巴彦淖尔市人民政府办公室关于印发《巴彦淖尔市农村牧区集体聚餐及流动餐厅宴席食品安全管理办法》的通知

巴政办发〔2017〕113号

各旗县区人民政府，巴彦淖尔经济技术开发区管委会，市直各部门：

现将《巴彦淖尔市农村牧区集体聚餐及流动餐厅宴席食品安全管理办法》印发给你们，请认真贯彻执行。

 巴彦淖尔市人民政府办公室

 2017年11月13日

巴彦淖尔市农村牧区集体聚餐及流动餐厅

宴席食品安全管理办法

第一章 总则

 第一条 为加强农村牧区集体聚餐及流动餐厅宴席食品安全管理，预防和控制群体性食物中毒和食源性疾病发生，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》、《国务院食品安全办关于进一步强化农村集体聚餐食品安全风险防控的指导意见》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《内蒙古自治区食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》等法律法规，结合我市实际，特制定本办法。

 第二条 本办法所指农村牧区集体聚餐及流动餐厅宴席是指巴彦淖尔市境内农村牧区家庭举办婚丧嫁娶、过寿、圆锁、满月、节日庆典等集体聚餐活动，聘请流动餐厅或流动厨师承担烹饪加工的就餐人数在50人（含50人）以上的集体性宴席活动。

第三条 本办法所指流动餐厅是指为农村牧区集体聚餐宴席提供食品及原料采购、加工制作等一条龙服务的流动场所（厨房）。

第四条 各旗县区人民政府对本辖区农村牧区集体聚餐及流动餐厅宴席食品安全负总责，统一领导，协调本辖区内的农村牧区流动餐厅宴席食品安全保障工作;配备满足基础食品药品监管工作需要的机构、编制、人员、经费、装备；健全苏木乡镇（街道办事处）食品药品监管机构，配齐配强监管力量，完善监管制度，在所有嘎查村和城镇社区设立协管员，确保基层监管机构有岗、有人、有责、有手段。

第五条 市及各旗县区、苏木乡镇要层层落实餐饮食品安全工作责任制和责任追究制，实施餐饮食品安全目标管理考核制度。

第六条 食品药品监管部门要切实担负起属地监管责任，领导和组织所属苏木乡镇食品药品监管机构切实承担起农村牧区集体聚餐场所的食品安全监管工作，并指导嘎查村食品药品监管协管员承担起协助执法、隐患排查、信息报告、宣传引导等职责。

第七条 卫生计生行政部门要落实生活饮用水监管职责，依法加强餐饮业生活饮用水检查和传染病防控工作。发生食品安全事故后，卫生计生行政部门要负责做好流行病学调查工作，并及时向食品药品监管等有关部门提供流行病学技术调查报告。

第八条 农村牧区集体聚餐举办者和流动餐厅承办者为餐饮食品安全的第一责任人，集体聚餐举办者应与承接集体聚餐的流动餐厅负责人以书面形式签定有关协定，明确各自的食品安全义务和责任。若宴席造成食物中毒或其他食源性疾患发生，宴席举办者和承办宴席的流动餐厅负责人视情节依法承担责任。

 第九条 凡在巴彦淖尔市区域内农村牧区举办集体聚餐宴席和承办各类宴席的流动餐厅、厨师及从业人员均应遵守本办法。

第二章 备案登记及申报管理

第十条 凡符合下列条件的，填写流动餐厅备案申请表（附件1），向所在地食品药品监管机构申请备案登记。

（一）承办集体聚餐的流动餐厅必须配备有独立的主食热菜餐车（厨房）和独立的凉菜餐车或独立的凉菜操作功能间，热菜凉菜分车或分间操作。要具备有相对分开的洗菜、洗鱼、洗肉设备，应配备餐用具清洗、消毒（如消毒桶等）、保洁和有效的防尘、防蝇等设施，有能够满足食品储存和存放的冷藏冷冻和货架等设施设备，要有烹调加工的设施设备和充足的加工空间，凉菜餐车或操作间内必须配置冷藏柜和可调控室内温度的设施设备。流动餐车不得使用内加煤内扒灰炉灶。

