|  |  |
| --- | --- |
| ICS ×××××××  CCS ×××  **甘肃省地方标准** | **62** |
|  | |
| DB62/T \*\*\*\*~2025 | |
|  | |
| 重大活动餐饮食品安全保障工作规范  Specifications for Food Safety Assurance in Catering Services  for Major Events | |
|  | |
|  | |

2025~\*\*~\*\*发布 2025~\*\*~\*\*实施

**甘肃省市场监督管理局 发 布**

目 次

[前言 II](#bookmark1)

[1 范围 1](#bookmark2)

[2 规范性引用文件 1](#bookmark3)

[3 术语和定义 1](#bookmark4)

3.1 重大活动 1

3.2 餐饮服务提供者 2

3.3 食品安全管理人员 2

3.4 专间 2

[4 前期准备 2](#bookmark5)

[4.1 重大活动基本情况登记 2](#bookmark6)

[4.2 食品安全职责 2](#bookmark7)

[5 安全检测工作基本要求 5](#bookmark9)

5.1 快速检验工作流程 5

5.2 检测准备 5

5.3 检测实施 5

5.4 检测项目要求及判定说明 6

5.5 问题整改 6

5.6 质量管理 7

[6 现场监督检查内容 7](#bookmark10)

[6.1 人员检查 7](#bookmark11)

[6.2 食材检查 7](#bookmark12)

[6.3 仓储检查 8](#bookmark13)

[6.4 厨房检查 8](#bookmark14)

[7 餐饮安全保障要求 9](#bookmark15)

[7.1 消毒 9](#bookmark16)

[7.2 加工制作 1](#bookmark17)0

[7.3 餐厅要求 1](#bookmark18)1

[7.4 留样要求 1](#bookmark19)2

[8 突发事件处置 1](#bookmark22)2

[9 工作纪律 .......................................................................................................................................1](#bookmark26)2

[附录 A （资料性）重大活动基本情况信息登记表.................................................................................13](#bookmark27)

[附录 B （资料性）重大活动食品安全责任承诺书.................................................................................14](#bookmark27)

[附录 C （资料性）重大活动餐饮服务食品安全保障方案......................................................................16](#bookmark27)

[附录 D （资料性）食品安全评估报告 20](#bookmark27)

[附录 E （资料性）食谱审查](#bookmark27)参照名录. 23

[附录 F （资料性） 重大活动餐饮服务食品安全保障基本情况...............................................................24](#bookmark27)

[附录 G （资料性）重大活动食品安全监督管理工作报表](#bookmark27) 25

[附录 H （资料性）](#bookmark27)重大活动现场快速检测情况登记表 26

[附录 I （资料性）](#bookmark27)检测报告书 27

I .1食用农产品快速检测报告书（试样） 27

I .2餐用具ATP荧光快速检测报告书（试样） 28

I .3菜品检测报告书（试样） 29

[参考文献](#bookmark33) 30

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由甘肃省市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：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。

本文件主要起草人：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。

重大活动餐饮食品安全保障工作规范

1 范围

本文件规定了重大活动餐饮食品安全保障工作的术语和定义、前期准备、安全检测工作基本要求、现场监督检查内容、餐饮安全保障要求、突发事件处置和工作纪律。

本文件适用于甘肃省重大活动餐饮食品安全保障工作。其他重要接待活动餐饮食品安全保障工作可参照执行。

2 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

国家市场监督管理总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（2018第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

