

赤峰市人民政府办公厅文件

赤政办发〔2017〕44号

赤峰市人民政府办公厅关于
印发《赤峰市农村牧区集体聚餐食品安全
监督管理办法》的通知

各旗县区人民政府，市直有关委办局：

经市政府同意，现将《赤峰市农村牧区集体聚餐食品安全监
督管理办法》印发给你们，请认真贯彻落实。



— 1 —

赤峰市农村牧区集体聚餐食品 安全监督管理办法

第一章 总 则

第一条 为保障农村牧区集体聚餐食品安全，规范农村牧区流动厨师从业行为，预防集体食物中毒等食源性疾病的发生，根据国家和自治区有关法律法规及政策要求，结合我市实际，制定本办法。

第二条 在本市行政区域内举办、承办农村牧区集体聚餐活动及其食品安全监督管理，应当遵守本办法。

第三条 本办法所称农村牧区集体聚餐，是指在苏木、乡镇、嘎查村等非餐饮服务经营场所，举办者自办或餐馆等餐饮服务提供者上门承办，参加人数 50 人及以上的各种群体性聚餐活动。

本办法所称农村牧区流动厨师，是指具有餐饮食品加工制作技术，有或无固定单位，为农村牧区集体聚餐提供餐饮加工制作及相关服务的人员。

第四条 餐馆等餐饮服务提供者承办农村牧区集体聚餐活动的，应对餐饮食品安全负责，其经营行为纳入食品安全监管范畴。

群众自发组织的集体聚餐，举办者是食品安全第一责任人，其行为纳入食品安全监管范畴。

第五条 农村牧区集体聚餐实行报告登记与现场指导相结合的管理制度，食品安全监督管理坚持谁举办谁负责、政府指导服务、风险群防群控、保障食品安全的原则。

第六条 各级人民政府对农村牧区集体聚餐食品安全负总责。旗县区食品药品监督管理部门应加强指导，苏木乡镇（街道）食品药品监管机构承担负责具体监督管理，嘎查村（居）委会及其食品安全协管员（信息员）负责收集食品安全信息和线索，协助做好日常管理工作。

第二章 承办条件

第七条 农村牧区集体聚餐举办者应提供清洁卫生的加工、聚餐场所及安全的水源。选用经监管部门登记合格的农村牧区流动厨师或具备相关资质的餐馆承办宴席。

第八条 用于加工的场所预先进行环境清扫，有相应的防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施，保持内外环境整洁。

第九条 加工场所布局合理，按流程划分相对独立的原料清洗整理、餐具清洗消毒、烹调、备餐、仓储区域等。按照需要配备冷冻冷藏、清洗消毒设施设备等。

第十条 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁。

第十一条 食品加工用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第三章 过程控制

第十二条 农村牧区集体聚餐举办者自行购买食品原材料及卤味熟食的，应从取得食品生产经营许可（或登记备案，下同）和《营业执照》的食品生产经营单位或者其他合法渠道购买，并留存有关票据。

第十三条 禁止采购和使用腐烂变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物和其他感观性状异常的食品；禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐及其他禁用的食品添加剂加工制作食品；禁止采购和使用病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；禁止采购和使用无检疫合格证明的肉类及其制品；标签标识内容不全或超过保质期的预包装食品；禁止采购无《食品经营许可证》或《食品生产许可证》和《营业执照》等资质的单位和个人销售的食品。

举办者或承办者发现以上情况，应当停止使用，并报举办地苏木乡镇（街道）食品药品监督管理机构。

第十四条 熟食制品应烧熟煮透；集体聚餐剩余食品应低温保存，再食用应充分加热；加工后的熟食制品应与食品原料、半成品分开存放；每餐次的食品成品应按食品留样要求进行留样（每个品种留样 100g 以上，冷藏保存 48 小时）。

第十五条 厨师加工制作食品时，应穿戴整洁的工作衣帽，

不得留长指甲、涂指甲油，不得佩戴饰物，不得有其他有碍食品安全的行为。患有痢疾、伤寒、甲肝、戊肝等消化道传染病、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的厨师和人员不得直接接触食品。

第四章 监督管理

第十六条 指派厨师上门承担农村牧区集体聚餐服务的餐馆，应取得《食品经营许可证》。

第十七条 承办农村牧区集体聚餐的流动厨师实行登记公示管理。经体检合格，填写《农村牧区流动厨师管理登记公示表》（附件1），在当地苏木乡镇（街道）食品药品监管机构登记并在属地食品药品监管机构网站公示后，方可从事农村牧区集体聚餐活动。

第十八条 承办农村牧区集体聚餐的流动厨师、餐馆等直接从事餐饮食品加工、服务的人员，应当每年进行健康检查，取得健康证后方可上岗工作。

第十九条 苏木乡镇食品药品监管机构应当对本辖区流动厨师进行食品安全知识和相关操作规范的培训。

第二十条 农村牧区集体聚餐食品安全实行报告制度。农村牧区集体聚餐50人以上的，举办者应当以书面、电话、短信息或微信等形式向村（居）委会报告。

一般应当在活动举办前3天报告。不足3天的，应在确定举办时间后及时报告。举办者未报告的，承办人应提醒、督促举办

人及时报告。

第二十一条 报告的主要内容应当包括集体聚餐举办者姓名、地址、联系方式、聚餐事由、开始和结束时间、具体地点、聚餐食谱（含酒水）、预计聚餐人数以及承办人的姓名、单位、联系方式等内容。