（二）必须配备满足需要的留样柜和留样容器。

（三）厨师及其他从业人员必须持有健康合格证明。

（四）厨师及其他从业人员必须经过食品安全知识培训并合格。

（五）必须配备专（兼）职食品安全管理员。

（六）必须建立并执行相应的食品安全管理制度，履行食品安全承诺。

第十一条 食品药品监管机构收到流动餐厅备案申请表后，3日内完成审查验收，对符合条件的，发放巴彦淖尔市流动餐厅备案证（备案证样式及备案号编号方法参照巴彦淖尔市食品摊贩/小餐饮备案证），有效期一年；对不符合条件的，责令整改，对整改后仍不符合条件的，不予备案，并书面告知理由。

第十二条 对备案登记的流动餐厅，各旗县区局定期（自行确定）在当地新闻媒体和旗县区局网站上予以公布，同时公布举报电话。凡没有进行备案登记的，一律不得在我市行政区域内承接举办各种宴席。

第十三条 备案登记的流动餐厅，每次承办集体聚餐宴席时，实行报告登记制度。由承办者或举办者（对自行举办，无承办者的由举办者报告）原则上提前3天向本村食品安全协管员报告。报告内容包括举办者、承办者基本情况、聚餐时间、地点、人数、菜谱等。

第十四条 村食品安全协管员接到报告或获得信息后，应认真做好登记工作，填写《农村集体聚餐食品安全申报登记表》（见附件3），发放《举办农村集体聚餐食品安全告知书》（见附件4），聚餐举办者、承办者签订《农村集体聚餐食品安全协议书》（见附件5），并及时报告苏木乡镇食品药品监管机构。

 第三章 食品安全要求

第十五条 举办宴席或承办宴席的流动餐厅配备的厨师必须经健康体检合格和食品安全知识培训合格方可上岗，饭菜加工制作必须严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。 用于加工烹调的刀、板、盆、抹布等容器，应按使用性质，做到生熟分开、肉菜分开、定位存放，避免交叉污染。

 第十六条 宴席厨师及从业人员在烹饪加工食品时应严格遵循以下要求：

 （一） 保持个人卫生，衣帽整洁，烹调前、处理食品原料后或接触直接入口食品时应洗手、消毒，严禁在加工现场吸烟以及实施其他有碍食品安全的行为。

 （二） 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核、化脓性和渗出性皮肤病，或有咳嗽、腹痛、腹泻、手部伤口未愈等有碍食品安全疾病的人员，不得从事宴席厨师及帮厨工作。

 第十七条 举办集体聚餐宴席时，加工制作场所内外环境要整洁、卫生，周围25米直径内有禽畜圈舍、暴露垃圾场等污染源的，应事先采取相应的防控措施。

第十八条 烹调加工用水的水质要符合《国家生活饮用水标准》的规定。

第十九条 集体聚餐宴席所需食品及原辅料的采购渠道必须规范，且符合相应的质量安全要求，采购时按规定索取供货单位的证照、货单、发票等。采购使用的肉及肉制品必须经检验检疫合格；使用自养自宰畜禽肉的，需报相关部门进行检疫或提供当地兽医站出具的畜禽防疫证，合格后方可使用。禁止购用以下食品及原料：

 （一）有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品；

（二）病死、毒死或死因不明或无检验检疫合格证明的肉、禽类、水产食品；

（三）超过保质期限及其他不符合食品标签（或无标签）规定的定型包装食品；

（四）无食品生产经营资格证明（食品生产许可证、食品经营许可证、营业执照）的食品生产经营者供应的食品；

（五）其他不符合食品安全标准或要求的食品。

第二十条 禁止使用野生菌、四季豆、鲜黄花等高风险食品及原料加工制作食品。

第二十一条 加工后的成品应与待加工的原料、半成品等分开存放，防止交叉污染。提供当餐食品必须放置厨房内，严禁长时间敞放。

 第二十二条 烹饪后至食用前需较长时间存放的食品，应在高于60度或低于10度条件下储存。要立足现有条件腌卤熟食，不外购直接入口的熟食品。隔餐熟食的处理，应在加热70度以上食用。

