



兴安盟市场监督管理局文件

兴市监办字〔2020〕118号

兴安盟市场监督管理局 关于印发《兴安盟农村牧区集体聚餐 食品安全管理办法》的通知

各旗县市市场监督管理局：

现将《兴安盟农村牧区集体聚餐食品安全管理办法》印发给你们，请认真贯彻执行。

兴安盟市场监督管理局

2020年7月6日



兴安盟农村牧区集体聚餐食品安全管理办法

第一条 为加强兴安盟农村牧区集体聚餐食品安全监管工作，预防和控制由农村牧区集体聚餐引发的食品安全事故，确保人民群众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《内蒙古自治区食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》、《内蒙古自治区人民政府办公厅关于加强学校食堂餐饮服务业态食品安全监管工作的意见》（内政办发〔2016〕47号）等有关法律规定，结合我盟实际，制定本办法。

第二条 在兴安盟行政区域内举办、承办农村牧区集体聚餐和从事农村牧区集体聚餐监督管理工作的单位或个人适用本办法。

第三条 本办法所称的农村牧区集体聚餐，是指在农村、牧区、城乡结合部等地区的非餐饮服务经营场所，举办者自办或专业加工服务者承办，参加人数50人及以上的各种群体性聚餐活动（如婚庆、乔迁、祝寿、满月、治丧、祭祖等）。

本办法所称专业加工服务者，是指应举办者要求上门提供宴席加工服务活动以及承办者采取远程制作加工与现场加工相结合从事集体聚餐加工服务活动的队伍或个人。

第四条 农村集体聚餐实行报告登记与现场指导相结合的管理制度，食品安全管理坚持食品安全第一、谁举办（承办）谁负责、政府指导服务、风险群防群控的原则。

第五条 农村牧区集体聚餐食品安全实行属地管理的原则。

旗县市人民政府统一负责、领导、组织、协调本行政区域内农

村牧区集体聚餐食品安全工作，负责对镇级人民政府管理农村牧区集体聚餐食品安全工作的检查、督导。

旗县市食品安全监管部门负责对本辖区农村牧区集体聚餐管理工作进行业务技术指导，依法组织重大餐饮服务食品安全事故的查处。

乡、镇、苏木、国有农牧林场、街道市场监督管理所具体负责辖区内农村牧区集体聚餐食品安全工作：

（一）开展食品安全法律法规、政策和食品安全知识的宣传教育；

（二）组织实施农村牧区集体聚餐申报备案制度；

（三）对农村牧区集体聚餐进行现场指导；

（四）对从事餐饮加工的人员进行培训，督促其进行健康体检，并建立档案管理制度；

（五）积极配合开展农村牧区集体聚餐食品安全事故的调查处理工作；

（六）办理上级人民政府交办的其他工作任务。

其他相关部门应当按照食品安全相关法律法规规定，在各自职责范围内履行与农村牧区集体聚餐有关的食物安全管理、指导及应急处置工作。

第六条 农村牧区集体聚餐食品安全监管由旗县市食品安全监管部门负责，对各苏木镇级人民政府、国有农牧林场、街道市场监督管理所及旗县市政府有关食品安全监管部门实行责任制管理。

第七条 村（居）委会及其食品安全协管员（信息员）负责对农村牧区集体聚餐信息收集、登记、报告、管理、指导和食品安全知识宣传。

村(居)委会及其食品安全协管员(信息员)收到申报举办农村牧区集体聚餐报告后,督促举办者和承办者向乡镇苏木、国有农牧林场、街道市场监督管理所申报,经审查备案后,积极配合食品安全监管部门人员对聚餐举办场地和条件进行现场检查指导。

第八条 农村牧区集体聚餐举办者、承办者(专业加工服务者)是食品安全第一责任人,对集体聚餐承担食品安全主体责任,各自承担集体聚餐食物中毒和食源性传染病事件的相关法律责任。

第九条 建立农村牧区集体聚餐申报制度。农村牧区集体聚餐举办者、承办者应提前3天(丧事于当天)将就餐时间、就餐人数、场地卫生条件、菜品清单、厨师健康状况等情况向所在地乡镇苏木、国有农牧林场、街道市场监督管理所申报备案。

