

主动公开
加急

FSBG2018081

佛山市食品药品监督管理局文件

佛食药监法〔2018〕810号

佛山市食品药品监督管理局关于印发 佛山市非经营性场所集体聚餐食品安全 管理办法的通知

市各相关单位、各区食品药品监督管理局：

《佛山市非经营性场所集体聚餐食品安全管理办法》经市食品药品监督管理局制定，并经市法制局审查通过。现印发给你们，请遵照执行。执行中遇到的问题，请向市食品药品监管局反映，联系电话：82789920，82789921。

佛山市食品药品监督管理局
2018年11月30日



佛山市非经营性场所集体聚餐 食品安全管理办法

第一章 总则

第一条 为规范和指导我市非经营性场所集体聚餐食品安全管理，预防食物中毒和食源性疾病的发生，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》《广东省食品安全条例》以及国务院食品安全办、广东省食安办关于加强农村集体聚餐食品安全管理工作的指导意见等法律、法规及相关规定，结合我市实际，制定本办法。

第二条 本办法所称的非经营性场所集体聚餐是指由地方政府、村（居）委会、民间组织、社会团体以及其他社会组织、村民（居民）个人等在非经营性场所举办的就餐人数在100人以上（含）的群体性聚餐活动。

第三条 在佛山市行政区域内举办的非经营性场所集体聚餐活动，以及承办非经营性场所集体聚餐经营活动的单位或个人，应当遵守本办法。

第四条 我市各级人民政府对非经营性场所集体聚餐食品安全负总责，将非经营性场所集体聚餐食品安全管理工作经费纳入预算，为基层食品安全协管员、信息员开展工作提供必要的经费和条件。

第五条 非经营性场所集体聚餐食品安全管理坚持政府统筹管理、谁举办谁负责、监管部门指导服务的原则。

第六条 非经营性场所集体聚餐的举办者和承办者是食品安全第一责任人，对其举办或承办的集体聚餐食品安全负责。

举办者与承办者之间可通过签订食品安全协议方式，进一步明确和细化各自食品安全责任。

第七条 鼓励和引导举办者选择食品安全等级较高并持有有效食品经营许可证件的餐饮服务单位承办非经营性场所集体聚餐活动。

第二章 管理职责分工

第八条 非经营性场所集体聚餐管理坚持属地管理、部门指导的工作原则，实行申报备案与专业指导、督促规范相结合的管理制度。

（一）各区及镇政府（街道办事处）应加强对非经营性场所集体聚餐管理，在各村居建立食品安全信息员制度，聘请食品安全协管员、信息员负责非经营性场所集体聚餐活动信息的收集和上报，并配合食品药品监督管理部门开展日常管理工作；建立健全食品安全协管员、信息员工作机制和年度表彰激励机制，吸纳村（居）委会工作人员参加食品安全管理工作。

（二）食品药品监管部门负责对非经营性场所集体聚餐食品安全工作进行指导和规范。

各区食品药品监督管理部门负责协调本行政区域非经营性场所集体聚餐食品安全管理工作，建立健全相关工作机制，规范、指导和督促各镇（街道）开展非经营性场所集体聚餐食品安全管理工作。

各镇（街道）食品药品监督管理部门负责辖区内非经营性场所集体聚餐食品安全管理，建立非经营性场所集体聚餐活动信息收集、报告、备案工作机制；组织开展食品安全知识宣传；负责对本辖区内专业加工服务者进行登记造册、备案；定期组织专业加工服务者参加食品安全相关法律法规及食品安全知识培训，并将参加培训情况登记在册和发放培训证明。负责组织或协同食品安全协管员对非经营性场所集体聚餐食品安全管理的现场指导工作；督促举办者落实食品安全保障措施和承担食品安全责任；及时报告和协助处置非经营性场所集体聚餐活动的食品安全突发事件。

（三）各村（居）民委员会负责本辖区内举办的非经营性场所集体聚餐活动的日常管理；各村（居）委员会应配备专职或兼职食品安全信息员、协管人员负责非经营性场所集体聚餐活动信息收集和上报、协助镇（街道）食品药品监管部门开展对在辖区内举办非经营性场所集体聚餐活动的食品安全检查和指导工作；积极配合食品安全突发事件应急救援工作；倡导制定自治章程

