		
	10. 是否有动物类、植物类、水产品分类切配工用具和容器		
	11. 是否有餐具消毒设施(建议使用蒸汽消毒或消毒柜)		
采购贮存	12. 是否使用腐败变质、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其他有毒有害的食品或非食用物质, 以及河豚、野生蘑菇等有毒动植物。是否使用发芽土豆、新鲜黄花菜、四季豆、现榨饮品等高风险食材		
	13. 饮用水是否消毒		
	14. 食品原料、半成品、成品是否分开存放, 是否生熟混放		
	15. 需冷藏条件下保存的食品是否及时冷藏		
加工制作	16. 动物类、植物类、水产品是否分类清洗分类切配		
	17. 半成品容器是否直接放地面, 成品容器是否相互叠放或直接放地面		
	18. 需加热的食品是否烧熟煮透, 加工好的食品是否使用防蝇、防尘设施等妥善保存		
	19. 隔餐或隔夜的熟制品是否再次充分加热		
餐用具清	20. 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器, 是否洗净消毒, 做到分类使用、生熟分开		
洗消毒	21. 炊具、用具用后是否洗净, 保持清洁		
食品留样	22. 每个菜品是否按要求进行留样, 留存样品是否不少于125克, 是否按要求冷藏(0-8℃)保存48小时以上		
整改建议:			

举办者和厨师(签字) \_\_\_\_\_

地址: \_\_\_\_\_

指导人员(签字) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日