所在地乡镇苏木、国有农牧林场、街道市场监督管理所进行备案登记后,发放《兴安盟农村牧区集体聚餐食品安全告知书》,签订《兴安盟农村牧区集体聚餐食品安全承诺书》,并指导承办者与举办者签订《农村牧区集体聚餐食品安全责任协议书》,明确双方权利和义务。

专业加工服务者应当向集体聚餐举办地乡镇苏木、国有农牧林场、街道市场监督管理所提供食品安全风险担保。

第十条 对农村牧区集体聚餐实行分级指导制度:

(一)就餐人数50人以上,100人以下的,当地村(居)民委员会及其食品安全协管员(信息员)应当组织人员进行现场餐饮食品安全指导;

(二)就餐人数100人以上,300人以下的,当地乡镇苏木、国有农牧林场、街道市场监督管理所应当组织人员进行现场餐饮食品安全指导;

(三)就餐人数 300 人以上的,当地镇级人民政府应当在宴席举办 2 日前将备案表和告知承诺书向当地旗县级食品安全监管部门报告,旗县级食品安全监管部门应当组织人员会同当地镇级人民政府工作人员进行现场餐饮食品安全指导。指导人员应填写《兴安盟农村牧区集体聚餐现场检查指导记录表》。

第十一条 农村牧区集体聚餐举办者自己加工制作的,按本办法第九条规定进行申报,经当地乡镇苏木、国有农牧林场、街道办事处市场监督管理所备案同意,并严格执行第十五条至十七条的规定。

第十二条 专业加工服务者应按照《内蒙古自治区食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》食品摊贩管理规定,办理备案手续,并确定食品安全管理人员;其从业人员每年必须接受食品安全知识培训和健康体检,取得合格证明后方可从事农村牧区集体聚餐服务工作。

第十三条 专业加工服务者应当具备以下条件:

(一)具备与制作供应的食品品种、数量相适应的经营设备设施,有相应的消毒、洗手、照明、冷冻冷藏、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及存放垃圾和废弃物的设备。

(二)具有经食品安全培训,符合健康等相关条件要求的食品安全管理和从业人员。

(三)制定了与经营相适应的保证食品安全的规章制度,制度内容应当包括食品制作加工流程,防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染,避免食品接触有毒物、不洁物、污染源等有关规定。

第十四条 专业加工服务者向所在地乡镇苏木、国有农牧林

场、街道市场监督管理所申请备案，经审查同意后方可经营。提交材料如下：

- （一）申请书；
- （二）拥有的设备设施清单；
- （三）有关管理和从业人员名单及食品安全培训、健康体检合格证明(复印件)；
- （四）保证食品安全的规章制度；
- （五）专业加工服务者负责人身份证复印件(本人签字)、住所、联系方式；
- （六）需要提供的其他材料。

第十五条 食品安全监管部门对符合备案条件的专业加工服务者，予以备案，并将符合规定要求的专业加工服务者名单在辖区予以公布。鼓励运用信息化手段实施风险等级管理。

第十六条 农村牧区集体聚餐举办者、承办者应当指定身体健康、具有食品安全常识、具备餐饮制作加工技能的人员从事餐饮加工。

患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第十七条 从事农村牧区集体聚餐必须符合下列食品安全条件：

- （一）宴席摆设的场地周围环境清洁，无暴露粪池粪堆、污水塘、畜禽养殖场或其它污染源。

- （二）宴席加工使用的水源水质应符合《生活饮用水卫生标准》，对疑似不卫生的水源要进行净化处理，严禁使用不符合卫生

要求的水源。

(三) 采购、制作的食品及食品原辅材料必须新鲜、清洁、无毒无害、色香味正常，符合相应的卫生要求。

(四) 食品加工处理区应设置在室内或临时搭建的帐篷内，并分别设置原料粗加工、切配、烹饪、餐具清洗消毒区，各功能区无交叉，并有明显标志。

(五) 制作肉、奶、蛋、鱼或其它易引起食物中毒的食品时，应当烧熟煮透，生熟隔离。

(六) 餐具和切配、盛装熟食品的刀、板和容器应生熟分开，在使用前要严格进行清洗消毒，其他接触食品的工具、容器、包装材料，工作台面以及货架、厨、柜，应清洁、无毒无害。

