

孝义市食品安全委员会办公室文件

孝食安办发〔2024〕3号

孝义市食品安全委员会办公室 关于加强农村集体聚餐食品安全风险防控的通知

各乡镇人民政府、街道办事处，食安委各成员单位：

为指导和规范全市农村集体聚餐食品安全风险防控工作，预防食源性疾病的发生，建立健全分层分级精准防控、末端发力、终端见效工作机制，进一步压紧压实食品安全属地管理责任和企业主体责任，保障人民群众身体健康和生命安全。根据吕梁市食安办《关于加强农村集体聚餐食品安全风险防控的通知》（吕食安办〔2023〕15号）文件精神，特通知如下：

一、提高思想认识，强化底线意识

农村集体聚餐食品安全是农村地区食品安全的重要组成部分，事关农村地区人民群众的身体健康和生命安全，事关社会主义新农村建设大局，事关社会和谐稳定。随着农村经济社会的发

展和农民生活水平的提高，农村集体聚餐具有量大、面广、用餐人数众多、部分聚餐为应急性活动等特点，且举办者和承办者食品安全意识不强、加工制作人员流动性大、聚餐场所环境较差、设施设备简陋、加工操作不规范等食品安全问题难以在短期内彻底扭转，致使农村集体聚餐食品安全风险较高。强化对农村集体聚餐的食品安全风险防控，对于加强和创新社会管理、建设和谐社会、维护社会稳定等具有重要的现实意义。为此，各乡镇、街道、各有关部门要充分认识农村集体聚餐食品安全风险防控工作的重要性、艰巨性、复杂性和长期性，进一步提高对农村集体聚餐食品安全风险防控的思想认识和指导力度，建立健全长效机制，确保农村集体聚餐食品安全。

二、落实属地责任，强化风险防控

各乡镇、街道要加强组织领导，结合农村红白理事、乡规民约及乡村振兴等属地实际，强化对农村集体聚餐的食品安全管理；要理清工作职责、完善工作制度、细化工作任务、明确工作要求；要确定辖区内农村集体聚餐报告和登记的范围、内容、时限等要求；要将农村集体聚餐食品安全管理工作经费纳入预算，为基层食品安全协管员（网格员）开展工作提供必要的经费和条件；要对农村集体聚餐进行综合治理，有效利用农村现有各种场所，推动进入固定场所经营，并持续改善经营环境和条件；要充分发挥乡镇（街道）食安办、村委、食品安全协管员（网格员）能动作用，推动工作重心下移、关口前置、责任落地，实现对农村集体聚餐食品安全风险防控工作的全覆盖。

三、落实主体责任，开展示范创建

农村集体聚餐的举办者和承办者对农村集体聚餐食品安全负责。鼓励大型餐饮服务单位直接为农村集体聚餐活动提供服务，或与农村集体聚餐承办者联合经营农村集体聚餐。鼓励农村集体聚餐举办者和承办者购买食品安全责任保险。各乡镇、街道、各相关部门要及时学习《孝义市农村集体聚餐食品安全风险防控指导细则》（附件1），要全面摸清辖区内农村集体聚餐承办者的底数，鼓励具备条件的举办者率先实施，通过示范引领，带动全面实施。

四、强化宣传教育，推进信息公示

各乡镇、街道、各有关部门要紧紧密结合农村地区特点，采取各种群众喜闻乐见的形式，向农村集体聚餐举办者、承办者和广大群众宣传农村集体聚餐食品安全风险防控工作的重要意义、有关政策及食品安全知识，教育举办者和承办者增强食品安全风险意识和诚信自律意识，切实规范加工制作人员的加工制作行为。引导农村群众提高对农村集体聚餐管理制度的认同感，为农村集体聚餐食品安全风险防控工作营造良好氛围。要建立并实施农村集体聚餐承办者公示制度，向群众定期或不定期公示承办者登记、加工制作人员体检培训、依法依规经营等情况，督促承办者提高诚信守法意识，引导广大群众理性聚餐。

五、建立工作机制，做好应急处置

各乡镇、街道要建立健全政府规范和行业自律相结合、属地推动和部门监管配合相结合、现场检查和指导提示相结合、规范流动经营和倡导固定经营相结合等工作机制。市食安办将农村集体聚餐食品安全管理工作列为对各乡镇、街道、各有关部门食品安全绩效考核的指标，并适时组织考核，确保各项工作落到实处。

