

**四川省人民政府办公厅**  
**关于印发四川省农村集体聚餐食品安全**  
**管理办法的通知**

川办发〔2020〕54号

各市(州)人民政府,省政府各部门、各直属机构:

《四川省农村集体聚餐食品安全管理办法》已经省政府同意,现印发给你们,请认真贯彻执行。

四川省人民政府办公厅

2020年8月30日

# 四川省农村集体聚餐食品安全管理办法

## 第一章 总 则

**第一条** 为保证农村集体聚餐食品安全,有效预防和控制食品安全事故,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》《中华人民共和国村民委员会组织法》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》等法律法规和相关规定,结合四川省实际,制定本办法。

**第二条** 在四川省行政区域内,举办或承办每餐次聚餐人数100人以上(含100人,下同)的农村集体聚餐活动及其监督管理,适用本办法。

**第三条** 本办法所称农村集体聚餐,是指农村家庭、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。农村集体聚餐餐饮服务分以下三种形式:

(一)举办者自己加工制作;

(二)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);

(三)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。

**第四条** 农村集体聚餐承办者(“坝坝宴一条龙”、“家宴服务队”、农村流动厨师等),应当按照《四川省食品小作坊、小经营店

及摊贩管理条例》规定,取得食品摊贩登记。

**第五条** 农村集体聚餐食品安全管理坚持食品安全第一、“谁举办(承办)谁负责”、政府督促指导、风险群防群控的原则。

**第六条** 县级人民政府统一负责、组织、协调本行政区域内的农村集体聚餐食品安全管理工作,建立健全相关工作机制,完善、落实食品安全责任制,强化农村集体聚餐食品安全突发事件应急处置工作,保障农村集体聚餐食品安全管理所需经费。加强对制止餐饮浪费行为的宣传教育,切实培养节约习惯,营造浪费可耻、节约为荣的氛围,坚决制止农村集体聚餐浪费行为。

**第七条** 乡(镇)人民政府(街道办事处)负责建立农村集体聚餐信息收集、报告工作机制;组织开展食品安全知识宣传培训和农村集体聚餐现场食品安全技术指导,负责对农村集体聚餐专业加工服务者进行登记,及时报告和协助处置农村集体聚餐食品安全事故。

村(居)民委员会协助乡(镇)人民政府(街道办事处)对农村集体聚餐活动进行管理。

**第八条** 县级食品安全监管部门负责对乡(镇)人民政府(街道办事处)农村集体聚餐食品安全管理工作进行培训和指导,负责组织对专业加工服务者的食品安全知识培训,指导制定本行政区域专业加工服务者的统一的安全管理制度。

县级卫生健康部门负责开展农村集体聚餐突发公共卫生事件流行病学调查、事故现场卫生处理和传染病防治知识的宣传、培

训,会同食品安全监管等部门加强对农村集体聚餐食品安全风险的监测分析。

**第九条** 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。

举办者、承办者应当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。

**第十条** 鼓励成立农村流动厨师协会组织,加强行业管理,提供技术服务,开展食品安全法律法规宣传培训,引导和督促农村流动厨师依法、诚信开展农村集体聚餐活动。

**第十一条** 鼓励投保食品安全责任保险,发挥保险的他律和风险分担作用。

鼓励运用信息化手段开展农村集体聚餐报告管理、专业加工服务者登记管理和食品安全知识培训。

## **第二章 专业加工服务者管理**

**第十二条** 农村集体聚餐专业加工服务者应确定食品安全管理人员;其从业人员应取得健康证明,经食品安全知识培训合格。

**第十三条** 对农村集体聚餐专业加工服务者实行登记管理制度。乡(镇)人民政府(街道办事处)对从事农村集体聚餐的专业加工服务者进行登记。鼓励推行电子登记。

**第十四条** 农村集体聚餐专业加工服务者登记时,应当提交专业加工服务者的身份证明(复印件)、住所、联系方式、从业人员名单以及健康体检合格证明、食品安全培训情况等材料(纸质或电子形式),乡(镇)人民政府(街道办事处)依法予以登记,发放食品摊贩登记卡(纸质或电子形式),并将符合规定要求的专业加工服务者名单在辖区内予以公布。

**第十五条** 乡(镇)人民政府(街道办事处)应对专业加工服务者承办农村集体聚餐的食品安全情况进行跟踪监督,鼓励实施风险等级管理,定期向社会公示。

农村集体聚餐专业加工服务者违反《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》食品摊贩相关管理规定的,按照其规定依法处理。

