

DB3206

南通市地方标准

DB3206/T 1089—2024

农村集体聚餐食品安全管理规范

Regulations for food safety management of rural collective meals

2024-09-03 发布

2025-01-01 实施

南通市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按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》给出的规则起草。

本文件由海安市曲塘镇人民政府提出。

本文件由南通市市场监督管理局归口。

本文件起草单位为海安市曲塘镇人民政府、海安市食品安全委员会办公室。

本文件主要起草人：周鸣镝、余星星、单蓓、付景、张瑜、王磊、杨冬红、孙张君、吴君皞、陈煜、孙瑜、郭书、周婕敏、徐松明、顾海巍、冒金金。

农村集体聚餐食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了农村集体聚餐食品安全管理的术语和定义、责任分工、基本要求、操作管理、应急处置等。

本文件适用于行政范围内农村集体聚餐食品安全管理。

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

《江苏省食品安全条例》

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局公告 2018年 第12号）

《国务院食品安全办公室关于进一步强化农村集体聚餐食品安全风险防控指导意见》（食安办〔2015〕22号）

《关于印发江苏省农村集体聚餐食品安全风险防控指导手册的通知》（苏食安委办〔2016〕13号）

《关于进一步加强食品摊贩和农村集体聚餐管理的通知》（通食安委办〔2023〕3号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农村集体聚餐 rural collective dining

农村地区由家庭、其他组织或团体因相关事宜在餐饮服务场所以外举办，农村集体聚餐承办者承办的一次就餐人数在50人以上（含50人）的集体聚餐活动。

3.2

农村集体聚餐点 rural collective dining points

为满足农村集体聚餐办宴需求提供的具备餐饮加工条件的固定场所，通常由村（社区）、居住小区等提供。

3.3

农村集体聚餐举办者 hosters of rural collective meals

聘用承办者组织农村集体聚餐的组织或个人。

3.4

农村集体聚餐承办者 rural collective meal organizer

具有餐饮加工制作主要设施、设备和餐饮服务能力，应举办者要求为各类农村集体聚餐承担采购、加工、制作及服务的组织或个人。

3.5

流动厨师 mobile chefs

无固定经营单位为农村集体聚餐担当食品加工制作的人员。

3.6

帮厨 kitchen assistance

在农村集体聚餐活动中，辅助从事食品原料采购、加工制作、清洁卫生、传菜服务等操作的人员。

4 责任分工

4.1 管理责任

4.1.1 农村集体聚餐的食品安全管理，实行市（县）、区镇、村居三级负责制，坚持市（县）食品安全委员会负总责，部门、区镇（街道）共同管理和社会共治的工作原则，实行举办者、承办者主动报告和管理部门指导相结合的管理制度。食品安全委员会办公室负责全市农村集体聚餐食品安全的综合协调、业务指导、应急处置等工作。卫生健康委员会负责健康体检、流行病学调查、风险监测、医疗救治、食品安全事故原因分析以及信息上报等工作。

4.1.2 区镇（街道）应当建立健全基层食品安全网格化管理和社会共治体系，配备食品安全协管员，村居（社区）配备食品安全信息员或相关人员，具体负责辖区内农村集体聚餐的信息收集、现场检查指导、宣传教育等工作。其他有关部门在各自职责范围内，做好农村集体聚餐的食品安全管理工作。

4.1.3 区镇（街道）食安办应对农村集中聚餐承办者的信息报告、人员体检、知识培训、依法经营、服务质量以及食品安全事故发生情况等方面进行评价，引导人民群众选择放心、安全的承办者。

4.2 主体责任

4.2.1 农村集体聚餐的举办者和承办者对集体聚餐的食品安全负责。

4.2.2 农村集体聚餐的承办者应当在集体聚餐举办前，将举办地点、预期参加人数等信息告知所在地村民委员会、居民委员会。填写《农村集体聚餐信息报告》或通过智慧平台进行信息报告，阅读《农村集体聚餐食品安全告知书》并签订安全责任书，在集体聚餐现场公示承办人信息（参见附录表 A.1、附录表 A.2、附录表 A.3、附录表 A.4）。

4.2.3 举办者和承办者之间、承办者与从业人员之间宜签订食品安全协议，明确、细化各自的食品安全责任义务。承办者宜购买食品安全责任保险。

4.2.4 举办者和承办者应当防止食品浪费，倡导“光盘行动”。

4.2.5 农村集体聚餐集中点应提供满足农村集体聚餐活动必要的设备、设施和场所，并进行必要的清洗消毒，保持场所的清洁卫生。

4.3 分级指导

实行农村集体聚餐现场分级指导。一次性就餐人数在200人（含200人）以下的，由村（居）食品安全信息员或相关人员进行现场指导；一次就餐人数在200人以上的由所在区镇（街道）食安办或相关机构进行现场指导。（见附录表 A.5）。

