

合政发〔2015〕53号

## 合作镇关于加强农村集体聚餐管理的实施意见

各村、镇机关各部门：

为保障农村集体聚餐食品安全，规范农村集体聚餐经营者从业行为，预防食源性疾病、食品污染等食品安全事故，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，国家食品药品监督管理局《关于进一步加强农村餐饮食品安全监管工作的指导意见》（国食药监食〔2012〕146号）、南通市政府《关于加强农村集体聚餐管理切实保障食品安全的意见》（通政发〔2015〕50号）精神，现就加强农村集体聚餐管理提出如下实施意见：

### 一、明确管理重点，落实责任机制

（一）明确农村集体聚餐管理重点。对在农村非餐饮服务经营场所举办，一次就餐人数在200人以上，由经营性餐馆、农村流动厨师、农村流动餐车、专业服务团队等上门承办的各种宴席及餐饮活动，实施重点管理。

（二）落实办餐主体责任。农村集体聚餐举办者与承办者（包

括经营性餐馆、农村流动厨师、农村流动餐车、专业服务团队等)共同对餐饮食品安全负责,双方应当签订《农村集体聚餐安全责任书》(附件1),采取有效措施保证食品安全。实行责任公示制度,双方应当在加工制作现场将事前报告备案情况、从业人员信息、原辅材料采购渠道、安全责任及承诺内容等公示,接受用餐人员和社会监督。

(三)落实属地管理责任。政府对农村集体聚餐食品安全负总责,要负责组织、协调相关部门加强对农村集体聚餐的管理与指导工作,加强食品安全协管员的管理和培训,组织备案登记。各村(居)委会及其食品安全协管员负责收集食品安全信息和线索,协助做好技术指导和日常管理工作。

(四)落实监管部门责任。市市场监督管理分局具体承担辖区内农村集体聚餐活动的技术指导和教育培训等工作。

## **二、加强基础管理,建立备案制度**

(一)从业人员登记备案。农村聚餐从业人员须经食品安全知识培训合格,直接接触食品的从业人员经健康检查合格,在合作镇食安办备案登记,取得《农村集体聚餐服务备案登记证》(附件2)。各村要建立从业人员档案,并将取得登记备案资格的农村聚餐从业人员基本信息向社会公示。

(二)定期培训和健康体检。农村聚餐从业人员应定期参加市场监督管理部门组织的餐饮卫生知识培训,掌握相关食品安全要求和食品安全法律法规知识。直接接触食品的农村集体聚餐从业人员,每年须进行健康检查,取得体检合格证明。市场监督管理分局对照从业人员备案登记名录进行督促检查。

### 三、突出重点环节，强化全程管控

（一）事前报告。对一次就餐人数200人以上的农村集体聚餐，由举办者（或者委托承办者）提前一天以书面、电话、短信或微信等形式向各村（居）食品安全协管员报告，说明举办者、承办者、聚餐时间、地点、人数、场地卫生条件、菜谱等。村（居）食品安全协管员到报告或获得信息后，填写《农村集体聚餐报告记录表》（附件3），并及时上报镇食安办备案。同时对举办者送达《农村集体聚餐食品安全告知书》（附件4）。

（二）现场评估。分类实施现场评估，一次就餐人数在400人（含400人）以下的，由村（居）食品安全协管员进行现场评估；一次就餐人数在400人以上的由合作镇食安办组织现场评估。重点评估所用食品原料的采购、储存、加工以及厨师登记备案、健康状况、环境卫生、加工设施等情况，填写《农村聚餐现场评估记录表》（附件5）。对现场评估中发现的食品安全隐患提出整改意见，指导整改。对整改后仍达不到要求的，镇食安办可劝诫停办农村聚餐活动。

（三）督促指导。督促指导农村聚餐举办者、承办者严把基本卫生条件关、原辅材料采购使用关、加工过程规范操作关。建立农村聚餐留样制度，指导承办者按品种、分餐次将聚餐食品分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，交举办者冷藏存放48小时以上，每个品种留样量不少于100克。

### 四、建立联动机制，及时处置事故

（一）制订完善应急预案。各村（居）应建立完善农村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，定期组织演练。

（二）及时科学处置突发事件。农村集体聚餐人员如集中出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，举办者应及时将患者送往就近的医疗机构进行就诊，保护好现场，留存病人的呕吐物、腹泻物，立即报告所在村（居）食品安全协管员，同时向镇政府和所属市场监督管理分局报告。镇食安办和市场监督管理分局接到报告后应立即核实情况，两小时内向上级部门报告，并派人立即赶赴现场进行处置。发生食品安全事故或疑似食品安全事故后，镇政府、市场监督管理局分局、镇卫生和计划生育委员会应迅速启动相关应急预案，及时采取处置措施，预防和控制事态进一步发展，最大限度地减少造成的影响和损失。

（三）严格责任追究。对造成农村聚餐食物中毒及其他食源性疾病的，举办者、承办者依法承担相应的法律责任。对存在超范围、超量使用食品添加剂及添加非食用物质等严重违法行为的流动厨师、流动餐车、专业服务团队等，依法严厉查处，并记入诚信档案，纳入“黑名单”管理，向社会公布。

## **五、精心组织实施，推进社会共治**

（一）加强组织领导。各村（居）要充分认识加强农村集体聚餐管理的重要性、复杂性，切实加强领导，加大风险防控力度，创新监管方式方法，建立健全长效机制，建立完善农村集体聚餐食品安全监督管理体系。要将农村聚餐纳入食品安全监督管理范畴，列入政府食品安全考核内容，建立覆盖辖区所有村（居）食品安全协管员队伍，给予经费、装备等保障。建立农村聚餐监督管理信息平台，加强农村聚餐食品安全的分析研判、风险预警、