各乡镇、街道要加强对农村集体聚餐食品安全工作的安排部署，组织辖区食品安全协管员（网格员）认真学习落实《孝义市农村集体聚餐食品安全风险防控指导细则》（附件1），要及时收集汇总辖区内《农村集体聚餐承办者情况统计表、食品安全协管员（网格员）基本情况统计表》（附件2），并于2024年4月底前上报市食安办，内容有更新要及时上报。

村（社区）协管员（网格员）要对辖区内举办的农村集体聚餐进行备案登记，填写收集《孝义市农村集体聚餐、农村家宴申报备案表》（附件3）、《孝义市农村集体聚餐食品安全责任承诺书》（附件4）、《孝义市农村集中聚餐现场检查指导记录表》（附件5），并进行现场指导。**各乡镇、街道要将附件3、4、5每季度末上报市食安办。年底前上报本辖区内农村集体聚餐管控工作总结。有关工作经验和建议随时上报。**

- 附件：1. 孝义市农村集体聚餐食品安全风险防控指导细则
2. 孝义市农村集体聚餐承办者情况统计表、食品安全协管员（网格员）基本情况统计表
3. 孝义市农村集体聚餐、农村家宴申报备案表
4. 孝义市农村集体聚餐食品安全责任承诺书
5. 孝义市农村集中聚餐现场检查指导记录表

孝义市食品安全委员会办公室

2024年1月23日

（此件主动公开）

孝义市食品安全委员会办公室

2024年1月23日印发

附件 1:

孝义市农村集体聚餐食品安全风险防控 指导细则

第一章 总则

第一条 为指导和规范全市农村集体聚餐食品安全风险防控工作，预防食源性疾病的发生，保障人民群众身体健康和生命安全，依据食品安全法律、法规、规章、规范性文件要求，结合我市实际，制定本规范。

各乡镇、街道对辖区农村集体聚餐食品安全负总责，建立健全乡镇（街道）、村（社区）食品安全协管员（网格员）聘用管理制度和工作机制，将农村集体聚餐食品安全风险防控工作经费纳入预算，为基层食品安全协管员（网格员）开展工作提供必要的经费和条件。

农村集体聚餐食品安全风险防控坚持政府统筹管理、谁举办谁负责、市场监管部门指导的原则。

农村集体聚餐的举办者和承办者是食品安全第一责任人，对集体聚餐食品安全负责。

鼓励支持举办者与承办者之间通过签订食品安全协议方式，进一步明确和细化各自食品安全责任。

鼓励投保食品安全责任保险，发挥保险的他律和风险分担作用。

鼓励和支持举办者选择持有效食品经营许可（或登记）证件且食品安全量化分级等级较高的餐饮服务单位承办农村集体聚

餐活动。

鼓励和支持农村集体聚餐服务承办者降低一次性餐饮具的使用量。

第二条 本着“勤俭节约、反对浪费”的原则，在农村集体聚餐中宣传贯彻好《山西省预防和制止餐饮浪费规定》，进一步弘扬中华民族勤俭节约的传统美德，倡导文明用餐，制止餐饮浪费，在全社会形成文明、科学、理性、健康的餐饮消费理念。

第三条 辖区有传染病疫情暴发、流行的，要按照《中华人民共和国传染病防治法》规定，根据传染病疫情控制的需要，采取限制或者暂停举办农村集体聚餐等紧急措施，并向群众做好解释说明。

第二章 责任分工

第四条 市食安办负责制定全市农村集体聚餐食品安全指导规范，明确工作内容及要求，积极推动和规范农村集体聚餐食品安全风险防控工作。要将农村集体聚餐工作经费是否纳入预算，是否为基层食品安全协管员（网格员）提供必要保障情况纳入食品安全重点工作范畴并进行考核通报，并负责辖区内相应等级食品安全事件的应急处置。

第五条 市市场监督管理局负责农村集体聚餐食品安全风险防控宣传教育，农村食品安全协管员（网格员）和农村集体聚餐厨师食品安全知识培训，农村集体聚餐厨师健康管理，按要求进行现场指导和应急处置工作。

第六条 市卫生健康和体育局负责开展农村集体聚餐引发的突发公共卫生事件流行病学调查、事故现场卫生处理和传染病防治知识的宣传、培训，会同相关部门加强对农村集体聚餐食品安全风险的监测分析。