5 基本要求

5.1 人员要求

5.1.1 农村集体聚餐厨师及承办者应参加食品安全管理知识培训，经考核合格后方可从事农村集体聚餐服务。

5.1.2 从业人员取得健康合格证明后方可上岗，健康证明应在聚餐场所进行公示。并每年进行健康检查，必要时应进行临时健康检查。无健康合格证明或患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。从业人员上岗前应进行健康检查，宜建立上岗前健康检查记录。发现患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口感染的从业人员，应立即停止上岗。

5.1.3 从业人员工作时，应穿戴清洁的工作服、帽，佩戴口罩，头发不外露，不留长指甲、不涂指甲油并应保持个人卫生。

5.1.4 操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时清洗；不宜化妆，从事食品加工操作时不应佩戴手表、戒指、手镯等饰物。不得吸烟、面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品安全的行为。

5.2 环境与设施

5.2.1 农村集体聚餐场所应环境整洁并具备与供餐规模相适应的条件设施，加工制作区域与就餐区域面积应与聚餐人数规模相匹配。

5.2.2 鼓励村居民到农村集体聚餐点举办宴席。因原料清洗、切配、烹调加工、餐具清洗消毒和保洁需要临时搭建的简易棚，应选择地势干燥、有电力供应的地区，以及供水设施，应确保食品加工操作及清洗消毒用水符合 GB 5749 的要求。

5.2.3 距离粪坑、污染池、暴露垃圾场（站）、旱厕、化粪池、垃圾堆、有毒有害企业等污染源宜 25 米以上或采取防护措施进行有效隔离。

5.2.4 聚餐活动举办前应进行环境清扫，消除老鼠、蟑螂、蚊蝇及其孳生条件，保持环境清洁。

5.2.5 食品加工场所应按照原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。食品备餐分餐、食品贮存等操作场所应设于固定用房内，并配有消毒、温控设施。

5.2.6 用于食品加工的器具提倡按色标管理，应准备足够数量，并按原料、半成品、成品区分，用前洗净，保持清洁。

5.2.7 承办者在存放、运输自备餐具过程中应使用加盖或密闭保洁柜、箱等，餐具保洁设施定期清洗，餐饮具应流水清洗，保持洁净。

5.3 其他

存在以下情况的，不应举办农村集体聚餐活动：

- a) 不符合食品安全要求且存在较大食品安全隐患的；
- b) 所在地或邻近地有传染病疫情正在暴发、流行的或其他因疫情防控要求的；
- c) 所在地政府有禁止性要求的。

6 操作管理

6.1 食材采购

- 6.1.1 采购食材应确定专人负责，预包装食品应做到从具有相应供货资质的生产经营单位采购。
- 6.1.2 查验食品出厂检验合格证或者由供货商签字（盖章）的合格证明文件，索取并保留有供货者公章（或签字）的购物凭证。
- 6.1.3 采购的食材应认真查验，不得采购超过保质期、腐败变质、感官性状异常等法律法规明令禁止生产经营的食材。
- 6.1.4 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。
- 6.1.5 不得采购、贮存、使用亚硝酸钠、亚硝酸钾等亚硝酸盐等国家明令禁止的或者高风险的食品原料及食品添加剂。

6.2 食材贮存

- 6.2.1 贮存食品原料的场所、设施应保持清洁，实行分类、分架、隔墙、离地存放。根据季节与天气状况等因素及时调整食品原料贮存条件。
- 6.2.2 食材按照食品原料、半成品、成品分类存放，荤素、生熟不得混放，避免交叉污染。
- 6.2.3 食材现场应有人员看管，贮存食品的场所严禁存放杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品。容易变质的食品应冷藏或冷冻保存。需冷藏的，温度应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，需冷冻的，温度应在 -18°C 以下。

6.3 食材加工

6.3.1 清洗切配

- 6.3.1.1 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。
- 6.3.1.2 清洗蔬菜时，宜利用水洗、浸泡、开水焯等方式去除农药残留和杂质。
- 6.3.1.3 在清洗过程中，应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。
- 6.3.1.4 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，避免食材受到污染。
- 6.3.1.5 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，或将器具充分清洗消毒后再分类使用，对砧板、刀具和容器应生熟分开，宜使用色标管理。

