

ICS 03.080.30

A 12

DB5101

四川省成都市地方标准

DB 5101/ XXXXX—XXXX

农村集体聚餐服务管理规范

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

成都市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由成都市市场监督管理局提出、归口并解释。

本文件标准起草单位：成都市标准化研究院、成都市市场监督管理局、成都市青白江区市场监督管理局。

本文件主要起草人： 。

本文件为第一次发布。

农村集体聚餐服务管理规范

1 范围

本文件规定了成都市农村集体聚餐所涉及的术语和定义、基本要求、人员管理、场所与设施设备、食材的采购验收与贮存、清洗切配、菜品加工、供餐就餐、食品留样、餐后清理、应急管理。

本文件适用于成都市内举办或承办每餐次聚餐人数100人及以上集体聚餐服务的规范管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

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 group dinner

农村家庭、其他组织或团体，在餐饮服务经营场所以外举办的各种群体性聚餐活动。

注：农村集体聚餐服务有三种形式：1. 举办者自己加工制作；2. 应举办者要求由承办者上门加工制作（包括只提供加工服务和提供“加工服务+食品”等形式）；3. 举办者向承办者下订单，承办者采取远程制作加工与现场加工相结合等形式提供服务。

3.2

举办者 organizer

组织、召集农村集体聚餐活动的个人、家庭或组织。

3.3

承办者 undertaker

为农村集体聚餐活动提供食品加工制作等服务的个体或团队，如“坝坝宴一条龙”、“家宴服务队”、农村流动厨师等。

4 基本要求

4.1 举办者需外聘农村集体聚餐专业加工服务者的，应聘请持有食品摊贩登记卡的承办者，并签订《农村集体聚餐食品安全责任协议》。

- 4.2 举办者、承办者是农村集体聚餐食品安全第一责任人,对其举办或者承办的农村集体聚餐食品安全负责,各自承担农村集体聚餐食品安全事故的相关法律责任。
- 4.3 举办者、承办者应自觉履行农村集体聚餐报告义务,主动接受和采纳食品安全技术指导意见,采取有效措施保证农村集体聚餐的食品安全。
- 4.4 农村集体聚餐举办者或承办者应在集体聚餐举办前 2 日(丧事家宴及时报告,下同),以纸质或电子形式报告并填写《农村集体聚餐报告表》,并签订《农村集体聚餐食品安全承诺书》。
- 4.5 宜从简用餐,举办者应按实际需要采购食品,承办者在食品加工制作过程中做到物尽其用,避免浪费食材。
- 4.6 附近有传染病疫情暴发、流行的,应按照《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,暂停举办农村集体聚餐。

5 人员管理

- 5.1 加工服务人员应身体健康,个人卫生习惯良好。
- 5.2 患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的,患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的,近期有腹泻、发热、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全症状的人员,不得进行餐饮食品加工制作。
- 5.3 应穿戴清洁的工作服、帽,工作帽应能将头发全部遮盖住,不得披散头发;不宜化妆,不得留长指甲、涂指甲油;佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。操作前应用流动的清水洗净双手并消毒。使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后,应再次洗手并进行手部消毒。
- 5.4 专业加工服务者应确定 1 名食品安全管理人员,其从业人员应持有健康证明、食品安全知识培训合格证明。
- 5.5 举办者或承办者应通过询问、观察或检查等方式按 5.1、5.2 的要求对加工服务人员进行岗前健康、卫生检查。

6 场所与设施设备

6.1 场所

- 6.1.1 食品加工、贮存场地应远离禽畜圈舍、开放式厕所、垃圾堆、沼气池以及其它污染源,并事先对场地环境进行清理,采取有效措施消除老鼠、蟑螂、苍蝇等病媒生物及其孳生条件,确保场所清洁。
- 6.1.2 食品加工场所宜设置在室内;如设置于室外场所,应增设顶棚、围挡等临时遮挡设施。
- 6.1.3 食品加工场所应布局合理,按加工操作流程合理划分食品及原料存放区、粗加工区、餐饮具和工用具清洗消毒区、烹调加工区、备餐区。
- 6.1.4 应设置独立区域或设施用于存放清洁工具(包括清洁剂、扫帚、拖把、抹布、刷子等),其位置应不污染食品,并与食品加工区域明显区分。
- 6.1.5 不应在食品加工场所及就餐场所存放农药、鼠药、醇基燃料等有毒有害物质