### **第三章 报告管理**

**第十六条** 对每餐次就餐人数 100 人以上的农村集体聚餐实行报告管理制度。农村集体聚餐举办者或承办者应当在集体聚餐举办前 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》,载明就餐时间、累计餐次、累计就餐人数、场地条件、主要菜品以及是否聘请专业加工服务者、所聘专业加工服务者健康证明、食品安全培训等信息。

**第十七条** 乡(镇)人民政府(街道办事处)接到举办农村集体聚餐的报告时,向举办者、承办者发放《农村集体聚餐食品安全

告知书》，签订《农村集体聚餐食品安全承诺书》。

**第十八条** 农村集体聚餐按规模大小实行分级指导，具体办法由各市(州)人民政府结合实际制定。

指导人员开展农村集体聚餐现场检查，应如实填写《四川省农村集体聚餐现场检查指导记录表》，存档备查。

## 第四章 举办要求

**第十九条** 举办农村集体聚餐活动应当遵守相关食品安全法律法规，并符合以下要求：

(一)集体聚餐加工场所和食品贮存应远离禽畜圈舍、开放式厕所、垃圾堆、沼气池以及其他污染源，并事先进行环境清理，采取措施消除老鼠、蟑螂、苍蝇等病媒生物及其孳生条件。食品及原料存放、粗加工、餐饮具和工用具清洗消毒、烹调加工、备餐要合理分区。

(二)集体聚餐加工服务人员应身体健康，个人卫生习惯良好；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。专业加工服务人员应持有健康合格证明、食品安全培训证明；举办者或承办者负责对临时加工服务人员进行岗前健康检查。

(三)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,加工过程所使用的工具容器应符合食品安全标准,做到生熟分开,避免交叉污染。

(四)加工用水应符合《生活饮用水卫生标准》,不得直接使用河水或田间水。洗手及蔬菜、肉类、水产品冲洗等宜使用流动水。

(五)农村集体聚餐举办者、承办者应加强农药、鼠药、醇基燃料等有毒有害物质的管理,不得在食品加工场所及就餐场所放置有毒有害物质;加工好的食物应妥善保存,严防投毒等不安全因素,并做到防鼠、防蝇、防尘。

(六)在饮用水水源保护区内进行集体聚餐的,应当遵守国家饮用水水源保护相关规定;对产生的餐厨废弃物应当在餐后及时清除,依法分类处理。

**第二十条** 专业加工服务者承接农村集体聚餐加工服务应当遵循下列要求:

(一)向举办者出示登记证明以及从业人员健康证明;

(二)与举办者签订《农村集体聚餐食品安全责任协议》,明确双方权利和义务;

(三)承接每餐次就餐人数 100 人以上的农村集体聚餐时,在举办前 2 日向乡(镇)人民政府(街道办事处)报告;

(四)按照食品安全的相关要求,协助举办者选择集体聚餐加工场所、采购符合要求的食品原辅材料;

(五)在餐饮食品制作加工过程中,严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》,加强对易引发食品安全事故的重点品种和关键环

节的管理；

(六)督促、配合集体聚餐举办者按要求做好食品留样,供餐的每种食品应在冷藏条件下存放48小时以上,留样食品应按品种分别盛放在清洗消毒后的容器内,每个品种的留样量应能满足检验检测需要,且不少于125克,并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等,留样食品不得进行再加热；

(七)遵守食品安全法律法规和本办法的相关规定。

**第二十一条** 专业加工服务者在承办农村集体聚餐中不得有下列行为：

(一)承接未向当地乡(镇)人民政府(街道办事处)报告的每餐次就餐人数100人以上的农村集体聚餐；

(二)在不符合本办法规定的场所加工制作农村集体聚餐；

(三)利用不合格食品原辅材料加工制作食品；

(四)使用亚硝酸盐、非食用物质和滥用食品添加剂；

(五)使用野生菌、发青发芽土豆、新鲜生黄花、四季豆等高风险食品原材料；

(六)提供无合法来源的散装白酒；

(七)食品安全法律法规规定的其他禁止性行为。

**第二十二条** 辖区有传染病疫情暴发、流行的,县级以上人民政府应当按照《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,采取限制或者暂停举办农村集体聚餐等紧急措施,并向群众做好解释说明。