重大活动 major events

指党员代表大会、人民代表大会、政治协商会议和重要的国际会议，党和国家领导人及重要来宾参与的活动，以及国际、全国、区域性体育比赛，大型庆典、经贸等活动。

3.2

餐饮服务提供者 Catering service providers

指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品、用餐场所及设施的服务单位或个人。

3.3

食品安全管理人员 food Safety manager

从事食品生产经营活动的主体按法律法规要求所配备的，在食品生产经营活动中从事食品安全管理工作的人员。主要指主要负责人、食品安全总监、食品安全员等。

3.4

专间 private room

为防止食品受到污染，以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

4 前期准备

4.1 重大活动基本情况登记

为确保餐饮食品安全保障工作有序进行，需充分掌握活动的相关信息。主办或承办单位尽早向承担重大活动保障任务市场监督管理部门通报相关信息，填写并报送《重大活动基本情况信息登记表》（见附录A）包括但不限于以下几个方面：

a) 重大活动信息：活动名称、举办时间、举办地点、参加人数、任务分级；

b) 活动保障用餐信息：用餐人数、用餐次数、用餐时间、用餐方式、用餐地点；

c) 主办单位或承办单位信息：单位名称、单位地址、联系人姓名/联系方式；

d) 餐饮服务提供者信息：单位名称、单位地址、联系人姓名/联系方式、食品安全管理员姓名/联系方式；

e) 其他：宴会设置、赞助食品、其他情况。

4.2 食品安全职责

落实主办或承办单位的第一责任。主办单位或者承办单位应当牵头建立食品供应商、餐饮服务提供者、市场监督管理等多方参与的食品安全联动机制，应当协助市场监督管理部门加强重大活动食品安全监管，督促重大活动各单位有效落实食品安全责任，并根据市场监督管理部门的建议，加强对重大活动食品安全保障的领导、组织、协调和沟通。

4.2.1　主办或承办单位

4.2.1.1　主办或承办单位周密制定重大活动工作方案和应急预案，明确食品安全要求。主办或承办单位确定食品生产经营者和食用农产品供应企业遴选条件，选择符合食品安全要求的食品生产经营者和食用农产品供应企业承担重大活动食品供应任务。

4.2.1.2 主办或承办单位对食品生产经营者和食用农产品供应企业开展食品安全现场检查，督促其严格落实主体责任并及时消除隐患，执行食品安全要求。

4.2.1.3　主办或承办单位在重大活动期间应当向市场监督管理部门提供开展食品安全监督管理所必须的工作场所、监管人员出入证明、车辆通行证明、食宿、检验车辆场地、检测经费等工作条件，确保重大活动食品安全监督管理工作顺利开展。

4.2.1.4　主办方或者承办方应当协助市场监督管理部门开展食品安全监管。根据市场监督管理部门的建议，及时调整食品供应商、餐饮接待单位、供餐食谱等。

4.2.2　餐饮服务提供者

4.2.2.1　餐饮服务提供者为重大活动提供餐饮服务，应根据本规范和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，做好重大活动供餐工作，依法承担食品安全责任。

4.2.2.2　餐饮服务提供者在接到重大活动供餐任务后应当立即组织开展食品安全自查，并向重大活动主办或承办单位和市场监督管理部门提交自查报告。餐饮服务提供者应当与市场监督管理部门签订《重大活动食品安全责任承诺书》（见附录B）。

4.2.2.3　餐饮服务提供者应当做好以下工作，确保重大活动期间食品安全：

a）严格落实食品及食品原材料控制要求，做好进货查验及索证索票工作，强化食品及食品原材料采购及贮存管理；

b）严格执行从业人员健康管理制度，并按照每日晨检制度的要求做好晨检，对患有碍食品安全疾病的人员进行调整或调离相关岗位；

c）严格加强对食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设施设备及食品加工用具、餐饮具的清洗、消毒、维护和保养，确保设施设备的正常运转和使用；