 第二十三条 餐用具使用前应洗净、消毒，采用化学消毒的要严格按使用说明规定使用。

 第二十四条 流动餐厅业主必须对承办宴席的每餐全部主副食进行留样，每个品种留样不少于100克，0℃--10℃间冷藏密闭保存48小时以上，并做好留样记录。

第四章 食品安全监管

第二十五条 各旗县区食品药品监管机构负责本辖区内流动餐厅备案管理、宴席申报管理和食品安全监督管理工作，承担农牧区流动餐厅宴席安全宣传教育和从业人员食品安全知识培训工作；引导和鼓励流动餐厅购买食品安全责任保险。

第二十六条 各旗县区食品药品监管机构对流动餐厅及申办宴席进行备案登记时，应按规定条件对申报材料和人员健康状况等进行严格审查和现场核实，并要求流动餐厅业主（负责人）签定《巴彦淖尔市农牧区流动餐厅宴席食品安全承诺书》；应对流动餐厅每次承办宴席申报每餐次菜单进行严格审查。

第二十七条 各旗县区食品药品监管机构收到流动餐厅宴席申报表后，要安排监督人员进行现场监督和业务指导，填写巴彦淖尔市流动餐厅集体聚餐监督检查记录表。

第二十八条 发现集体聚餐加工场所及周围环境卫生条件不良的应劝导或限制举办集体聚餐；严重不符合卫生要求的应禁止举办集体聚餐。

第二十九条 集体聚餐及流动餐厅宴席发生食物中毒、食源性疾病等群体性食品安全事件时，按下列规定处置：

（一）农牧区家庭宴席举办者、提供流动餐厅宴席的承办者应及时将病人送往医院救治，并立即报告所在地旗县区食品药品监管机构，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。积极配合有关部门开展事故调查处理工作。

（二）各地各有关部门严格按照《巴彦淖尔市食品安全事故应急预案》和《巴彦淖尔市餐饮服务食品安全事故应急预案》规定，及时上报有关信息，启动相应应急响应，组织开展应急处置和核查工作。

第三十条 严厉打击未经备案登记的流动餐厅和未经申报备案的集体聚餐活动。各旗县区食品药品监管机构要深入农村牧区广泛开展宣传工作，引导农牧民主动申报集体聚餐活动，并聘用经登记备案的流动餐厅承办宴席；要设立投诉举报电话，鼓励和调动广大农牧民共同参与打击未经备案登记流动餐厅，维护农牧区集体聚餐及流动餐厅宴席食品安全。

第五章 责任追究

第三十一条对于不按照本办法规定申报备案擅自经营的流动餐厅，已告知仍不整改的，按照无证经营处理；对备案登记的流动餐厅存在违反食品安全相关法律法规经营行为的，已告知仍不整改的，由旗县区食品药品监管机构依照《中华人民共和国食品安全法》、《内蒙古自治区食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》等有关法律法规进行严肃处理。构成犯罪的，依法追究刑事责任。

 第三十二条 食品药品监管部门应严格按本《办法》规定履行职责，加强对农村牧区集体聚餐和流动餐厅的规范和业务指导，加大监督检查力度，进一步健全完善管理制度，对未认真履行职责、工作人员玩忽职守等导致发生群体性食品安全事件的，要严肃追究部门及相关人员责任，构成犯罪的，依法追究其刑事责任。