第七条 乡镇、街道负责本辖区食品安全协管员（网格员）的聘任，会同市市场监督管理局派驻机构做好培训、管理和使用，对辖区农村集体聚餐食品安全负责。

乡镇、街道负责本辖区农村集体聚餐信息收集、报告、备案工作，开展农村集体聚餐食品安全风险防控宣传教育，对农村食品安全协管员（网格员）以及农村集体聚餐厨师进行建档与管理，按要求进行现场指导以及协助处置集体聚餐食品安全突发事件。

乡镇、街道应充分发挥农村红白理事会、农村厨师协会等基层民间组织在食品安全管理方面的重要作用，将农村集体聚餐食品安全管理制度融入村规民约，实行农村集体聚餐食品安全村民自治管理，不断延伸管理触角，拓展管理视野，构建更加紧密的农村集体聚餐食品安全风险防控体系。

第八条 村（社区）食品安全协管员（网格员）负责收集掌握农村集体聚餐信息，督促举办者、承办者及时备案，发放《农村集体聚餐食品安全风险防范告知书》，填写《孝义市农村集体聚餐、农村家宴申报备案表》《孝义市农村集体聚餐食品安全责任承诺书》《孝义市农村集中聚餐现场检查指导记录表》，按要求进行现场指导。

第九条 农村集体聚餐的举办者、承办者是农村集体聚餐食

品安全的责任主体,应当自觉履行农村集体聚餐备案义务,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。

第三章 分类指导

第十条 就餐人数在 300 人以下的聚餐活动,由村(社区)食品安全协管员(网格员)向村(居)委会报告备案并进行现场指导。

第十一条 就餐人数 300 人以上的,由村(社区)向所在乡镇(街道)报备,乡镇(街道)通知驻地食品安全监督管理机构派人进行现场指导。

第四章 基本要求

第十二条 农村集体聚餐厨师、帮厨应取得健康证后方可上岗,并每年进行健康检查取得健康证明,必要时应进行临时健康检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染以及霍乱、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,不得从事接触直接入口食品的工作。

第十三条 农村集体聚餐承办机构应当经相关部门行政许可,取得《食品经营许可证》或《食品小经营店备案证》后方可从事农村集体聚餐服务。

第十四条 场所设施应具有与聚餐相适应的场所、设施、设备，且布局合理。食品加工、贮存、保温、冷藏、冷冻设施设备要清洁、完好。

第十五条 不得采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。农村集体聚餐服务承办者宜制定食品、食品添加剂及食品相关产品控制要求等相关制度并贯彻实施。加工制作用水应符合《生活饮用水卫生标准》，不得直接使用河水或田间水。洗手及蔬菜、肉类、水产品冲洗等宜使用流动水。在饮用水水源保护区内进行集体聚餐的，应当遵守国家饮用水水源保护相关规定。

第十六条 加工制作时要对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，并采取有效措施，避免交叉污染。农村集体聚餐承办者应具备食品安全和质量意识，加工制作行为符合食品安全法律法规要求。

第五章 前期准备

第十七条 掌握基本情况。确定举办农村集体聚餐的类型、日期、餐次、就餐人员情况（包括就餐人数、就餐人员的构成、分布地区、宗教信仰和饮食习惯等）。确定举办者的经济承受能力、餐费标准及对农村集体聚餐加工制作的特殊要求。

第十八条 签订服务合同。农村集体聚餐承办方应与举办者签订农村集体聚餐加工制作服务订单协议，明确加工制作服务的相关内容和收费标准。协议明确为由农村集体聚餐举办者购买食

材的，承办方应对举办者采购食材进行指导，提醒举办者采购食材应符合食品安全要求并及时索证索票。

第十九条 确定菜单。菜单制订应依据举办者的经济能力、餐费标准和特殊要求，充分考虑各类食材的季节性和安全性，尽量选用当季采购的常用食材，杜绝使用食品安全法律法规规定禁止经营的食材，充分考虑就餐人员的宗教信仰和饮食习惯。同时要依据农村集体聚餐厨师擅长操作的烹饪方法，尽可能做到冷热、荤素和营养的合理搭配，注意文明节俭，做到适量、适度，反对铺张浪费。

第二十条 农村集体聚餐食品加工操作区域应远离垃圾堆、露天粪坑、禽畜圈养地及其他污染源 25 米以上。无法远离的，应采取措施进行有效隔离。

食品加工制作的室内场所面积与农村集体聚餐就餐人数规模相匹配，对没有固定室内场所和室内场所面积偏小的，可搭建独立简易棚进行操作，杜绝使用堆放农药、危化品、化肥和饲养牲畜的场所。