(七) 在食品的制作过程中应采取相应的措施，防止投毒。

(八) 从业人员必须穿戴统一干净的工作服、帽和挂胸牌上岗，保持个人清洁卫生。

第十八条 从事农村牧区集体聚餐严禁采购、制作下列食品：

(一) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺杂掺假或者感官性状异常的食品。

(二) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

(三) 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，及其肉类制品。

(四) 超过保质期的食品和无标签的预包装食品。

(五) 使用后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。使用自产食品的，应符合相应的食品安全要求。

(六)用非食品原料生产的食品,或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品,或者用回收食品作为原料生产的食品。

(七)超范围、超限量使用食品添加剂的食品。

(八)致病性微生物、农药残留、兽药残留、金属污染物质以及其它危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。

(九)被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

第十九条 聚餐的食品必须按品种留样。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内,冷藏存放48小时以上,每个品种留样量不少于125克,并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

第二十条 农村牧区集体聚餐采购原材料时实行索证索票制度。购买食品原材料时应向供货商索取食品生产经营许可证复印件、营业执照复印件、产品检验合格报告及购货凭证,复印件及凭证需要加盖企业公章,做好食品及原辅材料的台帐登记,留存有关票据。

第二十一条 凡发生传染病疫情暴发流行的有关地区,旗县市食品安全监管部门和相关乡镇苏木人民政府、国有农牧林场、街道办事处应禁止举办农村牧区集体聚餐。

第二十二条 发生农村牧区集体聚餐食物中毒等食品安全事故时,按下列规定处置:

(一)农村牧区集体聚餐举办者或承办者应及时将病人送往医院救治,并立即报告负责指导农村集体聚餐食品安全的工作人员和村委会(社区),封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、设备设施,保护好现场。积极配合政府和有关部门开展事故调查处理工作。

(二) 镇级以上人民政府、旗县市食品安全监管部门接到疑似食品安全事故或食源性传染病报告, 应按照国家法律法规和本地区餐饮服务食品安全事故应急预案规定, 及时组织开展应急处置工作。

(三) 旗县市卫生健康部门按照有关法律法规及时开展食品安全事故中人员的救治工作; 旗县市疾病预防控制中心按照有关法律法规, 及时对事故进行现场卫生处理, 并对与食品安全事故有关的因素开展流行病学调查。

第二十三条 专业加工服务者拒不申报、未进行备案登记或相关人员未取得食品安全知识培训和健康体检合格证明而承办农村牧区集体聚餐的, 由乡镇苏木、国有农牧林场、街道市场监督管理所责令改正, 对情节严重的, 责令停止其餐饮服务行为。对一年内承接农村集体聚餐两次没有报告或因承办农村牧区集体聚餐造成食品安全事故的专业加工服务者, 取消其承办资格。

农村宴席自办者不按本办法规定申报的, 应加强教育; 如有违反本办法第十五条一至七款和第十六条规定的, 应现场监督整改。拒绝整改或整改不到位, 有可能发生食物中毒情况的, 责令其停止其餐饮活动。

第二十四条 旗县级以上市场监督管理部门应当依据《内蒙古自治区食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》及本办法的有关规定, 对本地区农村牧区集体聚餐备案管理工作进行监督检查。

第二十五条 对农村牧区集体聚餐食品安全的监督管理和处罚按照《中华人民共和国食品安全法》和《内蒙古自治区食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》的有关规定执行。

第二十六条 各乡镇苏木人民政府、国有农牧林场、街道办事处

处、旗县级相关职能部门在农村牧区集体聚餐管理工作中有失职、渎职行为，导致重特大食物中毒等食品安全事故的，造成严重影响的，依法对有关责任人追究相应的行政和法律责任。

第二十七条 本办法自发布之日起施行。

- 附件：
1. 兴安盟农村牧区集体聚餐备案登记表
 2. 兴安盟农村牧区集体聚餐食品安全告知书
 3. 兴安盟农村牧区集体聚餐食品安全承诺书
 4. 兴安盟农村牧区集体聚餐食品安全责任协议书
 5. 兴安盟农村牧区集体聚餐现场检查指导记录表