第六章 附则

第三十三条 以暴力、威胁等方法阻碍、抗拒食品安全监管人员依法履行职务的，与公安部门进行联合执法，依法追究当事人责任。

第三十四条 农村牧区流动餐厅备案登记和集体聚餐宴席申报备案不得收取任何费用。

第三十五条 本《办法》有效期五年，自发布之日起30日后施行。原《巴彦淖尔市农村牧区集体聚餐及流动餐厅宴席食品安全管理办法（试行）》（巴政办发〔2014〕67号）同时废止。

附件1

流动餐厅备案登记

申

请

表

流动餐厅名称

负 责 人

地 址

申请备案时间

 **巴彦淖尔市食品药品监管机构制**

|  |  |
| --- | --- |
| 流动餐厅名称 |  |
| 地 址 |  |
| 流动餐车负责人 |  | 联系电话 |  |
| 居民身份证号 |  |  |
| 委托代理人 |   | 联系电话 |  |
| 流动餐厅厨房功能间设置情况 | 总面积 | 烹调间（㎡） | 凉菜间（㎡） |
|  |  |  |
| 最大供餐人数 |  | 厨师人数 |  |
| **同时提交以下证明材料：** 1、负责人身份证复印件；委托代理人身份证复印件； 2、从业人员健康合格证明复印件；3、从业人员食品安全知识培训合格证明复印件；4、流动餐厅厨房功能间设置及设施设备清单；5、保证食品安全的相关制度；6、食品安全承诺书。以上申请材料按均已按顺序附在本申请书后。 |
| 申 请 人 承 诺 **申请人承诺本申请书填写的内容及所附资料真实、完整，申请人对材料的真实性负责。如有不实之处，申请人愿负相应的法律责任，并承担由此造成的一切后果。**申请人（签名并盖章）：  年 月 日 |

|  |  |
| --- | --- |
| 审查审核意见 | 经办人： 科室负责人：　　年　　月　　日　　　　　　年　　月　　日 |
| 部门领导意见 | 领导审批意见：领导签名：　　　　　　　　　　年　　月　　日 |
| 备案情况 | 流动餐厅名称：负责人：备案号：备案机关（加盖公章）：备案日期：　　　　年　　月　　日有效期限：　　年　　月　　日至　　年　　月　　日  【□新发，□延续，□变更，□补发】 |

 注：本表一式两份，存入档案。

附件2

**巴彦淖尔市农牧区流动餐厅宴席食品安全承诺书**

本单位或业主 是农村牧区流动餐厅提供者。作为食品安全责任主体，我（们）深知，餐饮服务食品安全关系到消费者的身体健康和生命安全。为对社会和公众负责，接受社会监督，特在此向社会公开承诺，自觉遵守下列规定：

1. 保证流动餐车备案登记所提供的材料均是真实、合法的。
2. 保证聘用的厨师和从业人员全部取得健康体检合格证明，在加工操作过程中保持良好的个人卫生。

3、保证严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等法律法规和标准，对所加工制作的食品安全负责，承担流动餐厅食品安全第一责任人的责任。

4、保证食品安全管理人员和厨师参加食品药品监督管理部门组织的相关法律法规和食品安全知识培训。

5、保证饭菜加工制作严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

6、保证建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品采购查验和索证索票制度；不购进、不使用和加工不符合食品安全标准要求的原（辅）料或食品。