(村规民约)将非经营性场所集体聚餐食品安全管理工作纳入自治管理范围。

第九条 卫生计生行政部门负责组织开展非经营性场所集体聚餐食物中毒事故的人员救治,会同食品药品监管等部门加强对非经营性场所集体聚餐的食品安全风险监测。

疾病预防控制中心负责对非经营性场所集体聚餐食物中毒事故进行卫生处理,并开展流行病学调查,有关部门予以协助,及时向同级食品药品监管、卫生计生行政部门提交流行病学调查报告。

第三章 环境与设施设备要求

第十条 举办者选择的集体聚餐活动场所应当具备以下条件:

(一)应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25m以上,并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

(二)不得擅自占用道路,妨碍公众通行。

(三)食品加工场所应布局合理,相对封闭,有防尘措施。按照流程划分相对独立的食品及原料存放、清洗、粗加工、烹饪加工、备餐、食品储存、餐具清洗消毒等区域,烹饪加工和备餐应避免设在露天场所。

（四）食品加工用水应当符合国家标准GB5749《生活饮用水卫生标准》的要求，不直接使用河水和未经检验合格的井水。

第十一条 集体聚餐活动的食品加工制作场所和就餐场所应事先进行环境清理，采取措施消除老鼠、蟑螂、苍蝇等病媒生物及其孳生条件；食品加工操作场所严禁摆放农药、毒鼠药、化肥和桐油、亚硝酸盐等有毒有害物质。

集体聚餐活动结束后，举办者及承办者应清理好现场，保持场地卫生清洁。

第十二条 用于食品加工的刀、墩、板、桶、盒、筐、抹布以及其它工具容器，应当按原料、半成品、成品区分开使用，定位存放，使用前清洗消毒，用后清洗，保持清洁。

第十三条 使用的餐饮具应在使用前应清洗消毒并定位存放，保持洁净；购置、使用集中消毒企业供应的餐饮具，应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证。

第十四条 举办地点正在流行传染病的，禁止举办集体聚餐活动。举办地点邻近正在流行传染病的，限制举办集体聚餐活动。

第十五条 鼓励非经营性场所集体聚餐在祠堂、集体文化活动室等相对固定且整洁卫生的操办场所举办，推动集体聚餐进入固定场所经营，并持续改善经营环境和条件。

举办者原则上应优先选择具有室内厨房的聚餐场所。不具备室内厨房条件的，须选择地势较高的水泥硬化地面搭建简易厨房，不得露天从事食品加工行为。

第十六条 鼓励食品行业协会、标协等社会团体联合从事非经营性场所集体聚餐的单位和个人对没有国家标准或地方标准的流动餐厅制定团体标准，引导非经营性场所集体聚餐规范化。

第四章 食品采购和贮存要求

第十七条 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食品安全标准的食品 and 食品原料，并索取有效购物凭证，确保产品来源合法可追溯。

第十八条 举办者或承办者在加工制作食品过程中，不得存在下列行为：

- （一）使用非食品原料加工制作食品；
- （二）在食品中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的物质；
- （三）使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；
- （四）使用超过保质期的食品、食品添加剂；
- （五）超范围、超限量使用食品添加剂；
- （六）使用腐败变质、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；
- （七）使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；
- （八）使用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；

（九）使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

（十）使用无标签的预包装食品、食品添加剂；

（十一）使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；

（十二）在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；

（十三）其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品。

第十九条 集体聚餐活动不得出品下列食品：

（一）野生菌、四季豆、新鲜黄花菜等容易引发食物中毒的食品；

（二）直接食用的生或半生水产品；

（三）食品药品监管人员、协管员在食谱审查中认为存在较大食品安全风险的其他食品。

第二十条 集体聚餐活动不做或少做烧卤凉菜。尽量避免外购散装熟食（烧卤熟肉制品）。自制烧卤凉菜必须有专门操作区域、专用公用具和容器，并现食现做，尽量当餐用完。

第二十一条 配备与加工制作食品及食品原料相适应的食品贮存设备设施。食品及食品原料应分类存放于清洁、干燥的室内场所，需冷藏条件下保存的食品应及时冷藏。

食品原料、半成品、成品以及生、熟食品要分开存放，防止交叉污染。

第五章 食品加工要求

第二十二条 参加食品加工制作的从业人员在加工制作前应当认真检查待加工食品及原料，不得加工、使用本办法第十八、十九条所列食品、食品添加剂。

第二十三条 食品原料在使用前必须洗净，蔬菜、肉类、水产品分类清洗后应进行冲洗。

第二十四条 需加热加工的食品应当烧熟煮透，其中心温度不低于70℃，加工后的成品应当与食品原料、半成品分开存放。

第二十五条 食品成品、熟食制作完成后需在2小时内食完，烹饪后至食用前需较长时间（超过2小时）存放的食品应当在高于60℃或低于8℃条件下存放，需要冷藏的热食品应当冷却后再冷藏。凡隔餐或隔夜的熟制品必须再次充分加热后方可食用。

