

红河州人民政府办公室关于印发 红河州农村集体聚餐食品安全管理办法(试行) 的通知

红政办规〔2024〕1号

各县市人民政府，州直各委、办、局：

《红河州农村集体聚餐食品安全管理办法（试行）》已经州人民政府同意，现印发给你们，请认真遵照执行。

2024年7月31日

（此件公开发布）

红河州农村集体聚餐食品安全管理办法（试行）

第一章 总 则

第一条 为加强红河州农村集体聚餐食品安全管理,预防食品安全事故的发生,保障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》《中华人民共和国传染病防治法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》和《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》(中发〔2019〕17号)《中共云南省委 云南省人民政府关于深化改革加强食品安全工作的实施意见》(云发〔2020〕9号)等法律法规有关规定,结合红河州实际,制定本办法。

第二条 本办法所称农村集体聚餐,是指家庭、其他单位或团体自办的、非营利性的各类 50 人以上群体性聚餐活动,如婚丧嫁娶、节庆、乔迁等。农村集体聚餐分为承办者自制加工食品和应承办者要求由专业加工服务者加工制作食品等形式。

凡在红河州行政区域内举办农村集体聚餐的,适用本办法。

第三条 农村集体聚餐的管理坚持县级人民政府负总责,监督管理部门监督指导和举办、承办者自律、申报登记相结合的工作原则,坚持县、乡、村三级联动,以乡(镇)人民政府、街道办事处为主,村(居)委会协助,实行村民报告登记与监管部门监督指导相结合的管理制度。农村集体聚餐举办者和承办者是食

品安全的第一责任人。

县级人民政府应当建立健全基层专兼职食品安全信息员(协管员)队伍,协助开展隐患排查、信息报告、宣传引导等工作。乡(镇)人民政府、街道办事处应当配备专兼职食品安全管理人员。村(居)委会配备食品安全信息员(协管员),村(居民)小组根据需要设置食品安全信息员,充分发挥群众监督作用。

第四条 县级人民政府负责行政区域内农村集体聚餐活动食品安全监管综合协调工作;乡(镇)人民政府、街道办事处牵头,食品安全监管部门配合对行政区域内农村集体聚餐活动食品安全开展教育培训和业务指导,做好对农村集体聚餐的事前指导、事中检查、事后跟踪管理;卫生健康、农业农村等职能部门按照各自职责分工,共同加强农村集体聚餐活动食品安全管理。

第二章 食品安全人员培训与管理

第五条 县级人民政府负责对乡镇(街道)食品安全管理员、村(居)委会食品安全信息员(协管员)进行培训;乡(镇)人民政府、街道办事处负责对村小组食品安全信息员进行培训。全年不少于1次。

第六条 乡(镇)人民政府、街道办事处负责对行政区域内食品安全信息员(协管员)、农村集体聚餐的食品制作人员进行统一登记造册管理。

第三章 登记与指导

第七条 对 50 人以上的农村集体聚餐活动实行报告登记管理。一般情况下，由举办者提前 10 天向本村（居）委会食品安全信息员（协管员）报告，特殊情况下及时报告。

第八条 食品安全信息员（协管员）接到报告后，应当协助村民做好登记，填写《红河州农村集体聚餐报告登记表》（见附件 1），向举办者进行食品安全告知，并根据指导层级逐级上报登记信息。

第九条 农村集体聚餐按规模大小实行分级指导。不满 200 人的聚餐活动，由本村（居）民委员会食品安全信息员（协管员）进行现场指导；200—500 人的聚餐活动，由所在地乡（镇）人民政府、街道办事处派员进行现场指导；超过 500 人的聚餐活动，由县级人民政府食品安全监管部门派员进行现场指导。县级部门、乡（镇）人民政府、街道办事处派员指导时，村（居）委会工作人员应当予以协助。