d）严格落实食品加工过程控制及备餐供餐过程控制，确保食物烧熟煮透，避免发生交叉污染；

e）严格落实食物留样管理，确保留样品种、留样量、留样时间、留样温度符合食物留样的有关要求，并实施专人专柜登记及管理；

f) 按照食品安全国家标准使用食品添加剂。

4.2.2.4　餐饮服务提供者应当做好重大活动期间从业人员的培训工作，满足重大活动供餐的特殊要求。

4.2.2.5　餐饮服务提供者不得采购食品安全法律法规禁止生产经营的、超过保质期或包装破损、标示不规范的、无法提供溯源凭证的食品、食品添加剂和食品相关产品。

4.2.3 食品供应商

4.2.3.1 食品供应商对供应重大活动的食用农产品、食品、食品添加剂及食品相关产品的安全承担主体责任。

4.2.3.2 食品供应商结合重大活动食品供应任务，制定食品安全保障方案和食品安全事故处置方案，明确各项工作的责任人和联络人。

4.2.3.3 食用农产品供应商应当对食用农产品种植、养殖者进行审核，要求食用农产品种植、养殖者严格按照食品安全标准和国家有关规定使用农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品，严格执行农业投入品使用安全间隔期或者休药期的规定，食用农产品的采收、屠宰、贮存、运输应当做好记录，保证食用农产品可追溯。

4.2.3.4 食品总供应商应当设立食品总仓，统一采购、查验、检测、贮存、配送、记录，并符合食品贮存、冷藏和冷冻的要求，确保食品闭合管理，全程安全。

4.2.3.5 食品总供应商供应的食品应当专车运输、专人验收、专人记录、专库贮存；运输车辆必须符合卫生和安全要求；需要冷链运输的食品必须按要求采取封闭冷链运输。

4.2.4 市场监督管理部门

4.2.4.1 属地市场监督管理部门应根据重大活动的性质、规模、食品供应商等情况，制定《重大活动餐饮服务食品安全保障方案》（见附录C）和《食品安全评估报告》（见附录D）。

4.2.4.2 市场监督管理部门在重大活动举办前期应当通过现场检查、网上巡查等方式加强对餐饮服务提供者、重大活动食品供应商的监督检查。

4.2.4.3 重大活动食品安全监管分为驻点监管和巡查监管两种方式，市场监督管理部门可根据重大活动的性质、对象、规模、特点、影响以及供餐条件、供餐方式等确定相应的监管方式。

4.2.4.4 市场监督管理部门选派适当数量的责任意识、业务能力强的食品安全监管人员实施具体食品安全监管工作。实施驻点监管的，重大活动的各个举办地点至少选派2名食品安全监管人员执行监管任务。

4.2.4.5 市场监督管理部门应向重大活动确定的餐饮服务提供者、食品供应商负责人提出食品安全要求，签订《重大活动食品安全责任承诺书》（见附录B）。

4.2.4.6 市场监督管理部门应当对餐饮服务提供者提供的食谱进行审定。发现食谱中存在不符合重大活动食品安全要求的食材或菜品的（见附录E：《食谱审查参照名录》），应及时通报并要求承办单位、餐饮服务提供者进行更换。

4.2.4.7 承担重大活动食品安全监管的人员应做好相关执法文书和设备、抽检快检设备和耗材等食品安全监管准备工作，记录重大活动餐饮服务食品安全保障基本情况（见附录F）。

4.2.4.8 监管人员根据确定的监管方式，对重大活动餐饮服务食品加工供应过程进行现场检查，并做好检查记录，及时汇总报送有关情况。

4.2.4.9 市场监督管理部门应当自重大活动食品安全监督管理工作结束之日起10个工作日内，将有关资料整理归档，并对重大活动食品安全监督管理工作完成情况、工作成效及不足进行总结。

4.2.4.10 监管人员在承担重大活动任务期间应按时向工作联络人报告食品安全监管工作情况，并按要求填写《重大活动食品安全监督管理工作报表》（见附录G）。遇下列情况应立即报告：

