|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 03.120.01 |
| CCS  | A 00 |

|  |
| --- |
|  3202 |

无锡市地方标准

DB 3202/T XXXX—XXXX

农村集体聚餐食品安全管理规范

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

无锡市市场监督管理局  发布

1. 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。

本文件由江阴市市场监督管理局提出。

本文件由无锡市食品安全委员会办公室归口。

本文件起草单位：江阴市市场监督管理局、江阴市食品安全行业协会、江阴市标准化研究所。

本文件主要起草人：潘文伟、易海红、黄新栋、徐慰斌、费中秋、梅辉、夏仁、孔维军、彭华涛。

农村集体聚餐食品安全管理规范

1. 范围

本文件规定了农村集体聚餐相关的总体原则、管理职责、聚餐流程、从业人员管理、突发事件处理、公示管理、节约行为管理和考核的要求。

本文件适用于无锡地区农村集体聚餐活动的管理。

1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求

GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB/T 21084 绿色饭店

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南

GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理

SB/T 11046 建设节约型餐饮企业规范

SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求

SB/T 11228 宴席节约服务规范

DB32/T 4329 农村聚餐点建设服务规范

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

农村集体聚餐

农村和城乡结合部等地区，群众因婚丧喜庆等事宜自发组织，在餐饮服务单位以外场所举办，聚餐人数50人及以上或承办者提供服务的群体性聚餐活动。

举办者

组织、召集农村集体聚餐活动的个人、家庭或组织。

承办者

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体。

从业人员

为农村集体聚餐活动提供服务并直接接触食品的人员。

集体聚餐流动厨师

在农村地区无固定加工场所和服务对象，为农村集体聚餐活动加工烹饪菜肴的人员。

食品安全协管员

协助基层食品安全监管部门开展食品安全工作的社会聘用人员。

1. 总体原则

应坚持食品安全第一、谁举办(承办)谁负责、承办者加强自律的原则。鼓励农村集体聚餐举办者和承办者购买食品安全责任保险。

应设农村集体聚餐食品安全管理经费，确保农村食品安全工作有效开展。

1. 管理职责
	1. 市（县）区政府

对辖区农村集体聚餐食品安全负总责。

建设基层食品安全网络，乡镇（街道）、村两级建立由食品安全协管员组成的农村集体聚餐食品安全管理队伍。

完善食品安全保障体系，配套建设固定的农村集体聚餐操办场所。

* 1. 市场监管部门

负责辖区农村集体聚餐活动的业务指导和厨师培训工作。

明确农村集体聚餐的环境与设施设备、食品采购和贮存、加工过程控制、加工制作人员培训等基本要求，督促指导农村集体聚餐活动的食品安全知识培训。

* 1. 卫生健康部门

负责督促医疗机构做好食物中毒救治和相关信息报告工作，负责农村集体聚餐食品安全风险的监测。

县级以上疾病预防控制机构负责对食品安全事件现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查。

* 1. 乡镇（街道）食安办

承担农村集体聚餐食品安全管理工作，建立健全农村集体聚餐从业人员档案。

负责辖区农村集体聚餐活动的业务指导和厨师培训工作。

* 1. 村

明确食品安全协管员负责农村集体聚餐登记备案、信息报告、现场指导工作。

1. 聚餐流程
	1. 申报流程

按DB32/T 4329的要求完成聚餐申报。

* 1. 食材采购

应采购绿色、有机、无公害的食材。

应建立食品原材料索证、索票等信息追溯制度。

应定期或者随机对烹饪原材料、酒水等食材和食品安全状况进行检查评价。

应积极与供应商协商，在产品包装、物流、仓储等环节降低消耗、减少环境污染。

应根据食材消耗量合理制定采购计划，避免不必要的浪费。

* 1. 食材储存

应根据食材特征，合理选择冷冻、冷藏或常温等贮存方式。

食品原材料或半成品遵循先进、先出、先用的原则。

原材料存储器应根据原料性质分别储存，张贴明显的区分标识，防止交叉污染。

* 1. 食材制作

核实用餐计划，明确用餐信息，准确掌握用餐人数、时间和用餐标准等相关信息，进行备料以避免造成食材浪费。

改进菜肴的制作方法，推荐合适的菜量，避免浪费。

明确加工流程，科学选择烹饪加工方法，合理选用餐具，减少大型装饰性餐具的使用。

原材料应物尽其用，按需加工，按标准烹饪，避免原材料浪费，保证产品质量。

建议对冷冻的原材料在不影响原料特性、品质、卫生的前提下，应采用自然解冻或冷藏解冻。

在符合食品安全的前提下，烹饪加工做到精细化，合理利用烹饪原料边角料，减少原材料的浪费。