第十条 现场指导人员应在聚餐前 5 日内对聚餐食品（原料）的采购、储存、加工以及厨师健康状况、场所卫生、加工设施等进行现场指导，填写《红河州农村集体聚餐食品安全现场指导表》（见附件 2），对发现的食品安全隐患提出整改意见。拒绝整改、存在食品安全隐患的，现场指导单位应及时将有关信息逐级上报至县级食品安全监管部门，由县级有关职能部门督促整改。

第四章 环境与设施

第十一条 农村集体聚餐举办者应提供符合食品安全要求的加工、聚餐场所。聚餐场所应当清洁、卫生、安全，加工场所远离粪坑、污水池、垃圾堆场、有毒有害等污染源。

农村集体聚餐活动举办场所应事先进行环境清扫，保持环境整洁。

农村集体聚餐活动加工场所应划分相对独立的原料清洗切配、烹调加工、餐具清洁等区域。

第十二条 厨房应配备有足够的照明设施，有清洗用水和冷冻、冷藏设施等。用于加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具容器，应当按生熟分开使用，用前用后洗净，保持清洁。

烹饪中使用的燃气、液体燃料灶具应当符合产品质量要求，在使用过程中严格按规范放置燃气、液体燃料灶具，确保使用安全。

第十三条 储存食品（原料）、厨具、餐具的场所及设施应保持清洁，实行分类、分架、隔墙、离地存放，做到防鼠、防潮、防霉变。

第十四条 聚餐用水应干净卫生，制作凉菜加工用水应煮沸冷却后使用。

第五章 采购和贮存

第十五条 聚餐举办者或承办者应从证照齐全的食品生产经营者或市场采购符合质量标准和安全要求的食品（原料），并索取有效购货凭证。承办者应对采购的食品（原料）提出采购意见，对采购的食品（原料）进行检查把关。

第十六条 禁止采购和使用下列食品及食品原料：

（一）有毒、有害、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物和其他感观性状异常的食品、食品添加剂；

（二）病死、毒死或死因不明、来源不明的肉类及肉类食品；

（三）超过保质期的食品；

（四）未取得资质的食品生产经营者供应的食品；

（五）草乌、附子、河豚、野生菌、发芽土豆、鲜黄花菜、四季豆、亚硝酸盐加工的食品；

（六）生食海产品；

（七）存在其他食品安全隐患的食品及食品原料。

第十七条 食品应存放于清洁、干燥的室内场所，需冷藏条件下保存的食品应当及时冷藏。不得存放腐败变质和有毒有害物质。

禁止使用亚硝酸盐加工食品。

第六章 加工与留样

第十八条 承办农村集体聚餐的食品制作人员应当参加食品安全知识培训，身体健康方可上岗。

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（包括病原携带者）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病及其他有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

举办方和承办方的食品制作人员应保持良好个人卫生，操作时应当佩戴口罩，保持手部清洁；不得在食品制作区域实施其他可能污染食品的行为。

第十九条 食品制作人员应当认真检查待加工食品及原料，发现腐败变质、感观性状异常的，不得加工、使用。

食品（原料）在使用前必须洗净，蔬菜、肉类、水产品应分类清洗。

需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应当放凉后及时冷藏。原料、半成品、成品以及生、熟食品要分开存放，刀、砧板应生、熟分开，防止交叉污染。

使用的餐饮具必须按规定洗净、消毒、保洁，使用的洗涤剂、消毒剂应符合食品安全要求和标准。

聚餐举办者或承办者须加强对食品（原料）的管理，并督促食品制作人员严格落实以上要求。

第二十条 聚餐的食品须按品种留样。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。使用非统一供应居民生活用水的，应对用水进行留样，不少于 5 升。对散装白酒进行留样，每批次不低于 1 升。