a）发生食物中毒或疑似食物中毒的；

b）遇重大食品安全问题，监管人员不能现场解决的；

c）发现重大食品安全隐患的；

d）就餐安排发生重大调整的。

5 安全检测工作基本要求

市场监督管理部门可根据食谱及供餐方案，对供应的食品、食品原料、加工过程关键控制环节进行食品安全现场快速检测。

5.1 快速检验工作流程

样品采集--样品保存--样品前处理--仪器检测/试剂检测--数据汇总--出具检测结果--检测人员签字--复核人员签字--清理检测残品--汇总分析--信息反馈。

5.2 检测准备

5.2.1 餐饮食材快检在重大活动期间，承接机构快检工作组协同驻点监管人员对定点接待酒店每日采购的餐饮食材、餐饮具、烹饪食品等进行快检。

5.2.2 制定方案承接机构应成立快检工作组，配备与快检工作量相适应的人员、设备（部分重要设备需要双备份）、试剂和车辆等，并且参考本规范检测项目要求，结合保障定点接待酒店的实际情况，制定重大活动食品安全快检工作方案。

5.2.3 样品抽取食品快检工作人员协助驻点监管人员抽样，主要在食材待验区、仓库、后厨、保洁柜等地点。

5.3 检测实施

5.3.1 样品制备和保存样品制备应使用洁净的制样工具，制成的样品应盛装在洁净的容器或样品袋中，并且将样品分为两份，一份用于检测和复验，一份用于留样。在样品制备、流转、保存过程中应对样品进行唯一性标识防止样品混淆。果蔬样品应冷藏保存，水产品及畜禽产品等样品应冷冻保存，其他样品按规定的储存条件保存。快检样品应分别随机取样，每份样品不得少于200g。检测结果应在出餐前及时出具。

5.3.2 样品检验检测人员严格按照快检方案、检测方法或作业指导书、使用说明书、操作规程等要求规范操作，应如实记录检测信息，包括但不限于样品名称、检测项目、检测日期、检测人员、检测结果、检测结论、检测试剂批号等，确保检测结果真实、准确、有效。通过快检仪器生成的检测结果，应作为原始记录存档，对无法作为原始记录长期保存的检测结果，应通过拍照、视频等电子化方式存档。检测人员应对检测过程进行质量控制，检测过程至少选择一种质控措施(空白实验、加标或质控样品、重复检测)，有条件或必要时可以同时采取多种措施。快检人员和审核人员不得为同一人。 检测工作人员在开展检测工作时应戴防护口罩和手套，进行检测时必须坚守岗位，一次性完成检测，严禁中途离开或让他人代检。

5.3.3 初检为阳性的样品，应进行复验，复验时应使用平行样品进行检测；当平行样品复验结果一致时，以复检结果为最终结果；当平行样品复验结果不一致时，和复验出现阳(阴)性数最多的结果为最终结果，并调查问题产生的原因，及时纠正，必要时制定纠正措施。

5.3.4 检测工作结束后，检测人员应及时填写检测工作记录。参考《重大活动现场快速检测情况登记表》（见附录H）

5.4 检测项目要求及判定说明

5.4.1 检测项目要求

a)蔬菜、茶叶检测农药残留类检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留等可快检项目；胶体金法检测农药残留方法按相应试剂盒说明书的方法执行；酶抑制法检测数值不得超过 50%等。

b) 粮食类食材检测项目：黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素、玉米赤霉烯酮、呕吐毒素等霉菌毒素以及二氧化硫残留量、 甲醛、米酵菌酸等有害指标。

c) 食用油检测项目：酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1 等可快检项目。

d）肉类检测项目：兽药残留类项目。

e）重大活动餐饮服务食品安全一级任务保障性检测提前做好包装饮用水检测，检测项目参考GB19298《食品安全国家标准 包装饮用水》标准。

f）重大活动餐饮服务食品安全一级任务保障性检测需增加氰化物和砷盐等项目，检测方法详见《中华人民共和国药典》四部（现行有效版），通用技术要求，0806氰化物检查法,0822砷盐检查法。