6.3.2 热菜加工

- 6.3.2.1 对热菜加工区域内的生熟盛放容器进行分类摆放，避免生熟容器混用，防止交叉污染。
- 6.3.2.2 加工热菜前，应对食材、调味品等再次检查，对不符合要求的及时去除。
- 6.3.2.3 加工热菜应烧熟煮透，加工时食物中心温度不低于 70°C （尤其应注意易引起食物中毒的食品，例如：四季豆等）。控制食品煎炸所用的食用油和煎炸过程的油温、油炸时间，减少产生有害物质。
- 6.3.2.4 分菜前应仔细检查核对并确认盛放热菜菜盘的清洁和消毒。
- 6.3.2.5 应注意控制缩短备餐时间。
- 6.3.2.6 隔桌、隔夜的热菜食用时应先检查未变质，再次彻底加热煮透。（宜配置非水银式中心温度计，高危易腐食品熟制后，在 $8^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ 条件下存放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，菜品中心温度达到 70°C 以上）

6.3.3 冷菜加工

- 6.3.3.1 现场制作冷菜应符合以下要求：

- a) 对自然温度超过 25℃ 的冷菜专间应安装空调并开启，制作冷菜前应仔细检查核对并确认盛放冷菜菜盘的清洁和消毒。
 - b) 冷菜的备菜时间应不超过 2 小时，不得使用隔餐、隔夜的冷菜。
 - c) 冷菜的制作用具应生熟、荤素分开，防止交叉污染。
 - d) 夏季不宜制作冷荤凉菜。
- 6.3.3.2 外购冷菜应符合以下要求：
- a) 到具有售卖熟食品资质的单位采购。
 - b) 购买的熟食品待冷透后装入清洁、卫生、密闭的容器或食品用包装材料中运输。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。

6.4 餐饮具清洗消毒

- 6.4.1 餐具、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。特别加强对海产品加工的器具的清洗消毒。用于清洗的洗涤剂和消毒剂应当符合相关要求。
- 6.4.2 消毒完毕的餐具等应立即做好保洁，防止二次污染。
- 6.4.3 不具备餐饮具清洗消毒条件的应使用集中消毒餐饮具。集中消毒餐饮具应从合法有资质企业购进并记录购买信息。

6.5 食品留样

- 6.5.1 对就餐人数 100 人以上（含 100 人）的农村集体聚餐，应对每餐次的所有食品成品进行留样，有条件的举办者宜配置专用留样冰箱。
- 6.5.2 每餐每道菜的留样食物重量应不少于 125 克。留样食物存放在专用清洗消毒后的密闭容器内，按就餐日期分开并标注餐次、菜品名、留样人和留样时间。冷却后，在 0℃～8℃ 的冷藏条件下存放 48 小时以上。

7 应急处置

7.1 食物撤回

- 7.1.1 在食物加工制作或备菜分菜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。
- 7.1.2 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。
- 7.1.3 对可能存在潜在危害但已经供就餐人员食用的食物，一经发现后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。

7.2 事故应急处置

- 7.2.1 聚餐人员出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等疑似食品安全事件后，举办者立即护送患者就近到医院诊治，及时进行救治。
- 7.2.2 举办者和承办者应当及时向所在地乡镇人民政府、街道办事处报告，不得瞒报、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。不得擅自发布相关信息。
- 7.2.3 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。
- 7.2.4 保护现场，配合并接受相关部门的调查及处理。
- 7.2.5 及时与患者家属联系，做好安抚、慰问等工作。

附 录 A

（规范性）

农村集体聚餐信息报告

A. 1 信息报告要求

A. 1.1 应在农村集体聚餐举办前1天，向农村集体聚餐操作地行政村（社区）信息员或相关人员进行报告。报告资料包括：

- a) 厨师的健康体检证明和培训合格证明；
- b) 帮厨的健康体检证明；
- c) 举办者（或委托承办者）以书面、电话、短信或微信向所在地村（居）食品安全信息员报告并填写《农村集体聚餐信息报告》，见表 A. 1；
- d) 向举办者和承办者送达《农村集体聚餐食品安全告知书》，见表 A. 2；
- e) 举办者与承办者签订《农村集体聚餐食品安全责任书》，见表 A. 3；
- f) 现场填写《农村集体聚餐现场指导记录》，见表 A. 5。