第二十六条 承办者应负责对供餐的每种食品在冷藏条件下留样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并加贴标识，记录留样食品名称、留样时间、留样人员等信息，每个品种留样不少于125克。

第六章 食品加工服务者要求

第二十七条 非经营性场所集体聚餐食品加工服务者包括乡村厨师和帮厨人员。

第二十八条 实行非经营性场所集体聚餐食品加工服务者健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的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。

从事接触直接入口食品工作的食品加工服务者应当进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

第二十九条 食品加工服务者应参加各镇（街道）食品药品监管部门组织的食品安全相关法律法规及食品安全知识培训。

第三十条 食品加工服务者个人卫生要求：

（一）应保持良好的个人卫生。工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前应洗净手部并佩戴食品处理用橡胶手套或一次性塑料手套；

（二）不留长指甲、不涂指甲油。工作时，应穿戴整洁的工作衣帽，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、戒指、耳环等饰物不得外露；

（三）佩戴口罩，不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为；

（四）不得在加工场所内吸烟、吐痰；

（五）进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。

第七章 承办者要求

第三十一条 集体聚餐活动的承办者应当遵循下列要求：

（一）向举办者出示食品加工服务者健康证明和培训证明；由餐饮服务单位承办的，应同时向举办者出示承办单位的食品经营许可证、营业执照和食品安全等级证明、食品加工服务者健康证明等；

（二）与举办者签订《佛山市非经营性场所集体聚餐加工服务食品安全责任协议》，明确双方权利和义务；

（三）按照保障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及原料；

（四）在食品加工制作过程中，督促食品加工服务者严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》，抓好对易引发食品安全事故的重点品种和关键环节的管理，不得使用亚硝酸盐、硼砂等非食用物质；

（五）按要求做好食品留样；

（六）遵守食品安全法律法规和本办法的相关规定。

第三十二条 在举办非经营性场所集体聚餐活动前，举办者、食品安全协管员应查看食品加工服务者的健康证明和培训证明以及承办者的其他有关经营资质等。

第八章 申报和管理

第三十三条 集体聚餐实行逐级申报备案管理制度。

(一) 集体聚餐活动举办者或承办者应提供合法有效的证明进行申报，实行实名登记制度。

(二) 集体聚餐活动举办者和承办者是申报备案责任人。举办集体聚餐活动时，举办人或承办者应提前3天（丧事家宴及时报备，下同）向村（居）委员会信息员报告并填写《佛山市非经营性场所集体聚餐申报备案表》，载明聚餐事由、聚餐时间、聚餐菜单、举办地点、预计就餐人数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、食品安全培训等情况。

(三) 食品安全信息员或协管员负责将申报人提交的《佛山市非经营性场所集体聚餐申报备案表》及时向所在镇（街道）食品药品监管部门报送，并向申报人提出保障集体聚餐活动食品安全的意见。

(四) 食品药品监管部门在接到食品安全信息员或协管员报送的《佛山市非经营性场所集体聚餐申报备案表》后，要根据活动规模进行分类指导。

第三十四条 对已申报的非经营性场所集体聚餐按规模实行分类指导：

(一) 就餐人数在100人以上，500人以下（不含，下同）的，由各村（居）委食品安全信息员或协管员进行现场指导；

(二) 就餐人数在500人以上, 1000人以下的, 由所在各镇(街道)食品安全协管员或食品药品监管部门工作人员进行现场指导, 必要时报请各区食品药品监管部门派员协助指导;

(三) 就餐人数在1000人以上, 3000人以下的, 由镇(街道)食品药品监管部门派员进行现场指导, 必要时报请各区食品药品监管部门派员协助指导;

(四) 就餐人数在3000人以上的, 原则上以镇(街道)食品药品监管部门派员进行现场指导为主, 必要时报请各区食品药品监管部门派员协助指导。

第三十五条 食品安全协管员、信息员以及各区、镇(街道)食品药品监督管理部门工作人员应提前一天对举办非经营性场所集体聚餐的现场进行指导, 填写《佛山市非经营性场所集体聚餐现场检查指导意见书》:

(一) 指导方式包括派发食品安全指引、前期审查、现场巡查、驻点巡查等;

