

乳山市人民政府办公室
关于印发乳山市农村集体聚餐食品安全监督管理办法的
通知

乳政办发〔2016〕13号

各镇人民政府，市政府各部门、单位，滨海新区、经济开发区、城区街道办事处，各市属国有企业：

《乳山市农村集体聚餐食品安全监督管理办法》已经市政府研究同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

乳山市人民政府办公室

2016年5月25日

乳山市农村集体聚餐食品安全监督管理办法

第一章 总 则

第一条 为保障农村集体聚餐食品安全，规范农村流动厨师从业行为，预防集体食物中毒食源性疾病发生，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》、《食品经营许可证管理办法》等法律法规及规章，结合我市实际，制定本办法。

第二条 乳山市区域内举办、承办农村集体聚餐活动及其食品安全管理、指导和

服务，应当遵守本办法。

承办者主要包括农村流动厨师、提供食品原料的流动加工者、指派加工人员的餐饮单位等。

第三条 本办法所称农村集体聚餐，是指在农村和城乡结合部等地区，群众自发组织，在餐饮服务经营场所以外举办的，参加人数较多的各类群体性聚餐活动。

农村流动厨师，是指具有餐饮食品加工制作技术，无固定单位，无偿或有偿为农村集体聚餐提供加工制作服务的人员。

市食品药品监督管理局对农村流动厨师实行备案制。健康证、培训合格证、备案证信息要在食品药品监督管理局网站上公示，实现信息互通共享。

第四条 农村集体聚餐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。

第五条 有偿承办农村集体聚餐活动的，承办者对餐饮食品安全负责。举办者自办农村集体聚餐活动，举办者是食品安全第一责任人。

第六条 镇（街道）应当将农村集体聚餐纳入监督管理工作范畴。市食品药品监督管理局要加强指导，食品药品监督管理局负责承担具体的监管工作，村级食品（农产品）药品协管员（以下简称协管员）负责收集农村集体聚餐相关线索和信息，协助做好日常管理工作。

第二章 农村集体聚餐承办条件

第七条 农村集体聚餐举办者应提供清洁卫生的加工聚餐场所，有防鼠、防蝇措施。能够提供符合食品安全的水源。

第八条 用于食品加工的餐饮具、容器，应生熟分开使用，用后洗净，保持清洁。餐饮服务提供者或流动厨师自备的餐饮具在存放、运输、使用过程中应保持洁净。使用集中消毒企业供应餐饮具的，应当索取并留存集中消毒企业盖章的营业执照复印件、批次出厂检验报告、销售单据。

第九条 指派厨师上门承担农村集体聚餐服务的餐馆，应取得《食品经营许可证》。

流动餐车经营者应参照明亮证经营、安全承诺、单据留存、原料公示和厨房清洁“五规范”原则，应取得《乳山市食品经营实名备案证》。

第十条 承办农村集体聚餐的流动厨师实行登记管理。经体检合格后，填写《乳山市农村流动厨师管理登记表》。在当地食品药品监督管理局登记后，方可承办农村集体聚餐活动。

第十一条 承办农村集体聚餐的流动厨师、餐馆、流动餐车等直接从事餐饮食品加工、服务的人员，应依照餐饮服务相关规定体检合格。未取得体检合格证明的，不得承担农村集体聚餐活动。

第十二条 食品药品监督管理局应对本辖区内的流动厨师进行食品安全知识和相关操作规范的培训。

第三章 农村集体聚餐管理

第十三条 集体聚餐30人（含30人）以上的实行报告登记制度。集体聚餐举办者应向所在村（社区）的协管员报告，协管员应将掌握的聚餐情况及时向所在地镇（街道）、食品药品监督管理局报告。承办者在确定好承办事宜后，应向当地镇（街道）、食品药品监督管理局报告，并填写《乳山市农村集体聚餐食品安全报告登记表》。