第七章 散装白酒管理

第二十一条 农村集体聚餐所用的散装白酒应当从合法渠道购买，并索取票据、凭证。不能使用来源不明的散装白酒或家庭自酿酒、自制泡酒、配制酒（含露酒）等酒品。

第二十二条 农村集体聚餐所用散装白酒，应当单独存放、专人管理，外包装上应当粘贴或标注酒名、供货者、联系方式等基本信息。不得与醇基燃料、外用药酒等有毒有害物质混存混放，防止错提误饮。

第二十三条 农村集体聚餐倡导文明饮酒，不劝酒、斗酒、酗酒和过量饮酒。酒精过敏、服用或注射抗生素及其他不宜饮酒药物者，切勿饮酒。

第八章 应急处置

第二十四条 县级人民政府应当建立完善农村集体聚餐食品安全事故应急预案，定期组织开展应急演练。乡（镇）人民政府、街道办事处应当细化落实有关配套制度和措施，配合开展应急演练。

第二十五条 实行农村集体聚餐食品安全事故报告制度。农村集体聚餐引发的食品安全事故，举办者和承办者应及时将患者送往就近的医疗机构诊治，并立即上报村（居）委会。村（居）

委会发现或接到有关信息后，应当立即向乡（镇）人民政府、街道办事处报告，并协助救治、保护现场、配合调查等工作。乡（镇）人民政府、街道办事处接到报告后应立即赶赴现场进行处置，并及时向所在地县级市场监管部门、卫生健康部门报告。

第二十六条 医疗机构发现其接收的病人属于食源性疾病病人或者疑似病人的，应当按照规定及时将有关信息向所在地县级人民政府卫生行政部门报告。县级人民政府卫生行政部门认为与食品安全有关的，应当及时通报同级食品安全监督管理部门。

第二十七条 任何单位或个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得毁灭有关证据。

第九章 监督、管理与责任追究

第二十八条 申报地有传染病正在流行的，对群体性聚餐按照《中华人民共和国传染病防治法》规定予以限制。

第二十九条 农村集体聚餐举办者和承办者应当依照有关法律法规和本办法的有关要求举办聚餐活动，保证食品安全，接受有关部门和社会的监督。因聚餐行为造成聚餐参与者人身、财产或者其他损害的，由有关责任人依法承担责任。