附件 1

兴安盟农村牧区集体聚餐备案登记表

举办者_____地址_____电话_____

举办时间_____集体聚餐制作场地_____

就餐人数_____, 拟办桌数_____, 拟办餐次数: 1餐2餐3餐

承办者(厨师来源): 家庭成员亲朋好友外请专业加工服务者其他_____

专业加工服务者名称_____

专业加工服务者是否报告登记: 是否

主要菜品名单: (凉菜、卤菜必须注明) _____

主要食品原料及来源:

1. 猪肉: 市场购买、自家喂养，病/毒死畜禽肉: 有无

2. 蔬菜: 市场购买、自家种植，近期自家种植是否施过农药: 是否

3. 白酒: 购买地点: _____瓶装散装，检验合格证: 有无

4. 食用油: 瓶装散装，检验合格证: 有无

5. 饮料: 自制外购，检验合格证: 有无

6. 凉菜: 自制外购，外购应注意检查颜色、气味等是否正常，

7. 海鲜: 有无，发芽土豆: 有无，野生菌: 有无。

选择加工制作场地卫生条件和卫生设施:

1. 使用水源: 自来水井水河(塘)水，其它_____

2. 餐具消毒方法: 消毒柜煮沸消毒药物消毒其它未消毒

3. 家里有无贮存或使用下列有毒有害物品: 磷化锌磷化铝亚硝酸盐剧毒农药其它_____

其它需要说明的情况_____

报告人_____报告时间: _____年____月____日____时

备注: 表中空格必须填写, 内选择打“√”

兴安盟农村牧区集体聚餐食品安全告知书

根据《兴安盟农村牧区集体聚餐管理办法》规定，举办、承办农村牧区集体聚餐应遵守如下食品安全要求：

一、举办农村牧区集体聚餐和应举办者要求由专业加工服务者承办开展延伸服务时，均要做好食品安全管理和安全防范工作，要按照食品安全要求选择场所和加工制作食品。

二、加工制作场地应清洁卫生，远离禽畜圈、厕所等污染源。

三、餐饮具及工用具必须经过清洗、消毒后方可使用。

四、聚餐制作者应身体健康，保持良好个人卫生，洗手后加工食品。有传染病和近期有腹泻等胃肠道症状者不得进行食品加工。外聘厨师应持有健康证，并经食品安全知识培训合格。

五、食品原料应验收把关，符合食品安全要求。不得使用腐败变质、超过保质期和病死毒死禽畜肉及鱼类；不得使用野生蘑菇和发芽土豆。

六、采购的肉类、水产品及半成品等若不能及时加工处理，应使用冰箱或冰柜进行冷藏保存。

七、加工过程做到生、熟食品分开，生、熟食品工用具分开，防止交叉污染。隔餐食品及剩菜剩饭必须煮熟烧透，有异味或变质食品不得食用。

八、条件不具备者，不得使用 and 加工制作虾、蟹等海鲜类食品。制作虾、蟹等海鲜类食品应有专用场地和工具，用前消毒，用后立即清洗。

九、不做或少做凉卤菜。加工制作凉卤菜必须有专门场所、专用工具和容器，禁止使用亚硝酸盐。凉卤菜必须烧透煮熟，当餐制作，从起锅到食用不得超过 3 个小时。

十、做好亚硝酸盐、农药、鼠药、有毒化学物品管理，防止化学性食物中毒。

兴安盟农村牧区集体聚餐食品安全承诺书

为了保障农村集体聚餐食品安全，预防与控制群体性食品安全事故或食源性传染病的发生，我自愿签订食品安全承诺书，自觉遵守《兴安盟农村牧区集体聚餐管理办法》的各项规定，自觉接受食品安全监管部门的技术指导，依法承担食品安全责任。