(二) 指导内容包括检查加工场所卫生条件和设备设施、食品原料采购及索证索票情况、餐饮具清洗和消毒情况、厨师体检和培训情况、饮用水卫生情况以及提出建议或意见等。

第三十六条 举办人、承办者应当自觉履行非经营性场所集体聚餐报告备案义务, 主动接受和采纳食品安全技术指导意见, 采取有效措施保证集体聚餐的食品安全。

第三十七条 食品药品监管、卫生计生等部门对非经营性场所集体聚餐引发的食物中毒或疑似食物中毒事件，应严格按照《佛山市食品安全事故应急预案》规定做好调查、报告、处置和控制工作；集体聚餐举办者、村（居）委会、各镇（街道）食品药品监督管理部门和当地医疗单位要采取应急救治措施，保护好现场，积极配合有关部门对食物中毒事件进行调查处理。

第三十八条 对非经营性场所集体聚餐食品加工服务者实行备案管理制度。

各镇（街道）食品安全协管员、食品药品监管部门工作人员负责对流动餐厅、乡村厨师进行备案并登记，建立管理档案，并报告镇（街道）食品药品监管部门，备案信息和资料包括从业人员健康体检、食品安全知识培训、拥有设备设施清单、保证食品安全的规章制度等。

第三十九条 对已经在镇（街道）食品药品监督管理部门申报及备案的食品加工服务者，在全市五区范围内实行互认互准，流动互通互融。

第四十条 政府及村（居）委举办非经营性场所集体聚餐应当优先聘请已实施备案登记的食品加工服务者提供加工服务。

鼓励民间组织、社会团体、以及其他社会组织、村（居）民个人举办非经营性场所集体聚餐活动优先聘请已实施备案登记的食品加工服务者提供加工服务。

第四十一条 建立诚信档案制度。非经营性场所集体聚餐举办者或承办者不履行或不正确履行食品安全责任，造成集体聚餐食物中毒及其他食源性疾病，或超范围、超限量使用食品添加剂及添加非食用物质等行为的，记入诚信档案，向社会公布。行为违法或者构成犯罪的，由相关部门依法处理。

第四十二条 逐步推广非经营性场所集体聚餐食品安全责任险制度，合理转移食品安全事故风险。

政府部门或村（居）委会举办的、或就餐人数在3000人以上（含）的非经营性场所集体聚餐活动，举办者或承办者应当向商业保险公司购买食品安全责任保险。

民间组织、社会团体、以及其他社会组织、村民（居民）个人举办的，或者就餐人数在3000人以下的，鼓励举办者或承办者向商业保险公司购买食品安全责任保险。

各区、镇（街）人民政府可结合辖区实际，对购买食品安全责任保险的单位或个人提供一定的财政扶持或奖励。

第四十三条 鼓励有条件的区、镇（街道）食品药品监管部门、村（居）委会通过购买服务的形式聘请符合条件的第三方组织为非经营性场所集体聚餐活动提供现场指导、快速检测等服务。

符合条件的第三方组织由各区食品药品监管部门结合各区实际确定。

第九章 附 则

第四十四条 本办法所称的流动餐厅是指没有固定经营场所和加工场所，自备设施设备，在非经营性场所承办集体聚餐，提供有偿加工制作服务的团体。

第四十五条 本办法所称的乡村厨师是指具有餐饮食品加工制作技术，无固定加工场所，为非经营性场所集体聚餐提供加工制作服务的人员。

第四十六条 非经营性场所集体聚餐申报备案表、佛山市非经营性场所集体聚餐食品安全告知书（承诺书）、集体聚餐加工服务食品安全责任协议、现场检查指导意见书等由区食品药品监督管理部门统一印制。

第四十七条 本办法由佛山市食品药品监督管理局负责解释。

第四十八条 本办法自印发起施行。

- 附件：
1. 佛山市非经营性场所集体聚餐申报备案表（样式）
 2. 佛山市非经营性场所集体聚餐食品安全告知书（样式）
 3. 佛山市非经营性场所集体聚餐食品安全承诺书（样式）
 4. 佛山市非经营性场所集体聚餐现场检查指导意见