**第二十三条** 倡导婚丧嫁娶等红白喜事从简用餐,举办者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。

## 第五章 应急处置

**第二十四条** 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。

**第二十五条** 农村集体聚餐就餐人员如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状的,举办者或专业加工服务者应立即予以处置,防止事故扩大;同时组织人员迅速将患者送往就近医院就诊,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(居)委会,保护现场,积极配合有关部门调查处理。

**第二十六条** 乡(镇)人民政府(街道办事处)接到疑似食品安全事故或食源性传染病报告,应按照预案要求,采取有效措施,妥善处置,并及时报告县级食品安全监管部门和卫生健康部门。

**第二十七条** 县级以上人民政府食品安全监管部门接到农村集体聚餐食品安全事故的报告后,应当立即会同同级卫生健康部门组织救治,积极开展事故调查,并采取有效措施,防止或减轻社会危害。涉及其他相关部门的,有关部门应予以配合。

**第二十八条** 农村集体聚餐发生食品安全事故,县级以上疾病预防控制机构应当对事故现场进行卫生处理,并对与事故有关的因素开展流行病学调查,有关部门应当予以协助。

## 第六章 附 则

**第二十九条** 餐饮服务经营者、单位食堂等上门提供农村集体聚餐加工服务活动的,城区自办集体聚餐专业加工服务机构在城区上门提供家庭集体聚餐加工服务活动的,均参照本办法管理。

**第三十条** 各市(州)人民政府可根据本地实际情况,制定农村集体聚餐食品安全管理办法实施细则。

**第三十一条** 本办法自 2020 年 10 月 1 日起施行,有效期 5 年。

- 附件: 1. 四川省农村集体聚餐报告表(样表)
2. 四川省农村集体聚餐食品安全告知书(样表)
  3. 四川省农村集体聚餐食品安全承诺书(样表)
  4. 四川省农村集体聚餐食品安全责任协议(样表)
  5. 四川省农村集体聚餐现场检查指导记录表(样表)





## 附件 2

# 四川省农村集体聚餐食品安全告知书

根据《四川省农村集体聚餐食品安全管理办法》规定,举办、承办农村集体聚餐应遵守如下食品安全要求:

1. 举办、承办农村集体聚餐和承办者应举办者要求开展延伸服务时,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。

2. 加工制作场地应清洁卫生,远离禽畜圈、厕所等污染源。

3. 餐饮具及工用具必须经过清洗、消毒后方可使用。

4. 集体聚餐加工服务人员应身体健康,保持良好个人卫生,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。专业加工服务者从业人员应持有健康证明,并经食品安全知识培训合格。

5. 食品原料应进货验收,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;不得使用野生菌、发青发芽土豆、新鲜生黄花、四季豆等。

6. 采购的肉类、水产品及半成品等不能及时加工处理的,应使用冰箱或冰柜进行冷藏(冻)保存。

7. 加工过程做到生、熟食品分开,生、熟食品加工用具分开,防止交叉污染。隔餐食品必须煮熟烧透,有异味及感观性状异常

等不得食用。

8. 制作虾、蟹等海鲜类食品应具备专用场地和工具,用后立即消毒。条件不具备者,不得使用 and 加工制作虾、蟹等海鲜类食品。

9. 不做或少做凉菜卤菜。加工制作凉菜卤菜必须有专门场所、专用工具和容器,不得使用亚硝酸盐。凉菜卤菜现食现做,尽量当餐用完,剩余尚需食用的应在冷藏或冷冻条件下存放。

10. 禁止采购、使用、存放亚硝酸盐,管好农药、鼠药、有毒化学物品等,防止化学性食物中毒。

11. 禁止非法野生动物交易,革除滥食野生动物陋习。

12. 提倡就餐前洗手和使用公筷。

### 附件 3

## 四川省农村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,我自愿与乡(镇)人民政府(街道办事处)签订食品安全承诺书,自觉遵守《四川省农村集体聚餐食品安全管理办法》的各项规定,自觉接受乡(镇)人民政府(街道办事处)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

乡(镇)人民政府(街道办事处)(签章)

年 月 日

## 附件 4

# 四川省农村集体聚餐食品安全责任协议

甲方(举办者): 市(州) 县(市、区) 乡(镇、街道) 村(社区) 组

联系人:

联系电话:

乙方(承办者):

负责人:

身份证号码:

电话:

甲方定于 年 月 日时至 月 日 时在举办桌(10人/桌)集体聚餐,聘请乙方以(包工包料,包工不包料)形式承办,乙方按每桌元人民币收取甲方费用。在集体聚餐举办过程中,甲乙双方应遵守《四川省农村集体聚餐食品安全管理办法》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)每餐次就餐人数在 100 人以上,应在集体聚餐举办前 2 日向当地乡(镇)人民政府(街道办事处)报告。