A. 2 信息公示牌

农村家庭宴席承办人信息公示牌，见表A. 4。

A.1 农村集体聚餐信息报告

登记时间_____

聚餐地点			
聚餐时间		聚餐人数	
举办者姓名		承办者 负责人	
举办者住址		承办者住址	
举办者联系电话		承办者联系 电话	
服务人员	厨师来源： 家庭成员 ☐ 流动厨师 ☐ 厨师姓名： 联系电话： 帮厨姓名： 联系电话：		
食品安全事故 报告电话	区镇（街道）食安办或相关机构电话： 村委会（居委会）电话：		
主要原料来源 及采购地点			
告 知 承 诺 内 容			
为确保农村集体聚餐人员的饮食安全，本次聚餐举办者和承办单位（厨师）特做出如下承诺： 一、本人已完全知晓《农村集体聚餐食品安全告知书》的相关内容。 二、在承办集体聚餐的过程中，本人将认真遵守食品加工操作管理的相关规定。 三、若违反上述规定，造成食品安全事故及其他食源性疾病，本人愿意承担集体聚餐食品安全主体责任，及时报告，配合相关部门调查，并承担相应的法律责任。			
举办者签字		承办者签字	
接收人签字			

表 A.2 农村集体聚餐食品安全告知书

农村集体聚餐食品安全告知书

为保障家庭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，特告知：

- 1、集体聚餐出现集体性食物中毒，举办者和承办者要依法承担食品安全责任。
- 2、聘请的厨师应取得健康证明，穿戴工作衣帽上岗，食品加工时，做好个人卫生工作。洗碗、洗菜、切菜等帮工人员不得患有碍食品安全的疾病。
- 3、食品加工场所应远离垃圾堆、禽畜圈养场所及其它污染源，保持清洁卫生，有足够的照明采光和通风条件。
- 4、餐具必须经过清洗、消毒后，方可使用。
- 5、原料及配料要从正规渠道进货，购货后应索取票据。不得采购腐败变质、霉变生虫、“三无”、过期等食品，不得采购病死、毒死或死因不明的禽、畜、水产及其制品，不得采购使用有毒动植物。
- 6、不加工青占鱼、鲜黄花菜、发芽土豆、野生蕈等易引起食物中毒的食物；不得加工制作河豚鱼；不得违法采购、贮存、使用亚硝酸盐；不得违法添加非食用物质和滥用食品添加剂；以及法律法规禁止的其他加工制作行为。
- 7、动物性食品与植物性食品必须分开清洗和存放。河蟹、甲鱼、黄鳝等含高蛋白易变质的食品，必须活杀，现杀现用；肉类、水产等食品若不能及时加工处理，应进行冷藏保存。
- 8、食品加工过程必须烧熟烧透，应尽可能现烧现吃。加工好的食物应妥善保存，严防投毒等不安全因素，并注意防尘、防蝇和保存温度。隔餐或隔夜的熟制品必须经再次充分加热后方可食用。
- 9、所有用水必须符合生活饮用水卫生标准。
- 10、就餐后如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，举办者应及时将病人送医院就诊，并立即报告本村（社区）食品安全信息员，同时保护好现场。

表 A.3 农村集体聚餐食品安全责任书

甲方（举办者）：	身份证号码：	联系电话：
乙方（承办者）：	身份证号码：	联系电话：
XX 镇 XX 村（社区）	食品安全信息员：	联系电话：

甲方定于 年 月 日至 月 日在举办 桌（10 人/桌）集体聚餐，聘请乙方承办。在集体聚餐举办过程中，甲乙双方应遵守食品安全管理相关规定，并经共同协商达成以下食品安全责任协议：

一、甲方责任

1. 每餐次就餐人数在 50 人以上，应在集体聚餐举办前 1 日协同承办者向当地村（社区）食品安全信息员报告。
2. 负责提供方便、宽敞，与集体聚餐就餐人数相适应的加工制作场所。场地应相对隔离，具备基本食品安全条件，要清洁卫生，不得有开放式粪坑、垃圾堆等污染源，并采取消除苍蝇、老鼠等的措施。
3. 提供充足、卫生、安全的生活饮用水。
4. 指定专人参与乙方集体聚餐加工制作过程的管理。不得要求或同意乙方加工制作腐败变质、生虫霉变、有毒有害、病死毒死、超过保质期及不新鲜的食品和原料。
5. 负责集体聚餐加工制作场所安全防范工作，严防事故发生。