书（样式）

5. 佛山市非经营性场所集体聚餐加工服务食品安全
责任协议（样式）

附件 1

佛山市非经营性场所集体聚餐申报备案表（样式）						
一、基本情况						
举办者姓名		电话		地址		
举办时间、餐次		举办场所：			预计参加人数	
举办事由	<input type="checkbox"/> 婚宴 <input type="checkbox"/> 生日 <input type="checkbox"/> 建房 <input type="checkbox"/> 乔迁 <input type="checkbox"/> 丧事 <input type="checkbox"/> 升学 <input type="checkbox"/> 其他_____					
食品加工制作 人员来源	<input type="checkbox"/> 家庭成员、亲友 <input type="checkbox"/> 流动餐厅 <input type="checkbox"/> 乡村厨师 <input type="checkbox"/> 其他_____					
食品加工服务者是否备案登记		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否				
二、主要食品加工制作人员情况						
主厨人姓名		性别		年龄		有无健康证明 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无
帮厨人姓名		性别		年龄		有无健康证明 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无
帮厨人姓名		性别		年龄		有无健康证明 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无
帮厨人姓名		性别		年龄		有无健康证明 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无
三、主要食品原料及来源	猪肉： <input type="checkbox"/> 自家饲养 <input type="checkbox"/> 外购_____（购买地点） 禽类： <input type="checkbox"/> 自家饲养 <input type="checkbox"/> 外购_____（购买地点） 蔬菜： <input type="checkbox"/> 自家种植 <input type="checkbox"/> 外购_____（购买地点） 水产品： <input type="checkbox"/> 自家养殖 烧卤熟食： <input type="checkbox"/> 自制 <input type="checkbox"/> 外购_____（购买地点） 食用油： <input type="checkbox"/> 瓶装 <input type="checkbox"/> 散装 购买地点：_____ 白酒： <input type="checkbox"/> 瓶装 <input type="checkbox"/> 散装 购买地点：_____					

	其他:		
四、主要菜品(烧卤熟食必须列明)			
五、加工场地卫生条件和卫生设施	使用水源	<input type="checkbox"/> 自来水 <input type="checkbox"/> 井水 <input type="checkbox"/> 其他	
	餐具消毒方法	<input type="checkbox"/> 消毒柜 <input type="checkbox"/> 煮沸消毒 <input type="checkbox"/> 药物消毒 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/> 未消毒	
	家里有无贮存或使用有毒有害物品	<input type="checkbox"/> 亚硝酸盐 <input type="checkbox"/> 剧毒高毒农药 <input type="checkbox"/> 灭鼠药 <input type="checkbox"/> 其他	
六、其他需要说明的情况			
报告人		报告时间	年 月 日 时
食品安全信息员		登记时间	年 月 日 时
食品安全协管员		登记时间	年 月 日 时
食药部门工作人员		登记时间	年 月 日 时

佛山市非经营性场所集体聚餐食品安全告知书

非经营性场所集体聚餐的举办者、承办者是集体聚餐食品安全的责任主体，应当遵守如下食品安全要求：

（一）食品加工制作场地环境应当保持整洁卫生，远离禽畜圈舍，旱厕、垃圾堆、沼气池以及其它污染源。

（二）从证照齐全的食品生产经营者或市场采购食品 and 食品原料，并索取有效购货凭证。不得采购来源不明、超过保质期或标识不符合规定、腐败变质等感官性状异常的食品及其他法律法规禁止生产经营的食品。

（三）应当配备与加工制作食品及原料相适应的食品贮存设备设施。

（四）规范食品加工制作行为，不加工使用病死毒死禽畜肉及水产品或腐败变质、霉变生虫等感观性状异常的食品及原料；需要熟制加工的食品，做到烧熟煮透。食品加工用水应当符合当地居民生活用水要求。

（五）用于食品加工的餐饮具、容器应按生熟分开使用，用后洗净保持清洁。食品原料、半成品，成品以及生、熟食品要分开存放，防止交叉污染。

（六）不做或少做烧卤凉菜。尽量避免外购散装熟食（烧卤

熟肉制品)。自制烧卤凉菜必须有专门操作区域、专用工用具和容器，并现食现做，尽量当餐用完。不得加工生食或半生水产品。

(七)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、留样时间、留样人员等信息。

(八)加工服务人员应当身体健康。患有消化道传染病，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和近期有腹泻、发热、皮肤伤口或感染等有碍食品安全症状的人员，不得进行食品加工制作。聘请的专业加工服务人员应当按规定进行了备案，持有健康合格证明并经过食品安全培训。

(九)禁止采购、使用、存放亚硝酸盐，妥善保管好农药、灭鼠药、杀虫剂等有毒化学物品，防止化学性食物中毒。

(十)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，并立即报告当地食品安全信息员或现场指导的食品安全协管员，同时保护好现场。