5.4.2 判定说明

a) 不得检出《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中的物质。

示例：如呋喃丹（克百威）、孔雀石绿、硝基呋喃代谢物、瘦肉精等。

b)不得检出《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》中的物质。

示例：吊白块、三聚氰胺、硼酸与硼砂、罂粟壳、苏丹红等。

c)餐具检测 ATP 数值，按照 ATP 数值判定餐具洁净度的安全要求。

d) 快检结果记录参考附录I 要求填写。

5.5 问题整改

5.5.1 经复检确认呈阳性的食材样品，该批次食材暂停使用，不得用于厨房餐饮加工，报驻点监督人员处置。

5.5.2 快检结果呈阳性的餐饮具等工具或设备必须重新洗消并再次提交快检结果呈阴性后方可使用。

5.5.3 快检手部、工具和台面呈阳性的，应立即重新洗消后方可继续作业。

5.6 质量管理

快速检测机构应对采购的每一生产批号的快速检测试剂进行结果验证，确认快检试剂的结果准确性，同时建立快检项目质量管理团队，对各快检点进行巡查督导。每个快检组长实施现场全程监督，包含快检流程、实验操作、质量控制、结果确认、盲样考核、检测时效性、数据上报等全要素监督；快检人员在每次进行首批快检时，应先进行质控试验和空白试验，确保不出现因人员操作、仪器设备、试剂耗材和环境引起的假阳性情况。若出现质控样品检测结果不符合时，应查找问题，纠正后须重新进行质控工作，直至获得满意结果时，方可进行后续检测工作。

6 现场监督检查内容

6.1 人员检查

6.1.1 人员健康要求

<6.1.1.1> 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员应取得健康证明后方可上岗。

<6.1.1.2> 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。

6.1.2 人员卫生要求

<6.1.2.1> 从业人员应符合GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》相关要求。

6.1.2.2 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

6.1.2.3 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。

6.1.2.4 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。

6.1.3 人员培训要求

食品安全相关人员应按规定参加重大活动餐饮服务食品安全培训，培训内容包括但不限于： 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、重大活动餐饮服务食品安全保障方案及相关注意事项。食品安全相关人员包括：餐饮服务单位的法定代表人（负责人）、食品安全管理人员和与食品直接接触的人员等。

6.2 食材检查

6.2.1 预包装食品及食用农产品检查

按规定查验留存供货者的许可证和产品合格证明文件。

6.2.2 统一配送食品检查

实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能做到查询及时、获取相关证明文件复印件或凭证获取及时。

6.3 仓储检查

6.3.1 仓储存放应分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

6.3.2 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。按照食品安全要求贮存原料。

6.3.3 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

6.3.4 仓库内应设有温湿度仪、恒温设施。

6.3.5 冷冻、冷藏食品要有明显的区分标识。冷冻（藏）库应使用防爆灯。冷藏库温度在 0℃~8℃之间，冷冻库温度在-12℃以下。

6.3.6 冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于－9℃。

6.3.7 不得存放有毒有害物品。

6.4 厨房检查

6.4.1 天花板、墙壁、门、窗材料应无毒、无异味、不吸水，易清洁，并且应无裂缝、无破损，无霉斑、无污渍、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。

6.4.2 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。

6.4.3 排水设施应通畅，便于清洁、维护。排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封。排污口位于餐饮服务场所外。

6.4.4 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

6.4.5 应配备防虫防鼠及消毒设施，确保空气幕、灭蝇灯、消毒灯等正常使用，防蝇纱网无损坏、无堵塞，定期清洁。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

6.4.6 食品储存柜、货架等应卫生清洁；生、熟食品分开存放，成品、半成品分开存放，食品与非食品分区域摆放，并做好标识。开封调味料、现配调味料密封并按要求保存。

6.4.7 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

6.4.8 生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的制作应设置专间。专间内温度不得高于 25℃ 。每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。及时关闭专间的门和食品传递窗口。不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

7 餐饮安全保障要求

7.1 消毒

7.1.1 空间消毒

<7.1.1.1> 空间消毒一般采用紫外线灯照射或空气消毒机消毒。

<7.1.1.2> 以紫外线灯作为空气消毒设施的，紫外线灯应分布均匀，紫外线灯波长200nm～280nm，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。