农村集体聚餐应在聚餐举办前 3 天报告，不足 3 天的，应在确定好举办时间前 3 小时报告。举办者未报告的，承办者应提醒、督促举办者及时报告。

第十四条 报告的主要内容应当包括集体聚餐举办者姓名和村（居）名称、聚餐原由、聚餐开始和结束时间、具体地点、承办者的单位或姓名、参加聚餐的大约人数等。

第十五条 协管员接到报告后，应及时上报所在地食品药品监督管理所。食品药品监督管理所接到报告后，应进行登记，并依据情况在聚餐前一天或聚餐当天安排工作人员到现场进行检查指导和管理，对存在的问题提出书面意见并督促整改。

第十六条 食品药品监督管理所工作人员进行现场检查指导，应检查并记录下列内容：

- （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）饮用水源卫生情况；
- （七）食品留样情况。

对不符合要求的，应提出整改意见，指导整改。

第十七条 农村集体聚餐举办者自行购买食品原材料及卤味熟食的，应从有食品经营许可证和营业执照的食品生产经营单位或其他合法市场购买，并留存单据。

第十八条 禁止采购和使用有毒、有害、腐烂变质、霉变、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、使用亚硝酸盐加工制作食品。禁止采购和使用无检疫合格证明的肉类食品、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和营业执照等执业资质的单位和个人销售的食品。

承办者发现以上情况的，应当停止使用，并报举办地食品药品监督管理局。

第十九条 熟食制品应烧熟煮透。集体聚餐剩余食品应低温保存，再食用应烧熟煮透。加工后的熟食制品应与食品原料、半成品分开存放，并依照规定，对入口食品进行留样。

第二十条 从事餐饮食品加工、服务的人员，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、病毒性肝炎等传染病、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人员不得直接接触食品。

第二十一条 协管员若发现聚餐承办地点存在较大食品安全隐患，应及时向所在地食品药品监督管理局、市食品药品监督管理局报告或拨打 12331 投诉举报热线。市食品药品监督管理局在接到涉及农村集体聚餐违法违规行为投诉举报后，应及时进行核查处理，排除食品安全隐患，并视情况公布处置结果。

第二十二条 农村集体聚餐举办地或相邻地区发生流行性传染病的，应停止或限制举办农村集体聚餐活动。

第二十三条 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、承办者和协管员应及时向当地的卫生院和市食品药品监督管理局报告或拨打

12331 投诉举报热线。

第二十四条 发生食品安全事故或疑似食品安全事故后，镇（街道）、镇卫生院以及食品药品监督管理所应及时采取处置措施，协管员、集体聚餐举办者及承办者应积极配合开展事故调查处理、救治和处置工作。

第四章 附 则

第二十五条 农村集体聚餐报告列入对协管员考核，作为评价工作的一项重要内容。

第二十六条 本办法自 2016 年 7 月 1 日起施行。试行期 1 年。试行期间如上级有新的规定，从其规定。

附件：1.乳山市食品经营实名备案证

2.乳山市农村流动厨师管理登记表

3.乳山市农村集体聚餐食品安全报告登记表

附件 1

乳山市食品经营实名备案证

经营者姓名		身份证号码	
住 址		联系电话	
性 质		☐ 个人 ☐ 单位（单位名称： ）	
本次登记属于		☐ 首次登记 ☐ 变更登记	
经 营 项 目	经营地点		
	经营时间		
	食品从业 人员	人员总数 人	体检人员数 人
	原料采购	☐ 集中统一配送 ☐ 自行分散采购	
	主要设施 设备	☐ 冰箱/冰柜 ☐ 清洗设施设备 ☐ 食品防污染设施 ☐ 其他（请注明_____）	
提交的文件、 证明		☐ 户籍或本市居住证明（复印件） ☐ 经营者有效的身份证明（复印件） ☐ 食品从业人员名录及有效的健康证明（复印件） ☐ 其他()。	

填表日期： 年 月 日

附件 2

乳山市农村流动厨师管理登记表

姓名	性别	年龄	住址	联系电话	健康证明	培训证明	登记时间

附件 3

乳山市农村集体聚餐食品安全报告登记表

申报人		联系电话			
住 址					
聚餐时间		聚餐地点			
聚餐人数		聚餐事由			
厨师及服务 人员情况					
宴席菜谱					
主要食品原料来源					
登记时间		申报人		经办人	

备注：本登记表一式四份，由食品药品协管员、食品药品监督管理所、镇（街道）政府、食品药品监督管理局存档。