附件 3

佛山市非经营性场所集体聚餐食品安全承诺书 (样式)

本人定于_____年__月__日因_____（集体聚餐事由）在_____（具体地点）举办集体聚餐，为预防食物中毒等食源性疾病的发生，保障聚餐人员的身体健康和生命安全，我自愿签订集体聚餐食品安全承诺书，自觉遵守各项食品安全要求，自觉接受各级食品安全管理人员的技术指导，依法承担食品安全责任。

举办者签字：

年 月 日

镇 村食品安全信息员 姓名

联系电话：

镇政府（街道）食品安全协管员电话：

镇政府（街道）食品药品监管分局电话：

附件 4

佛山市非经营性场所集体聚餐现场检查 指导意见书（样式）

_____镇（街道）_____村

举办者姓名_____聚餐人数_____联系电话_____

（符合要求勾选“是”，不符合要求勾选“否”）

- 一、聚餐场所周围环境是否整洁卫生 是 否
- 二、食品来源和存放是否符合要求 是 否
- 三、食品及食品原料是否新鲜，是否有感观性状异常的食品或其他禁止生产经营的食品 是 否
- 四、食品清洗、加工、冷藏等设备实施是否满足需要 是 否
- 五、使用的餐饮具和接触熟食的容器按规定洗净、消毒 是 否
- 六、食品加工人员是否存在有碍食品安全的症状 是 否
- 七、聘请食品加工服务者承办的，其是否进行了备案，从业人员是否持有健康合格证明并经过食品安全培训 是 否
- 八、是否在加工场所存放有毒有害物品 是 否
- 九、是否有用于食品留样的已清洗消毒的密闭容器和冷藏设施 是 否

现场指导人员对发现的不规范行为已要求承办者现场改正。

举办者签字：_____ 承办者签字：_____ 现场指导人员签字：_____

年 月 日

佛山市非经营性场所集体聚餐加工服务 食品安全责任协议（样式）

甲方（举办者）：_____镇（街）_____村（社区）
联系人：_____联系电话：_____

乙方（承办者）：_____负责人：_____
身份证号码：_____联系电话：_____

甲方定于____年__月__日至__月__日在_____举办____桌
（10人/桌）宴席，聘请乙方以（包工包料，包工不包料，
其他_____）形式承办，乙方按每桌人民币_____元收
取甲方费用。在宴席举办过程中，甲乙双方应遵守《佛山市非经
营性场所集体聚餐备案管理办法》（以下简称《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

1. 一次性就餐人数在 100 人以上，应在宴席举办前 3 日向当
地村（居）委备案。

2. 负责提供方便、宽敞，且与承办宴席就餐人数相适应的聚
餐活动食品加工制作场所。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。

3. 提供充足、卫生、安全的生活饮用水。

4. 指定专人参与乙方聚餐活动食品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。

5. 负责聚餐活动食品加工制作场所安全防范工作，严防事故发生。

6. 《办法》规定的甲方需履行的其他责任。

二、乙方责任

1. 参与本次聚餐活动的食品加工操作从业人员应持有健康合格证明而且健康状况良好，并经食品安全知识培训。

2. 对加工聚餐活动所用原料、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、发芽土豆、新鲜生黄花等容易引发食物中毒的食品。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。

3. 指定专门负责对所有食品原料及食品质量进行严格检查把关，对食品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，食品保存、餐（饮）具和用具清洗消毒符合要求等，保障符合食品安全要求。

4. 不向甲方出售自制的食品成品、半成品。

5. 《办法》规定的乙方需履行的其他责任。

三、共同责任

1. 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）卫生计生、食品药品监督管理部门报告，并保护好现场；及时将病人送往医院就诊。

2. 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。

3. 共同承担集体聚餐活动食品安全责任，甲方是本次集体聚餐食品安全的第一责任人。发生食源性疾病或食品安全事故，甲乙双方应根据事故调查结果及引发事故的原因承担相应的民事（医药费等）法律责任。

本协议未尽事宜，甲、乙双方可在不违反本《办法》等所规定内容另行协商，签订补充协议，补充协议与本协议具有同等效力。

本协议仅限于本次集体聚餐活动有效。本协议一式三份，由甲乙双方各执一份，备案时上报村（居）委会一份。

甲方签字（盖章）：

乙方签字（盖章）：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

抄送：佛山市法制局

佛山市食品药品监督管理局办公室

2018年12月3日印发