举办者（签章）

年 月 日

专业加工服务机构、乡村厨师（签章）

年 月 日

兴安盟农村牧区集体聚餐加工服务食品安全责任协议书

甲方（举办者地址）： _____

姓名 _____ 联系电话 _____

乙方（承办者）： 名称 _____ 负责人 _____

身份证号码 _____ 电话 _____

甲方定于 _____ 年 ___ 月 ___ 日至 ___ 月 ___ 日在 _____ 举办 _____ 桌 (10 人 / 桌) 农村牧区集体聚餐，聘请乙方以 (包工包料 ，包工不包料) 形式承办，乙方按每桌人民币 _____ 元收取甲方费用。在举办过程中，甲乙双方应遵守《兴安盟农村牧区集体聚餐管理办法》的规定，并经共同协商达成以下食品安全责任协议：

一、甲方责任

(一) 就餐人数 100 人以上，应提前 3 天同当地乡镇苏木人民政府 (含街道办事处，以下简称镇街道) 市场监督管理所报告备案。

(二) 负责提供方便、宽敞，与承办宴席就餐人数相适应的宴席加工制作场所。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、老鼠的措施。

(三) 提供充足、卫生、安全的生活饮用水。

(四) 指定专人参与乙方宴席加工制作过程的管理。不得提供或要求乙方加工制作腐败变质、虫蛀霉变、有毒有害、病死毒死、超过保质期及不新鲜的食物和原料；不得要求或同意乙方加工制作海鲜等食品。

(五) 负责宴席加工制作场所安全防范工作，严防事故发生。

二、乙方责任

(一) 督促甲方对就餐人数 100 人以上的农村牧区集体聚餐，提前 3 天向乡镇街道市场监督管理所报告备案。经甲乙双方协商同

意，可由乙方负责报告备案。

(二)从事农村牧区集体聚餐的厨师和服务人员，每年必须经过健康体检及食品安全知识培训，取得合格证明后方可上岗。

(三)对加工宴席所用原料、用水等进行检查，如存在安全隐患，必须经整改达到卫生要求后，才能进行加工操作。

(四)不得加工制作海鲜、凉皮蛋等食品。

(五)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，餐具应清洗消毒，符合食品安全要求。

三、共同责任

(一)农村牧区集体聚餐举办者、专业加工服务者是农村牧区集体聚餐食品安全的第一责任人，发生可疑食物中毒事件及其它突发性食品安全事件，甲乙双方均应立即向镇街道市场监管部门报告，并保护好现场；同时在镇街道统一领导下迅速开展应急救援工作，及时将病人送往医院就诊。

(二)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。

(三)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、调查处置费等）、行政和法律责任。

(四)本协议仅限于本次农村牧区集体聚餐有效。本协议一式三份，由甲乙双方各执一份，报乡镇苏木、国有农牧林场、街道市场监督管理所备案一份。

甲方签字（盖章）：

乙方签字（盖章）：

签订协议日期：

年 月 日

兴安盟农村牧区集体聚餐现场检查指导记录表

举办者：_____ 举办时间：_____

承办者：_____

检查指导地点：_____

检查指导内容：

一、农村牧区集体聚餐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）：_____

二、加工场所内外清洁卫生是否良好：_____

三、加工场所（厨房）是否存放有毒有害物质（农药、鼠药等）

四、是否专人管理_____，管理者姓名_____ 电话_____

五、食品加工人员（厨师、帮工）健康状况：是否有健康体检证明_____；是否有咳嗽、腹泻等症状_____；是否穿戴清洁的工作衣帽_____；是否留有长指甲_____。

六、食品及食品原料：是否新鲜_____；是否使用高危食品（发芽土豆、四季豆、皮蛋等）_____；是否有过期和霉变食品原料_____；是否使用病死或者死因不明的禽、畜、鱼肉类_____；使用的凉卤菜色、味是否正常_____。

七、是否有充足的餐具（碗筷盘）并经清洗消毒_____。

八、食品加工是否烧熟煮透_____；煮熟的食品是否与生食品分开存放_____；剩菜是否存放冰箱或者冰柜中_____；海鲜加工清洗是否使用专用场所和工具_____。

九、不能及时加工处理的肉类、水产品及其他半成品是否存放在冰柜或者冰箱中_____。

十、是否具备留样设备设施，留样菜品每样不少于 125g, 48 小时冷藏保存_____。

十一、如有不规范行为，是否已要求承办者现场改正_____。

举办者签字：

承办者签字：

检查指导人员签字：

检查指导时间：

兴安盟市场监督管理局办公室

2020年7月6日印发
