《重大活动餐饮食品安全保障工作规范》

编制说明

# 标准制定的必要性和意义

《重大活动餐饮食品安全保障工作规范》为食品安全提供工作依据和监管依据。规范为相关部门提供了日常监督管理的技术支撑和标准依据，使监管工作更加有针对性、有效性和可操作性。

重大活动往往涉及众多人员，食品安全一旦出现问题，将会对参与者的健康构成威胁，甚至可能引发公共卫生事件。因此，制定规范可以确保餐饮服务的食品安全，降低食品安全风险。同时，规范的制定促进重大活动餐饮食品安全保障工作标准化管理。通过制定规范，可以明确餐饮服务单位在食品安全管理工作中的各项要求，如菜单制定、环境卫生、原材料管理、人员健康管理等，从而实现标准化管理，提高管理效率。

在规范制定后将有效提升食品安全水平。规范的制定和实施可以推动餐饮服务单位提升食品安全水平，确保参与重大活动的人员能够享受到安全、健康的餐饮服务。促进科学化、规范化管理。规范明确了餐饮服务单位在食品安全管理工作中的各项要求，有利于推动餐饮服务食品安全工作的科学化、规范化管理。提升重大活动安全保障水平。规范的制定和实施可以确保重大活动的餐饮安全，为活动的顺利进行提供有力保障。

二、任务来源和起草单位

根据《甘肃省市场监督管理局关于征集2024年度省级地方标准制修订项目的通知》要求，嘉峪关市食品药品和医疗器械检验检测中心申请制订《重大活动餐饮食品安全保障工作规范》地方标准编制项目，该标准由甘肃省市监督管理局提出并监督实施，归口甘肃省市监督管理局。由嘉峪关市食品药品和医疗器械检验检测中心、嘉峪关市市场监督管理局、酒泉市农产品质量安全监督管理站（酒泉市农产品质量检验检测中心）、嘉峪关市农业广播电视学校等单位结合实际工作，在广泛调研的基础上共同编制，主要完成人王琼、甘瑞、袁群英、方佳慧、徐虎、贾君、金文丽、王擎、陈建平、党玉婷，计划于2025年6月30日完成。

三、编制原则和依据

**（一）编制原则：**与现行有关法律、法规和相关标准适用原则。本标准是执行《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》要求等有关法律、法规的规定。在参考省部级相关标准、规范的基础上，结合我省重大活动餐饮食品安全保障工作运行情况，充分考虑重大活动餐饮食品安全保障工作在实际过程中的可行性，基础条件、技术人员素质，本着科学实用原则，在尊重科学、实践验证、广泛征求意见及调查研究的基础上，做到体现理论与实践有机结合，标准内容上做到方法科学合理，结果准确可靠，可操作性和实用性强。该标准能更好指导重大活动餐饮食品安全保障工作，力求取得良好的社会效益。

**（二）编制依据：**标准编写按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。坚持引用最新的国家标准，在指标的选取上，参考了相关的国家标准和行业标准，做到了规范性技术要素和技术指标选取科学合理、有据可依。技术规程按照如下的标准执行：

GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语

GB/T 19000 质量管理体系 要求

1. 主要技术内容及确定依据

1.[前期准备](#bookmark5)

1.1重大活动基本情况登记；

1.2食品安全职责。

[2.安全检测工作要求](#bookmark10)

[3.现场监督检查内容：](#bookmark10)[人员检查，](#bookmark11)[食材检查，](#bookmark12)[仓库检查，](#bookmark13)[厨房检查。](#bookmark14)

[4.餐饮安全保障要求：](#bookmark15)[消毒，](#bookmark16)[食材的处理，](#bookmark17)[加工要求，](#bookmark18)[备餐供餐要求，](#bookmark19)[餐厅要求](#bookmark20) ，[留样要求。](#bookmark21)

[5.](#bookmark22)突发事件处置

6.工作纪律等内容

五、主要技术内容试验和验证情况

食品安全检测技术：为了保障餐饮食品的安全，将采用各种食品安全检测技术。包括快速检测、微生物检测、化学检测等。这些技术的试验和验证主要关注其准确性、可靠性和实用性。通过对比实验室检测结果和现场快速检测结果，验证快速检测技术的准确性；通过模拟实际餐饮环境，测试微生物检测技术的可靠性。

食品安全追溯技术：在重大活动中，为了确保食品来源的可追溯性，采用食品安全追溯技术。这一技术的试验和验证主要关注其完整性和实时性。通过模拟食品生产、加工、运输、销售等各个环节，验证追溯技术的完整性；通过实时记录食品信息，验证追溯技术的实时性。

食品安全风险评估技术：在重大活动中，为了预防食品安全事件的发生，需要对食品进行风险评估。这一技术的试验和验证主要关注其科学性和实用性。通过收集和分析历史数据、现场数据等，建立食品安全风险评估模型；通过模拟不同场景下的食品安全事件，验证风险评估模型的实用性。

为了确保这些技术内容的试验和验证的有效性，通常会采取以下措施：制定详细的试验和验证方案：明确试验和验证的目的、方法、步骤和预期结果等。选择合适的试验和验证对象：例如，选择具有代表性的食品样品、检测设备等。严格执行试验和验证流程：按照方案要求进行试验和验证，确保数据的准确性和可靠性。分析和评估试验结果：对试验结果进行统计和分析，评估技术的准确性和可靠性等性能指标。

六、标准适用范围和推荐性标准的建议

**（一）标准适用范围：**本标准适用于甘肃省内重大活动餐饮食品安全保障工作。

**（二）推荐性标准的建议：**本标准是依据国家标准和行业标准的相关规定，按国家标准化要求制定的，符合推荐性地方标准的要求，建议作为推荐性标准发布，用于指导和规范我省重大活动餐饮食品安全保障工作。

《重大活动餐饮食品安全保障工作规范》编写小组

2024年12月05日