7、保证使用的餐饮（用）具用前进行清洗、消毒并注意保洁。

8、保证不加工制作野生菌、四季豆、鲜黄花等易发生食物中毒的高风险食品。

9、保证按要求计量使用食品添加剂，绝不滥用食品添加剂和添加非食用物质。

10、保证每餐每菜品按要求进行留样。

11、保证接受并配合食品药品监督管理部门的监督和指导。

 承诺人（法定代表人或业主）：

 年 月 日

附件3

农村集体聚餐食品安全申报登记表

 乡：　　　　 　 村（场）：　　　　　 编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 举办者姓名 | ​ | 电话 | ​ |
| 承办者姓名 |  | 电话 |  |
| 申报人 | ​ | 申报时间 | ​ |
| 聚餐时间 | ​ | 聚餐地点 | ​ |
| 聚餐人数 | ​ |
| 聚餐事由 | 婚宴□生日丧事□升学□其它□ |
| 厨师情况 | 厨师来源：家庭成员□亲朋好友□外请厨师□厨师姓名：　　　电话：　　　 有无健康证□厨师姓名：　　　 电话：　　　 有无健康证□厨师姓名：　　　 电话：　　　 有无健康证□厨师姓名：　　　 电话：　　　 有无健康证□ |
| 聚餐菜谱 |   |
| 主要原料来源及采购地点 | ​ |
| 协管员 | ​ | 填报时间 | ​ |
| 指导单位 | ​ | 指导人员 | ​ |

备注：根据分类指导原则，需乡镇（街道）、旗县区市场监管局指导的，应及时将此表报至乡镇（街道）、旗县区市场监管局。

附件4

举办农村集体聚餐食品安全告知书

 为有效预防食物中毒和食源性疾患的发生，切实保障广大人民群众身体健康和生命安全，现就举办农村集体聚餐食品安全的具体要求告知如下：

 1.食品加工场所应远离垃圾堆、禽畜圈养地及其它污染源，要有防蝇、防鼠、防尘设施，并保持良好的清洁卫生，不得有鸡、鸭、猪、狗、猫等家禽家畜进入。

 2.农村聚餐厨师及服务人员应持有有效健康证明，并保持良好的个人卫生；严禁患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，从事接触直接入口食品的工作。

 3.拟在集体聚餐期间供应的食谱，应提前报送指导人员进行食品安全风险审查。严禁使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺杂使假或者感官性状异常的食品，病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品，超过保质期、无标签的预包装食品及其它有毒有害的食品或非食用物质；严禁使用亚硝酸盐或其他违规添加剂，严禁超范围、超剂量使用食品添加剂；不使用可能产生食品安全隐患的食品，如发芽的土豆、野蘑菇、鲜黄花菜、四季豆类等。要保证有足够的、符合卫生要求的饮用水。

 4.采购食品原料要选择证照齐全的商户，索要票据并妥善保存。

 5.食品原料、半成品和成品应分开存放；需冷藏条件下保存的食品应及时冷藏；加强有毒有害物品的管理，严防有毒有害物品污染或被误食误用。

 6.动物性、植物性和水产品必须分类清洗分类切配；餐用具和盛放直接入口食品的容器，使用前应洗净消毒，做到分类使用、生熟分开，严防交叉污染。

 7.需加热的食品应烧熟煮透，加工时食品中心温度不低于70℃；烹调后至食用超过2小时的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放，并注意防尘、防蝇、防鼠。

 8.对每餐宴席使用的食品必须留存100克以上样品，冷藏保存48小时以上。

 9.就餐后如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，举办者、承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协议书

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 举办者姓名 | ​ | 电话 | ​ |
| 承办者姓名 | ​ | 电话 | ​ |
| 聚餐时间 | ​ | 聚餐地点 | ​ |
| 聚餐人数 | ​ | 聚餐事由 | 婚宴□生日□ 丧事□其它□ |
| 食品安全事故报告电话 | 村食品协管员电话：　　　 乡市场监管所电话： |
| **承诺内容** |
| 为确保农村集体聚餐人员的饮食安全，本次聚餐举办者、承办者和厨师特做出如下承诺：一、本人已完全知晓《举办农村集体聚餐食品安全告知书》的相关内容。二、在承办集体聚餐的过程中，本人将认真遵守《举办农村集体聚餐食品安全告知书》的相关规定。三、若违反上述规定，造成食品安全事故及其他食源性疾患，本人愿意承担集体聚餐食品安全主体责任，及时报告，配合监管部门的调查，并承担相应的法律责任。举办者签名：　　　 承办者签名：  年　　月　　日 年　　月　　日 |