对食品加工操作场所进行卫生清扫，清理无关物品，必要时对场所进行消毒，在农村集体聚餐操作前保持场所的通风和干燥。

按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。

无法分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

第二十一条 设施设备要求。按农村集体聚餐的就餐人数、规模和操作区域现场实际，准备足够数量的灶具、货架、容器、餐饮具、餐饮具消毒保洁等设备设施，并符合相关要求（鼓励使用清洁能源）。

配备足够数量的动物类、植物类、水产类专用清洗盆、盛放容器，确保加工制作时能够分类使用，避免加工制作时交叉污染。

配备三套以上的砧板、刀具、容器具，并进行“动物类”“植物类”“水产类”标注。冷食加工制作备有专用工用具，确保加工制作时能够做到分类使用，防止混用。

配备洗手消毒设施，准备足够数量的专用洗手盆、肥皂、消毒液、专用干净毛巾。

配备餐用具清洗、消毒专用大盆和足够数量餐具保洁箱。

配备防尘防蝇设施和足够数量的保鲜膜，保鲜膜应符合GB/T10457的规定。

必要时，联系餐饮具集中消毒服务企业，对餐饮具集中消毒服务企业的相关资质进行查验，联系餐厨垃圾回收单位，落实餐厨垃圾回收存放容器。

第二十二条 确定人员。根据就餐人数和规模确定农村集体聚餐制作的厨师、帮厨人数。及时提供农村集体聚餐制作厨师的健康证明、培训合格证明和帮厨的健康证明，不得使用未取得健康证明、食品安全知识培训合格证明或被相关部门列入黑名单的厨师及未取得健康证明的帮厨。

患有腹泻、发烧、咳嗽、感冒、手部皮肤破损并有炎症等疾

患人员，禁止上岗。

对农村集体聚餐厨师、帮厨的个人卫生状况进行检查，厨师、帮厨应穿戴清洁的工作衣帽，所有人员不得留长指甲、涂指甲油。不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

根据农村集体聚餐现场实际情况对人员进行合理分工，并告知农村集体聚餐食品安全风险防控告知书的相关内容。

告知从业人员加工食物前和手部受到污染后的手部清洁措施（洗手六步法）。不得在食物加工制作场所吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

第二十三条 公示信息。在农村集体聚餐现场醒目位置公示农村集体聚餐操作厨师食品安全知识培训合格证明、健康证明、帮厨健康证明及农村集体聚餐食品安全承诺书。

第六章 加工制作

第二十四条 采购食材应确定专人负责，做到从具有相应供货资质的生产经营单位采购。索取并保留盖有供货方公章（或签字）的购物凭证，如发票、收据、送货单、电子小票等。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。必要时，应索取并查验食材的检验报告或者由供货商签字（盖章）的检验报告复印件。

采购的食材应符合国家有关食品安全标准和规定的要求，不得采购法律法规明令禁止生产经营的食材。

第二十五条 采购的食材应新鲜保质，不易于保存的食材应分餐采购或送货。验收食材时要认真查看食物原料、半成品、成品的感官性状，查看预包装食品标识标签，查看各类食材索证索票和检验证明（报告）。对感官性状异常、过期食材和其他不符合食品安全要求的食材应及时处理，严防流入餐桌。

第二十六条 食材按照食品原料、半成品、成品分类、离地存放，荤素、生熟不得混放，避免交叉污染。食材现场应有专人进行看管，容易变质的食品应冷藏或冷冻保存。

第二十七条 动物类、植物类、水产类食品应分类清洗，冷冻食材应充分解冻。清洗蔬菜时，宜利用水洗、浸泡（20-30）分钟、开水焯等方式去除农药残留和杂质。在清洗过程中，要对食材进行再次检查，发现感官性状异常的食品原料，不得使用。

洗好的食材及盛放的容器不得直接存放于地面，可采用简易备餐板、货架等，将盛放洗净食材的容器置于上面，不得叠放。食材分切时，应按照动物类、植物类、水产类进行分类使用砧板、刀具，对砧板、刀具和容器使用红绿蓝色标管理。