6.2 设施设备

- 6.2.1 应配备足够数量的加工、贮存、清洗、消毒、保温、冷藏、冷冻等设施设备。
- 6.2.2 加工过程所使用的工具容器应符合食品安全标准,生熟分开。
- 6.2.3 宜配备能正常运转的专用清洗、消毒、保洁设施设备,规模和数量能满足需要。
- 6.2.4 供水设施应能满足食品加工操作及清洗消毒,水质符合 GB5749 的要求。

6.2.5 排水设施应保证排水畅通，便于清洁、维护，保证食品加工用水不受污染。

7 食材采购、验收与贮存

7.1 采购

7.1.1 应从具有合法资质的食品经营单位采购食材，并索取留存有效购物凭证。

7.1.2 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品应符合国家有关食品安全标准和规定要求。

7.1.3 不应采购《中华人民共和国食品安全法》规定禁止生产经营的食品和《中华人民共和国农产品质量安全法》规定不应销售的食用农产品，包括但不限于以下情形：

- 国家明令禁止食用的野生保护动物；
- 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品；
- 无标签的预包装食品、食品添加剂；无合法来源的散装白酒；
- 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；
- 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；
- 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；
- 农药、兽药等化学物质残留或者含有的重金属等有毒有害物质不符合农产品质量安全标准；
- 发青发芽的土豆、野生菌、鲜黄花菜、四季豆等存在食品安全隐患的食材。

7.1.4 使用自产食材的，应符合相应的食品安全标准和规定要求。

7.2 验收

承办者应按以下验收要求查验食材：

- 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
- 预包装食品包装应完整、清洁，无破损、胀包等；
- 食品在保质期内。

7.3 食材贮存

7.3.1 贮存食品原料的场所、设施应保持清洁，实行分类、分架、离墙离地存放，荤素、生熟不应混放。

7.3.2 应按食品规定的贮存条件贮存食品。

8 清洗切配

8.1 冷冻（藏）食材脱冷后应及时加工制作。冷冻食材不宜反复解冻、冷冻。

8.2 食材在加工制作前应采用流动清洗方式充分洗净。动物类、植物类、水产类食材应分类清洗。

8.3 在清洗过程中应对食材再次检查，发现感官性状异常或出现其他不符合食品安全标准的状态时，应停止使用。

8.4 应按动物类、植物类、水产类食材分类使用砧板、刀具和容器。

9 菜品加工

9.1 加工制作前，应再次检查待加工食材，发现感官性状异常时，应停止使用。

9.2 食材及加工用具和容器应生熟分开、妥善保管，防止交叉污染。

9.3 食材加工制作过程中，热菜应烧熟煮透。

9.4 隔餐的熟制菜品在供应前，无感官异常方可再次彻底加热煮透。

10 供餐就餐

10.1 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不应超过2小时；存放时间超过2小时的，应再次加热至菜品中心温度达到70℃以上才可供餐或废弃。

10.2 就餐过程中宜配备公勺公筷。

11 食品留样

11.1 食品留样柜应有专人管理。供餐的每种食品冷却后应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，每种食品留样量不少于125克，存放于冷藏设备中48小时以上。

11.2 留样食品不应进行二次加热。

12 餐后清理

12.1 使用过的加工工具、容器和餐（饮）具等应及时清洗消毒并妥善保存。

12.2 应及时清除食物残渣、废弃油脂、餐厨污水等。

13 应急管理

13.1 县级以上人民政府应当将农村集体聚餐应急处置工作纳入本级食品安全事故应急预案，落实相关制度和措施。

13.2 举办者或承办者在加工制作或备餐分餐环节中，应立即撤回相应食物。

13.3 就餐人员出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等疑似食物中毒症状，举办者或承办者应及时将患者送往就近的医疗机构进行救治，保护好现场，积极配合有关部门调查处理。

13.4 镇政府（街道办事处）接到疑似食品安全事故报告，应按预案要求，采取有效措施，妥善处置，并及时报告区（市）县市场监督管理部门和卫生健康部门。