二、乙方责任

1. 承办每餐次聚餐人数 50 人以上的农村集体聚餐，应在聚餐举办前 1 日向当地村（社区）食品安全信息员报告。
2. 从事农村集体聚餐的专业加工服务人员应持有健康合格证明，并经食品安全培训考核合格。
3. 对农村集体聚餐加工所用原料、用水等进行检查，如存在安全隐患，必须经整改达到食品安全要求后，才能进行加工操作。不加工使用腐败变质、霉变生虫、有毒有害、病死毒死禽畜肉及鱼类、超过保质期及其他感观性状异常的食品和原料；不加工制作野生菌、发芽土豆、新鲜生黄花等容易引发食物中毒的食品；不得加工制作河豚鱼；不得违法采购、贮存、使用亚硝酸盐；不得违法添加非食用物质和滥用食品添加剂；不得将回收后的食品经加工后再次食用。
4. 主厨既是加工制作者，又是加工制作过程的管理者，应对所有食品原料质量严格检查把关。对加工制作过程加强管理，做到生熟食品存放和切配分开，避免交叉污染，菜品烧熟煮透，凉菜卤菜当餐现吃现做，餐具清洗消毒等，保障符合食品安全要求。

三、共同责任

1. 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。聚餐人员一旦出现疑似食物中毒症状或其它突发性食品安全事件，首先得到信息的聚餐举办者、承办者等相关人员应当立即停止加工供餐，保护好现场，及时将中毒患者送往就近的医疗卫生机构就诊，并立即上报村（社区）信息员、镇食安办以及市场监管分局。
2. 积极配合有关部门开展事故调查和应急处理，主动提供剩余食品、原料及相关物品。
3. 发生食源性疾病或食品安全事故，责任方应承担相应的民事（医药费等）法律责任。
4. 本协议仅限于本次农村集体聚餐有效。本协议一式三份，由甲乙双方各执一份，上报镇食安办一份。

甲方签字（盖章）：

乙方签字（盖章）：

签订协议日期： 年 月 日

表 A.4 农村集体聚餐承办人信息公示牌

农村集体聚餐承办人信息公示牌	
承办人姓名: 住 址: 联系电话: 区镇（街道）食安办或相关机构电话: 市场监督管理部门电话: 卫健部门电话:	
农村家庭宴席承办人食品安全承诺书 为了保证农村家庭宴席食品安全，防止食物中毒、食源性疾病等食品安全事故的发生，确保就餐人员饮食安全，本人作为农村家庭宴席食品安全的第一责任人，对承办农村家庭宴席食品安全作出如下承诺： 1、自觉遵守《中华人民共和国食品安全法》以及地方各级政府对食品安全工作的相关规定，确保农村家庭宴席食品安全。 2、严格按照《江苏省农村集体聚餐食品安全风险防控指导手册》的要求，做到加工操作场所环境卫生整洁，餐具用具消毒无污染；食品制作、储存符合食品安全规范。 3、食品原料采购严格按照食品采购索证的要求，向证照齐全且讲诚信的供货商购买，并认真做好索证、查验和登记。绝不购买和使用过期、变质、包装标识不符合要求以及来历不明的食品。 4、保证所有从业人员均持有效健康证明，并经食品安全知识培训合格。 5、服从食品安全监管部门的管理，及时消除食品安全隐患，为就餐者提供优质服务。如有食品安全违法行为，或因管理不到位导致食品安全事故，本人愿承担相应经济 and 法律责任。 承诺人： 年 月 日	
证件公示	
资格证书	健康证

表 A.5 农村集体聚餐现场指导记录

农村集体聚餐现场指导记录

聚餐地点：_____

举办者姓名及联系电话：_____

承办者姓名及联系电话：_____

项目	内 容	结果	备注
人员健康	厨师持有有效的健康证明	☐ 是 ☐ 否	
	帮工人员未发现患有碍食品安全的疾病	☐ 是 ☐ 否	
	人员个人卫生符合要求	☐ 是 ☐ 否	
环境卫生	食品加工场所保持清洁、卫生	☐ 是 ☐ 否	
	用水符合生活饮用水卫生标准	☐ 是 ☐ 否	
原料控制	食品原料来源清楚	☐ 是 ☐ 否	
	食品原料采购票据留存	☐ 是 ☐ 否	
	不得采购腐败变质、不符合食品安全标准的食品	☐ 是 ☐ 否	
加工制作过程	食品存放做到生熟分开	☐ 是 ☐ 否	
	热菜烧熟煮透，烹饪后至食用不超过2个小时	☐ 是 ☐ 否	
设施设备	配备冷藏设施	☐ 是 ☐ 否	
餐 饮 具 清洗消毒	一次性餐饮具及集中消毒餐饮具来源正规	☐ 是 ☐ 否	
	餐饮具洗净消毒后使用	☐ 是 ☐ 否	

建议整改内容：_____

举办者签字_____

现场指导人签字_____

日期：_____年_____月_____日

日期：_____年_____月_____日