应急处置等工作，切实保障广大农村人民群众的饮食安全。

（二）加强行业自律和社会监督。餐饮行业协会等行业组织要制订行规行约、自律规范和职业道德准则，监督和指导农村集体聚餐活动，交流沟通食品安全风险信息，加强行业自律。党员干部要带头崇尚科学、移风易俗，文明安排聚餐活动。要广泛宣传食品安全投诉举报电话，畅通投诉举报渠道，落实举报奖励专项资金，调动消费者、新闻媒体、志愿者等社会各方参与农村餐饮食品安全监督的积极性。各级食品安全监管部门接到涉及农村集体聚餐违法违规行为投诉举报后，应当及时核实查处，切实维护消费者权益。

（三）加强食品安全宣传教育。充分利用电视、报纸、广播及网络等媒体，通过编排群众喜闻乐见、通俗易懂的宣传画册、视频短片等，在农村大力宣传餐饮食品安全法律法规和食品安全科普知识，教育农村聚餐主办者、经营者守法诚信操作，引导广大农村群众增强食品安全风险意识。

- 附件1. 《农村集体聚餐安全责任书》
2. 《农村集体聚餐服务备案登记证》
3. 《农村集体聚餐报告记录表》
4. 《农村集体聚餐食品安全告知书》
5. 《农村聚餐食品安全现场评估记录表》

合作镇人民政府  
2015年9月23日

附件1:

## 农村集体聚餐食品安全责任书

甲方（举办者）：

乙方（承办者）：

为确保农村家宴的食品安全，明确甲乙双方的责任如下：

一、甲方是农村集体聚餐食品安全的第一责任人，乙方是食品安全的直接责任人，要严格执行食品安全相关规定。

二、甲乙双方明确原材料采购方后，负责采购一方不得购买腐败变质、生虫长霉、有毒有害、病死毒死、超过保质期及不新鲜的食物和原料。

三、甲方要提供清洁卫生的加工、聚餐场所；乙方人员应持有有效健康证明和食品安全知识培训合格证上岗，加工过程中必须做到生熟分开，热菜煮熟烧透，凉菜符合卫生标准，餐具清洗消毒。

四、发生食品安全事故后，甲、乙双方必须立即报告有关部门，积极配合有关部门开展救治及事故调查工作。能明确事故责任的，由过错方承担赔偿责任；未能明确的食品安全事故，由甲乙双方共同承担受害群众的医药费用和赔偿责任。

甲方（签字）：

年 月 日

乙方（签字）：

年 月 日

附件2:

## 《农村集体聚餐服务备案登记证》

编号:

农村集体 聚餐服务 负责人姓名		性别		照片
身份证号		联系电话		
家庭住址		文化程度		
健康证号		培训情况		
主要活动 服务区域				
传染性 疾病史				
登记意见				
管理记录				

备案机构(盖章):

备案时间: 年 月 日

附件3:

## 农村集体聚餐报告记录表

申报时间: 年 月 日

举办者姓名		举办者 联系电话	
举办者所在 村(居)		聚餐次数	
		最多的一次 聚餐人数	
聚餐地点		聚餐时间	
承办者 姓名及住所		承办者 联系电话	
承办者是否取 得备案登记证		登记证号	
聚餐相关情况 说明(缘由等)			

记录人员:

联系电话:

时间: 年 月 日

附件4:

## 农村集体聚餐食品安全告知书

为保障农村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：

一、食品安全责任重大，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。

二、自觉遵守农村集体聚餐管理各项规定，接受乡镇（街道）食品药品监管机构和相关人员的技术指导，邀请经过体检和培训，有从业资格的厨师。

三、加工、聚餐场所应清洁卫生，远离禽畜圈舍、开放式厕所、垃圾堆及其它污染源，有防鼠、防蝇等措施。食品加工用水应使用自来水或其他安全的水源。

四、应从证照齐全的食品生产经营企业或市场采购符合质量标准和安全要求的食品，并索取有效购货凭证。禁止采购和使用腐败变质、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；禁止超范围、超量使用食品添加剂，禁止添加非食用物质，禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐；禁止采购和使用无检疫合格证明的肉类食品；禁止直接食用生或半生海鲜产品及水产品，禁止加工食用河豚鱼。

五、加工过程中应做到生熟分开、清洗消毒到位。热食制品应烧熟煮透，凉菜卤菜应现食现做，色泽正常、无异味。加工后的热食制品应与食品原料、半成品分开存放。厨师加工制作食品时，应穿戴整洁的工作衣帽，不得有其他有碍食品安全的行为。

六、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当地医疗机构就诊，并立即报告当地行政村（社区）协管人员，同时保护好现场。

附件5:

## 农村集体聚餐食品安全现场评估记录表

聚餐地点		
举办者姓名及联系电话		
承办者姓名及联系电话		
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. 专业从业人员体检和培训情况	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6. 饮用水源卫生情况	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
建议整改内容:		
郑重承诺: 本人已知晓农村聚餐食品安全相关要求, 积极整改存在的问题, 履行相关义务, 愿意承担相应责任, 确保食品安全。		
主办者(签字):		承办者(签字):

检查人员:

工作单位:

联系电话:

检查时间: 年 月