第三十条 有关国家机关及其工作人员不依法履行职责，造成不良后果的，按照有关规定进行追责问责。构成犯罪的，依法承担刑事责任。

第三十一条 鼓励各县市人民政府及农村集体聚餐举办者、

承办者购买农村集体聚餐食品安全责任保险。

第十章 附 则

第三十二条 承办者，是指群众自办或以获取报酬方式，承接集体聚餐食品加工制作的流动餐车经营者、乡村厨师团队等食品加工制作人员。

专业加工服务者，是指应承办者要求提供宴席加工服务活动的团体或个人。

第三十三条 本办法自发布之日起实施。

- 附件：1. 红河州农村集体聚餐报告登记表
2. 红河州农村集体聚餐食品安全现场指导表



附件 1

红河州农村集体聚餐报告登记表

单位 _____ 乡镇（街道） _____ 村（社区） _____ 编号 _____

举办人姓名		联系电话		聚餐类型	婚宴 <input type="checkbox"/>	乔迁 <input type="checkbox"/>
					丧事 <input type="checkbox"/>	其他 <input type="checkbox"/>
承办人姓名		联系电话		聚餐时间	月 日	午 <input type="checkbox"/> 晚 <input type="checkbox"/>
聚餐地点					月 日	午 <input type="checkbox"/> 晚 <input type="checkbox"/>
聚餐人数					月 日	午 <input type="checkbox"/> 晚 <input type="checkbox"/>
农村聚餐厨师 和雇（帮）工情况		厨师来源：家庭成员 <input type="checkbox"/> 亲朋好友 <input type="checkbox"/> 外请厨师 <input type="checkbox"/> 餐饮服务提供者 <input type="checkbox"/>				
厨师 雇（帮）工 <input type="checkbox"/>	姓名				健康状况是否良好 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
厨师 雇（帮）工 <input type="checkbox"/>	姓名				健康状况是否良好 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
厨师 雇（帮）工 <input type="checkbox"/>	姓名				健康状况是否良好 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
厨师 雇（帮）工 <input type="checkbox"/>	姓名				健康状况是否良好 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
厨师 雇（帮）工 <input type="checkbox"/>	姓名				健康状况是否良好 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
厨师 雇（帮）工 <input type="checkbox"/>	姓名				健康状况是否良好 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
厨师 雇（帮）工 <input type="checkbox"/>	姓名				健康状况是否良好 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
白酒报备	酒名： _____ 供货者： _____ 联系电话： _____					
以下由受理部门填写						
指导单位				指导人员		
聚餐情况汇总	共办餐次（ ） 人数（ ） 指导次数（ ）					

备注：1.该表由受理人员填写，每餐次的菜单作为附件；2.根据分类指导原则，需乡镇（街道）、县级市场监督管理部门指导的，应及时将此表报至乡镇（街道）、县级市场监督管理部门。

申报人：

协管员：

填表时间： 年 月 日



附件 2

红河州农村集体聚餐食品安全现场指导表

检查项目	检查内容	是否符合要求
一、人员管理	1.农村聚餐加工制作人员是否进行了登记，是否开展过食品安全教育及培训。	
	2.农村聚餐厨师和帮厨人员是否有手部不清洁，在食品处理区内吸烟和饮食，未更换清洁工作服、工作帽等可能污染食品的行为。	
	3.农村聚餐食品加工制作人员身体是否健康，是否有患有有碍食品安全疾病的人员。	
二、场所环境	4.食品加工场所是否远离垃圾堆、禽畜圈养地及其他污染源。	
	5.食品加工场所环境是否清洁卫生，饮用水源是否干净卫生。	
	6.加工场所是否有防鼠、防蝇、防尘设施；是否有洗手消毒设施。	
	7.食品加工场所是否存放农药、化肥和兽药等。	
	8.是否有动物类、植物类、水产品分类清洗盆、切配工用具和容器。	
	9.是否实行加工刀具、案板、容器生熟分开。	
三、采购贮存	10.是否有餐具消毒设施（建议使用开水煮沸消毒）。	
	11.食品（原料）采购是否索证索票；是否有腐烂变质、“三无”、过期食品，病死、毒死或死因不明的禽、畜、水产及其制品，以及野生菌等有毒动植物；是否使用亚硝酸盐加工食品。	
	12.散装白酒是否从正规渠道购买，是否索证索票。	
	13.食品（原料）、半成品、成品是否分开存放，是否生熟混放。	
四、加工制作	14.需冷冻冷藏条件下保存的食品是否及时冷冻冷藏。	
	15.是否加工使用腐烂变质、霉变生虫、有毒有害、病死毒死禽畜肉及鱼类、超过保质期或其他感观性状异常的食品及原料。	
	16.动物类、植物类、水产品是否分类清洗、切配及盛装。	
	17.半成品是否直接放地面，成品是否叠放或直接放地面。	
	18.需加热的食品是否烧熟煮透，隔餐或隔夜的熟制品是否再次充分加热，加工好的食品是否妥善保存。	
	19.凉菜制作是否严格控制温度和加工环境，现做现食。	
五、餐用具清洗消毒	20.食谱中是否存在不得食用的食品品种。	
	21.餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，是否洗净、消毒、保洁，并做到生熟分开。	
六、食品留样	22.炊具、用具用后是否洗净、消毒，保持清洁。	
	23.每餐次是否按要求进行留样。	
整改建议：		

备注：若集体聚餐发生食品安全事故，现场指导人员应做好报告和配合送医就诊工作。

举办者（签字）：_____ 地址：_____

现场指导人员（签字）：_____ 年___月___日