<7.1.1.3> 采用空气消毒机消毒的，可采用臭氧消毒器、紫外线循环风、高压静电循环风等类型的空气消毒机，按照设备使用说明书操作使用。

<7.1.1.4> 空间消毒应在无人条件下进行。

7.1.2 餐用具消毒

7.1.2.1 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。

7.1.2.2 宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。

7.1.2.3 餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，确保正常运转，并定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。

7.1.2.4 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

7.1.2.5 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。

7.1.2.6 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。

7.1.2.7 不得重复使用一次性餐饮具。

7.1.3 洗涤剂消毒剂

7.1.3.1使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。

7.1.3.2严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

7.2 加工制作

7.2.1 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。

7.2.2加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

a）不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；

b）接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；

c）食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；

d）不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；

e）餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

7.2.3加工制作食品过程中，不得存在下列行为：

a）使用非食品原料加工制作食品；

b）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；

c）使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；

d）使用超过保质期的食品、食品添加剂；

e）超范围、超限量使用食品添加剂；

f）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；

g）使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

h）使用无标签的预包装食品、食品添加剂；

i）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）；

j）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）；

k）法律法规禁止的其他加工制作行为。

7.2.4对国家法律法规明令禁止的食品及原料，应拒绝加工制作。

7.2.5烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。

7.2.6需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上。对特殊加工制作工艺，中心温度低于70℃的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制作成品的食品安全。鼓励餐饮服务提供者在售卖时按照本规范相关要求进行消费提示。

7.2.7盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

7.2.8宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

7.3 餐厅要求

7.3.1 不过早摆台，应在开餐前0.5h内摆放餐具，摆台后不得打扫地面卫生。

7.3.2 餐厅地面、墙壁、门窗、桌椅、清洁整齐，无有害昆虫。

7.3.3 餐台酒水饮料应在开餐时开启饮用，不得提前开启盛在容器中存放，餐具、食品在开餐前不得暴露，应有必要的防蝇防尘措施。

7.3.4 自助餐食用的奶油裱花糕点、鲜榨果汁、冷食应冷藏保存。

7.3.5 垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）。

7.3.6 餐厅服务员发现食品有异味、混有异物，不得上餐台。

7.3.7 各类调料无异物、无霉膜，一天一换，容器应每天清洗。

7.4 留样要求

7.4.1 每餐次的食品成品应留样。

7.4.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。

7.4.3 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

7.4.4 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

8 突发事件处置

a)为有效防范重大活动期间餐饮服务食品安全事故的发生，重大活动主办或承办单位、餐饮服务提供者、市场监督管理部门应当强化食品安全事故应急处置管理机制。

b )活动期间，重大活动主办或承办单位、餐饮服务提供者、市场监督管理部门发现存在或可能存在群体性腹泻、呕吐等疑似食物中毒症状的，应当立即向同级卫生健康部门报告，并积极配合做好患者的救治工作，及时安排好其他人员就餐。

c) 市场监督管理部门接到或发现疑似食物中毒情况后，应当立即封存可能导致事故发生的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，协助、配合有关部门开展食品安全事故调查。

d) 市场监督管理部门接到突发事件报告后，经调查核定属于食品安全事故的，应按照职责权限启动相应级别的食品安全事故应急预案，按照《中华人民共和国食品安全法》的相关规定进行处置，并通报有关部门。