第二十二条 村（居）委会接到报告后，应及时上报乡镇（街道）食品药品监管机构。乡镇（街道）食品药品监管机构接到报告后，应进行登记，填写《农村牧区集体聚餐报告登记表》（附件2），并依据情况安排工作人员或村（居）协管员（信息员）到现场进行指导和管理，发放《农村牧区集体聚餐食品安全告知书》（附件3）。苏木乡镇（街道）食品药品监督管理机构应当在办公场所醒目位置公布固定或移动联系电话。

第二十三条 苏木乡镇（街道）食品药品监管机构工作人员或村（居）协管员（信息员）到现场检查指导，填写《农村牧区聚餐现场检查记录表》（附件4），并记录下列内容：

- （一）食品原料采购及票据留存情况；
- （二）加工制作工用具管理情况；
- （三）餐饮具清洗和洁净情况；
- （四）场所清洁卫生情况；
- （五）厨师体检和培训情况；
- （六）聚餐菜谱（含酒水）审查；
- （七）饮用水源卫生情况。

不符合要求的，应提出整改意见，指导其整改落实。

第二十四条 食品药品监督管理部门及其派出机构，接到涉及农村牧区集体聚餐违法违规行为投诉举报后，应当及时进行核查处理，并对处置情况及时公开通报。

第二十五条 农村牧区集体聚餐举办地或相邻地区发生肠道传染病的，应停止或限制举办农村牧区集体聚餐活动。

第二十六条 农村牧区集体聚餐人员聚餐后，如短期、大量出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状的，举办者、承办者和食品协管员（信息员）应及时报当地苏木乡镇卫生院和苏木乡镇食品药品监督管理机构。

第二十七条 发生食品安全事故或疑似食品安全事故的药品监督管理部门接到食品安全事故的报告后，应当及时会同同级卫生行政、农业行政等部门进行调查处理，并采取有效措施，防止或者减轻社会危害。

发生食品安全事故需要启动应急预案的，市和旗县区人民政府应当立即成立事故处置指挥机构，启动应急预案并按规定进行处置。

第二十八条 举办者、承办者、餐馆负责人未报告集体聚餐活动、使用不具备上岗资质的厨师擅自操办集体聚餐宴席，造成食品安全事故和其他严重后果的，依法承担法律责任。

第五章 附 则

第二十九条 各旗县区食品药品监督管理部门可结合本地实

际制定具体实施办法。

第三十条 本办法印发之日起施行。

附件：1. 农村牧区流动厨师管理备案登记公示表

2. 农村牧区集体聚餐报告登记表

3. 农村牧区集体聚餐食品安全告知书

4. 农村牧区集体聚餐现场检查记录表

5. 农村牧区集体聚餐食品安全承诺书

附件 1

农村牧区流动厨师管理备案登记公示表

序号	姓名	年龄	性别	身份证号	联系电话	家庭住址	健康证号	培训情况	从业年限	主要活动服务区域	登记意见	管理记录	备注
1													
2													
3													

附件 2

农村牧区集体聚餐报告登记表

申报时间：

年 月 日

报告人姓名		报告人电话	
报告人所 在地名称		聚餐次数	
		最多聚餐人数	
聚餐地点		聚餐时间	
流动厨师姓名		流动厨师电话	
餐饮承办单位		承办单位电话	
聚餐缘由			

受理人：

附件 3

农村牧区集体聚餐食品安全告知书

为保障农村牧区集体聚餐就餐人员身体健康和生命安全，预防集体性食品安全事故发生，维护举办者权益，按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律法规规定，特告知：

一、食品安全责任重大，集体聚餐出现食品安全事件或集体性食物中毒，举办者和承办者要依法承担食品安全责任。

二、自觉遵守农村牧区集体聚餐管理各项规定，接受苏木乡镇（街道）食品药品监管机构和相关人员的监督管理和技术指导，聘请的厨师应取得健康、培训合格证明，方可从事食品生产经营活动。

三、加工场所要远离禽畜圈舍、旱厕等污染源，要时刻保持环境清洁卫生，做好餐饮具消毒保洁工作。

四、从有证照的生产、销售等市场主体采购食品原材料，并留存票据；不得购买使用腐败变质、超过保质期、病死毒死禽畜肉及其它没有质量保障的食品原料。

五、要有安全可靠的饮用水源。餐饮具要清洗、消毒并保持干净。

六、禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐及其它禁用食品及原料。

XXX 苏木乡镇（街道）食品药品监管所

联系人：

联系电话：

附件 4

农村牧区集体聚餐现场检查记录表

序号	检查内容	检查结论
1	食品原料采购及票据留存情况	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
2	加工制作工用具管理情况	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
3	餐饮具清洗和洁净情况	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
4	场所清洁卫生情况	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
5	厨师体检和培训情况	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
6	聚餐菜谱审查情况	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
7	饮用水源卫生情况	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
意见 建议		

检查人：

检查时间：

农村牧区集体聚餐食品安全承诺书

为保证集体聚餐的饮食安全，保证参与集体聚餐人员的身体健康，根据《食品安全法》等相关法律规定，做出如下食品安全承诺：

1. 直接接触食品人员持有效健康合格证明，并穿戴工作衣帽上岗，食品加工时，做好个人卫生工作。
2. 原材料及酒水从正规渠道进货，并保留进货票据。
3. 不使用法律、法规禁止生产经营的食品，不在食品中添加非食用物质，不滥用食品添加剂，不购进和使用亚硝酸盐。
4. 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁。
5. 食品加工场所环境保持整洁，加工过程应做到生熟食分开处理，防止交叉污染。
6. 其他要求按照《食品安全法》有关规定执行。
7. 一旦发生食物中毒事故，立即上报村委会、市场监督管理所，积极做好协助处理工作。

举办人承诺签名：

承办人承诺签名：

赤峰市人民政府办公厅秘书处

2017年7月14日印发