(二)负责提供方便、宽敞,与集体聚餐就餐人数相适应的加工制作场所。场地应相对隔离,具备基本食品安全条件,保持清洁卫生,不得有开放式粪坑、垃圾堆等污染源,并采取消除老鼠、蟑螂、苍蝇等的措施。



(三)提供充足、卫生、安全的生活饮用水。

(四)指定专人参与乙方集体聚餐加工制作过程的管理。不得要求或同意乙方加工制作腐败变质、生虫霉变、有毒有害、病死毒死、超过保质期及不新鲜的食品和原料。

(五)负责集体聚餐加工制作场所安全防范工作,严防事故发生。

## 二、乙方责任

(一)承办每餐次聚餐人数 100 人以上的农村集体聚餐,应在集体聚餐举办前 2 日向乡(镇)人民政府(街道办事处)报告。

(二)从事农村集体聚餐的专业加工服务人员应持有健康合格证明,并经食品安全培训合格。

(三)对农村集体聚餐加工所用原料、用水等进行检查,如存在安全隐患,必须经整改达到食品安全要求后,才能进行加工操作。不加工使用腐败变质、霉变生虫、有毒有害、病死毒死禽畜肉及鱼类、超过保质期及其他感观性状异常的食品和原料;不加工制作野生菌、发青发芽土豆、新鲜生黄花、四季豆等容易引发食物中毒的食品。不得加工制作河豚鱼;不得违法采购、贮存、使用亚硝酸盐;不得违法添加非食用物质和滥用食品添加剂;不得将回收后的食品经加工后再次食用。

(四)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,凉

菜卤菜当餐现吃现做,餐具清洗消毒等,保证符合食品安全要求。

(五)不向甲方出售自制的食品成品、半成品。

### 三、共同责任

(一)农村集体聚餐举办者、专业加工服务者是农村集体聚餐食品安全的第一责任人。发生可疑食物中毒及其他突发性食品安全事件,甲乙双方均应立即向乡(镇)人民政府(街道办事处)、卫生健康部门、食品安全监管部门报告,并保护好现场;同时在乡(镇)人民政府(街道办事处)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)发生食品安全事故,责任方应承担相应的民事(医药费等)法律责任。

(四)本协议仅限于本次农村集体聚餐有效。本协议一式三份,由甲乙双方各执一份,报告时上报乡(镇)人民政府(街道办事处)一份。

甲方签字(盖章):

乙方签字(盖章):

签订协议日期: 年 月 日

## 附件 5

## 四川省农村集体聚餐现场检查指导记录表

举办时间：                      举办地点：                      现场指导人员：

举办者：	联系电话：	证件号码：
承办者：	联系电话：	证件号码：
是否报告：	就餐人数（桌）：	
项 目	具体指导内容	检查情况
加工 场所	加工场所内外是否清洁卫生，远离污染源（禽畜圈养舍、开放式厕所、暴露垃圾）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	加工、就餐场所是否存放有毒有害物质（甲醇、农药、鼠药等）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
从业 人员	是否专人管理(姓名：_____电话：_____)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	厨师是否有健康合格证明	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	所有从业人员是否有咳嗽、腹泻等症状；是否留有长指甲；是否穿戴清洁的工作衣帽（从业人员____名，具有健康证明____份）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
清洗 消毒	餐饮具清洗消毒设施是否符合要求，餐饮具是否进行清洗消毒 (消毒方式：_____消毒时间：_____)	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

食品及 食品原料	是否有过期和霉变食品原料，使用的凉菜卤菜色、味是否正常	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	是否使用高危食品（如野生菌、发青发芽土豆、新鲜生黄花、四季豆等）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	是否使用病死或者死因不明的禽畜肉（查看肉类制品检疫合格证）	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
食品加工 及储存	烧熟煮透、煮熟的食品是否与生食品分开存放	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	海鲜加工清洗是否使用专用场所和工具	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	剩菜是否存放至冰箱或者冰柜中；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	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
食品 留样	是否具备留样冷藏设备，留样菜品每样不少于 125 克，48 小时以上保存	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

对上述不规范行为责令举办者（承办者）于 年 月 日前整改。

举办者：\_\_\_\_（ 年 月 日）；承办者：\_\_\_\_（ 年 月 日）；检查指导  
人员：\_\_\_\_（ 年 月 日）