第二十八条 对热食加工区域内生熟盛放容器进行分类摆放，仔细检查核对并确认盛放熟食容器的清洁和消毒，避免生熟容器混用，防止交叉污染。

加工热食前，应对清洗的食材和半成品进行再次感官检查，对调味品的保质期和质量进行再次检查，及时去掉不符合要求的原辅料。加工热食应烧熟煮透，加工时食物中心温度不低于70℃。

分餐前要仔细检查核对并确认盛放热食容器的清洁和消毒。

要控制备餐时间，最长不得超过2小时。烹饪好的热食用于冷食制作的，应及时移送至凉食专间进行保存。

隔餐、隔夜的熟食食用时应先检查未变质，再次彻底加热煮透。

第二十九条 冷食类储存、加工不规范是农村集体聚餐造成食物中毒的重要原因，特别是冷食中的荤菜，例如：烤鸭、烧鸡、牛肉等对温度、时间等要求较高的食品。若实际硬件无法满足食品安全要求，应尽量减少数量。

第三十条 加工制作冷食应符合以下要求：

应有冷食专间（区或柜），设有防蝇防尘设施。

加工冷食人员应佩戴口罩帽子，对手部进行清洗消毒。

冷食专间（区或柜）应配有酒精、消毒液等消毒物品，砧板和刀具应专用，加工冷食前后应对砧板和刀具进行消毒。

加工冷食前应仔细检查核对并确认盛放冷食容器的清洁和消毒。

冷食的备餐时间应不超过2小时，不得使用隔餐、隔夜的冷食。

冷食制作工用具应生熟、荤素分开，防止交叉污染。

第三十一条 外购熟食应符合以下要求：

应到具有经营资质的单位采购熟食。

购买的熟食待冷透后装入清洁、卫生、密闭的容器或食品用包装材料中运输。

外购熟食宜在2小时内食用。存放2小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热至中心温度达到70℃以上。

第三十二条 餐具和操作区域内使用的食品容器、用具应清

洗消毒后使用，做到使用一次，清洗消毒一次。用于清洗的洗涤剂 and 消毒药物应当符合相关要求。

餐具和操作区域内使用的食品容器、用具清洗消毒应严格按先洗净后消毒的步骤进行操作。推荐煮沸消毒。消毒完毕的餐具等应立即做好密闭保洁，防止二次污染。

第三十三条 食品留样。应对食物成品进行及时留样，每餐每道菜的留样食物重量应不少于 125 克。

留样食物用专用容器存放，存放留样食物的容器应经过清洗消毒，留样食物应加盖。

留样食物冷却后，存放于 0°C—8°C 的冷藏设备中。

留样食物应按就餐日期分开并标注餐次、菜品名和留样人。

留样食物应存放 48 小时以上并做好留样记录。

第七章 应急处置

第三十四条 食物撤回。在食物加工制作或备餐分餐环节发现可能存在潜在食品安全隐患时，应立即撤回即将上桌或已上桌的食物。

对食物中存在的物理性、化学性危害或潜在危害的，应追溯危害的出现原因，查找可能受到影响的其他食物成品、半成品及原料，及时采取相应处理措施。

对可能存在潜在危害但已经供就餐人员食用的食物，一经发现应采取有效措施及时阻止就餐人员继续食用，立即撤回可能存在危害的食物，并做好应对食品安全事故的准备。

第三十五条 事故应急处置：一旦发生食品安全事故，承办者要立即护送患者就近到医院及时进行诊疗，同时报告属地乡镇（街道）及市场监管和卫健部门，不得擅自发布相关信息。

立即停止使用并配合封存可疑的食品及其原料、工用具、设备设施和操作现场。保护现场，配合并接受相关部门的调查及处理。及时与病患人员家属联系，做好安抚工作。

市食安办及市场监管局接到农村集体聚餐食品安全事故的报告后，应当立即会同市卫健局组织救治，积极开展事故调查，并采取有效措施，防止或减轻社会危害。涉及其他相关部门的，有关部门应予以配合。

农村集体聚餐发生食品安全事故，市疾控中心应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，有关部门应当予以协助。

第八章 附则

第三十六条 餐饮服务经营者、单位食堂等上门提供农村集体聚餐加工服务活动的，城区自办集体聚餐专业加工服务机构在城区上门提供家庭集体聚餐加工服务活动的，均参照本办法管理。