合理点缀、装饰产品，降低装饰复杂程度，必要装饰时，应减少大型和危险性装饰性原材料的使用，充分利用边角余料，提高原料使用率。

做好水资源的节约和循环利用，鼓励采用菜篮洗菜，优化工艺，节约用水。

食品留样、餐具清洁和消毒应符合GB 31654食品安全国家标准和要求的有关规定。

* 1. 传菜

应佩戴防护口罩，必要时佩戴一次性手套等防护用品。

应避免手部接触到菜品造成污染。

* 1. 上菜

可以根据地方习惯，安排上菜顺序，一般先凉菜，后热菜。

上菜速度不宜过快或过慢，应根据宴席进行情况进行调整。

1. 从业人员管理
	1. 一般要求

各地要定期组织农村集体聚餐从业人员进行健康体检和食品安全知识培训并做好记录。

建立健全农村集体聚餐从业人员档案，并以管理公示栏或其他形式，对人员的体检、培训、农村集体聚餐事故发生情况等向社会进行公示。

建立农村集体聚餐流动厨师“黑名单”，对无健康证明、不接受培训，不服从指导的流动厨师不予申报。

* 1. 集体聚餐流动厨师

各地应对集体聚餐流动厨师进行登记建档，集体聚餐流动厨师应具备承办农村集体聚餐的食品安全常识和相关法律知识。

建立集体聚餐流动厨师健康管理制度，每年必须进行一次健康检查，取得有效健康证后方可从事相关的餐饮服务活动。

食安办加强对集体聚餐流动厨师培训，组织开展食品安全法律法规、食品安全知识及业务技能培训。

对辖区内集体聚餐流动厨师的相关信息，包括姓名、体检、培训、承办的农村集体聚餐事故发生情况等，在人口集聚区的醒目位置进行公示。

集体聚餐流动厨师要对承接的集体聚餐活动食品安全负责，应与举办人签订承接协议，明确责任；要认真遵守食品安全相关规定，把好采购关、贮存关、清洗关、加工关、消毒关、用餐关、人员关，防控食品安全风险；要自觉接受现场指导人员的指导并积极整改。

对一年内承接农村集体聚餐两次没有报告或因承办农村集体聚餐造成食品安全事件的，限制其在本区域内承办活动。

* 1. 培训要求

积极参加业务技能培训，提高菜品烹饪水平，减少就餐者因菜品口味等原因造成的被动浪费现象。

厨师宜参加菜品种类、口味风味、菜品分量、食品营养搭配等方面的培训，为顾客提供专业化、标准化、个性化点餐服务，并合理安排上菜顺序、速度，就浪费比较多的菜品向举办者提出合理化改进意见和建议。

积极参加相关政策标准、岗位技能等业务培训，从业人员具备烹饪技能和食材加工处理知识和能力。

1. 突发事件处理

如发生疑似食品安全事件，举办者、承办者应在组织救治的同时，上报村。村食品安全协管员、信息员接到报告后要立即保护好现场，并报告镇（街道）食安办；镇（街道）食安办接到报告后按照预案和相关要求进行处置。

1. 公示管理

应在辖区内进行通报公示下列内容：

1. 报告的承办者或集体聚餐流动厨师；
2. 1年内承接农村集体聚餐但没有报告有关部门的；
3. 健康体检或食品安全培训不合格的加工制作人员；
4. 未体检培训但参加农村集体聚餐的承办者或集体聚餐流动厨师；
5. 未报告登记但参加农村聚餐活动的承办者或集体聚餐流动厨师；
6. 从事农村聚餐活动时发生过食品安全事故的。
7. 节约行为管理
	1. 基本要求

应按照SB/T 11046要求提供餐饮服务。

相关菜品宜提供分餐制服务，分餐制服务符合GB/T 39002要求。

推行公筷公勺分餐制，主动提供不与口接触的公勺公筷。公勺公筷材质应符合GB 4806.1规定的质量要求。

应把反食品浪费行为纳入食品采购、加工制作、就餐服务的全过程，餐饮供应链运营管理按照GB/T 40040的相关要求执行。

应积极推行新型餐饮模式，将制止餐饮浪费纳入到餐饮经营全过程，按照GB/T 40042节约餐饮的相关要求执行。

* 1. 宣传引导

按照GB/T 21084的规定，在生产加工、储运、就餐场所的醒目位置摆放或张贴餐饮节约相关的提醒标识、标牌。

* 1. 宴席

应倡导婚丧嫁娶等红白喜事从简用餐，家宴宜推行简约实惠的宴席套餐。

应科学设计菜单或者套餐，不应以提供套餐服务的方式推销过量宴席。菜单制定应充分考虑各类食品原料的季节性和安全性，倡导文明节约，做到适量、适度。优化菜品设计，注重营养均衡，提高菜品质量，倡导减油、减糖、减盐的健康饮食习惯。

应合理安排宴席流程和餐台数量，引导消费者根据用餐人数理性订餐、合理消费。

应根据用餐人数和预订需求提出合理点餐建议，主动告知消费者菜品份量。

根据当地民风民俗和实际情况，合理规范城乡自办宴席供餐标准。应合理设置单桌宴席消费的价格档次，供宴席承办需求方选择。单人菜肴计量600克～750克为宜。

从食材采购和存储、节约提示信息、宴会预定、菜单设计和席间服务等全过程应符合SB/T 11228的要求。

* 1. 打包服务

主动提醒就餐人员做到“适量点餐”“光盘行动”，剩余饭菜打包带走。

应配备绿色环保的打包餐饮具，提供就餐人员进行打包。并按SB/T 11070的要求提供打包服务。打包使用的一次性餐具应符合GB/T 18006.1和GB/T 18006.3要求。食品包装材料或容器符合食品安全标准要求。

* 1. 餐厨垃圾回收

对产生的餐饮垃圾进行单独寄存和收集，厨余垃圾实行分类收集和分类运送，实施源头分类、减量和资源化利用。

应规范餐厨垃圾分拣、收运流程，宜实施统一收运处置或就地资源化处理。

1. 考核

完善食品安全协管员管理和考核，制定考核具体内容并实施考核。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

对承办农村（社区）集体聚餐的食品安全情况进行跟踪考核，鼓励实施风险等级管理，定期本辖区内向社会公示。