第三十七条 术语和定义：

农村集体聚餐：是指农村（含城乡结合部）居民因婚嫁、丧葬、寿辰、升学、生子、建房等事宜，在非经营性场所举办的各种集体性聚餐活动。

农村集体聚餐承办者：是指专门为各类农村集体聚餐承担组

织、加工、制作及服务的单位或个人。

农村集体聚餐厨师：是指已符合相应要求，为农村集体聚餐担当食物加工制作的厨师。

帮厨：是指在农村集体聚餐中为厨师加工制作食物提供辅助服务的人。

加工制作场所：是指与食物制作供应直接或间接相关的场所，包括食品的贮存、清洗、切配、烹饪、备菜和餐具的洗消保洁等区域。

原料：指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

半成品：指原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括贮存的已加工制作成成品的食品。

成品：指已制成的可直接食用或饮用的食品。

冷食类食品：指一般无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，含熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等。

专间：指处理和短时间存放直接入口食品的专用加工制作间。

中心温度：指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

冷藏：指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 0℃~8℃。

冷冻：指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于-12℃。

交叉污染：指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

附件 2:

孝义市农村集体聚餐承办者基本情况统计表

序号	经营单位名称	经营地址	许可证号	负责人	联系方式	承办区域	备注
1							
2							
3							

孝义市农村集体聚餐食品安全协管员（网格员）基本情况统计表

序号	乡镇(街道)名称	协管员姓名	联系方式	管理区域	备注
1					
2					
3					

附件3:

农村集体聚餐、农村家宴申报备案表

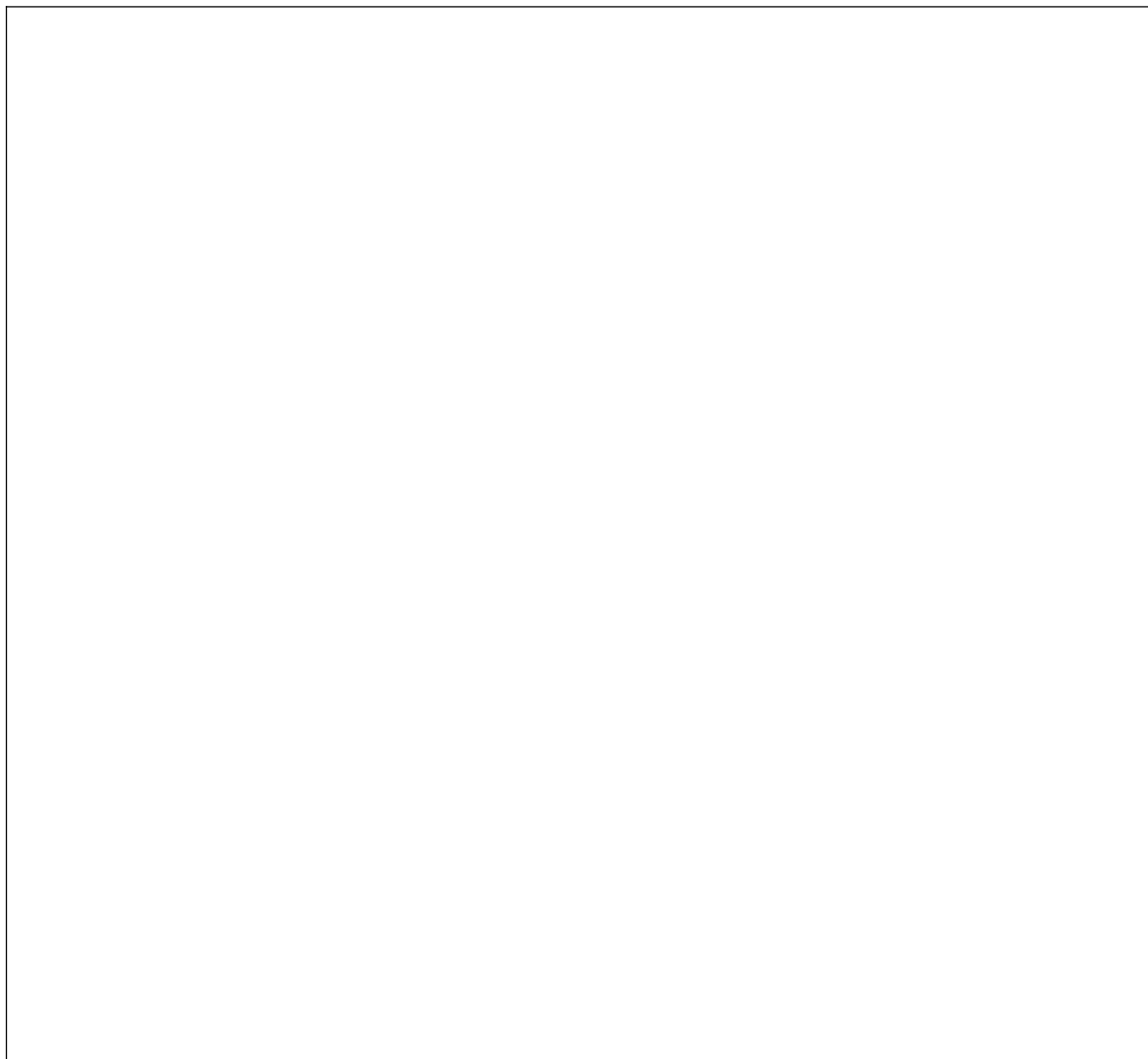
	姓名	身份证号	联系电话	备注
举办人				
承办方负责人				
从业人员				厨师 <input type="checkbox"/> 操作人员 <input type="checkbox"/>
				厨师 <input type="checkbox"/> 操作人员 <input type="checkbox"/>
				厨师 <input type="checkbox"/> 操作人员 <input type="checkbox"/>
				厨师 <input type="checkbox"/> 操作人员 <input type="checkbox"/>
				厨师 <input type="checkbox"/> 操作人员 <input type="checkbox"/>
举办时间			举办地点	
聚餐事由			就餐人数	
使用水源: 自来水 <input type="checkbox"/> 井水 <input type="checkbox"/> 河水 <input type="checkbox"/> 其它_____;				
餐具消毒方法: 消毒柜 <input type="checkbox"/> 煮沸消毒 <input type="checkbox"/> 化学消毒 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/> 未消毒 <input type="checkbox"/> ;				
采购原料食材				
菜单				
上述菜品全部留样 125g 以上并冷藏保存 48 小时 是<input type="checkbox"/> 否<input type="checkbox"/>				
举办人签名:		承办方负责人签名:		协管员(网格员)签名:

备注: 本表一式两份, 村委留存一份, 报乡镇(街道)一份。

厨师及操作人员身份证复印件张贴在下方：



食品原辅料索票索证原件或复印件张贴在下方：



备注：本表一式两份，村委留存一份，报乡镇（街道）一份。

附件 4:

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	
食品安全事件报告电话	村食品安全协管员（网格员）电话： 村委会电话： 市场监管局基层中队电话：		
承诺内容			
<p>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，如发生食品安全事件，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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>6.提供符合卫生要求的场所，做好工用具消毒，做到生熟分开，防止交叉污染。</p> <p>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。</p> <p>8.按规定做好食品留样。</p>			
举办人签名： 承办方负责人签名： 协管员（网格员）签名：			
年 月 日			

本承诺书一式两份，村委留存一份，报乡镇（街道）一份。

附件 5:

孝义市农村集中聚餐现场检查指导记录表

_____ 乡镇（街道） _____ 村 _____（举办人）
_____ 年 _____ 月 _____ 日

序号	检查指导内容	是	否
1	加工场所和食品储存是否远离污染源（禽畜圈养舍、开放式厕所、暴露垃圾等）		
2	加工场所内外环境卫生是否良好		
3	从业人员是否有健康体检合格证明		
4	从业人员是否有咳嗽、腹泻、发热等症状		
5	从业人员是否穿戴整洁的工作衣帽、是否留有长指甲		
6	是否有充足的餐具和食品操作工具并清洗消毒		
7	采购食品原辅料是否索取供货商提供的相关票据		
8	是否有无生产日期、质量合格证（或生产许可证）、生产厂名称的食品		
9	是否有过期、霉变食品原料		
10	是否使用高危食品（海鲜、野生菌、发芽土豆、豆角、皮蛋等）		
11	使用的禽、畜、鱼肉类是否经动检部门检验检疫合格		
12	使用的凉卤菜色、味是否正常		
13	食品加工是否烧熟煮透		
14	熟食是否与食品原料、半成品分开存放		
15	不能及时加工处理的肉类、水产品及其他食品是否冷藏		
16	每餐后食品是否按要求留样		
17	是否使用土锅炉		
18	若存在上述不规范行为，是否已督促承办者整改		
19	整改情况及备注：		

举办人签字：_____ 承办方负责人签字：_____ 协管员（网格员）签字：_____

备注：本表一式两份，村委留存一份，报乡镇（街道）一份。