e )市场监督管理部门应将餐饮服务食品安全事故调查、处置等相关信息记入餐饮服务提供者食品安全信用档案。

9 工作纪律

a)严格遵守活动期间的保密规定，不得将涉密文件或信息资料复制外传。

b)严格遵守安全保卫规定，严禁转借活动期间证件或用作其他用途。

c)严格遵守工作纪律，坚守本职工作，认真履行职责，严格遵守请销假制度。

d) 严格遵守政治纪律、组织纪律、廉洁纪律、生活纪律。

附 录 A

（资料性）

重大活动基本情况信息登记表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 重大活动信息 | 活动名称 |  |
| 举办时间 |  |
| 举办地点 |  |
| 参加人数 |  |
| 任务分级 |  |
| 活动保障用餐信息 | 用餐人数 |  |
| 用餐次数 |  |
| 用餐时间 |  |
| 用餐方式 |  |
| 用餐地点 |  |
| 主办单位或承办  单位信息 | 单位名称 |  |
| 单位地址 |  |
| 联系人姓名/联系方式 |  |
| 餐饮服务提供者信息 | 单位名称 |  |
| 单位地址 |  |
| 联系人姓名/联系方式 |  |
| 食品安全管理员姓名  /联系方式 |  |
| 其他 | 宴会设置 |  |
| 赞助食品 |  |
| 其他情况 |  |
| 备注 |  | |

附 录 B

（资料性）

重大活动食品安全责任承诺书

我单位于 年 月 日至 年 月 日承担 的重大活动接待任务，为严格贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，有效防止重大活动食品安全事故的发生，圆满完成接待任务，确保重大活动期间食品安全，我司作出以下承诺：

一、坚决执行《中华人民共和国食品安全法》《重大活动食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规规范，保证做好以下工作：

（一）所有从业人员持有效健康合格证明上岗；

（二）所用食品及食品原材料从具备合法资质的企业或单位购进，严格执行进货查验及索证索票制度，不外购散装直接入口熟食制品；

（三）食品加工过程严格按照餐饮服务食品安全操作规程操作，做到加工前检查原料的感官性状，烧熟煮透食品，生、熟食品的用具有明显标志并分开存放，专间操作戴口罩和手套等，确保重大活动期间食品安全；

（四）严格按照要求进行食物留样，使用专用留样冷藏设备，并由专人负责登记保管；

（五）按规定清洗、消毒、存放食品工用具及餐饮具；

（六）做到《餐饮服务食品安全操作规范》规定的其他要求。

二、全力配合市场监督管理部门履行食品安全职责，保证做到以下工作：

（一）在规定时间内提供食谱并交市场监督管理部门审核；

（二）食品制作的各环节、各岗位工作人员全力配合市场监督管理部门履行职责，不得拒绝和阻挠；

（三）对于市场监督管理部门提出的整改意见，立即予以整改并落实到位；

（四）每餐结束后，汇总用餐人数并及时反馈市场监督管理部门；

（五）一旦出现疑似食物中毒等食品安全事故，积极救治患者，并配合相关部门开展调查工作。

三、认真履行作为餐饮服务提供者的义务，遵守信誉。切实履行食品安全第一责任人的职责，确保食品安全。

四、在接待过程中，因我单位违反相关法律、法规及有关规定而引起食品安全事故的，愿意承担相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。

法定代表人或负责人（签字）： 餐饮服务提供者（公章）：

年 月 日 年 月 日

附 录 C

（资料性）

重大活动餐饮服务食品安全保障方案

为认真贯彻落实 精神，预防餐饮服务环节食物中毒和食品污染事件的发生，确保 （活动名称）期间各项活动的顺利进行，依据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《国家重大食品安全事故应急预案》等法律、法规、规章的规定，结合我市实际，制定本方案。

一、工作原则

（一）预防为主，依法监督。坚持预防为主、依法监督的原则，加强重大活动食品安全监管工作的领导，做好食品安全监督、监测、评价及食物中毒和食品污染事件的应急准备工作，依法履行重大活动的食品安全监管职责。

（二）安全第一，严控风险。坚持安全第一的原则，凡来源渠道不明、加工食用危险系数高、感官性状异常、未索证索票的食品或原料均不能作为重大活动的菜品食用。

（三）创新监管，并重服务。积极与活动主办单位和活动餐饮服务提供单位沟通，给予技术指导，帮助落实餐饮服务食品安全的有关规定。

二、工作任务

根据 下达的任务，对重大活动实施食品安全监管；负责 期间（ 年 月 日— 日）的食品安全监测和食品安全状况评估，预防食物中毒和食品污染等事件的发生。

三、领导机构及工作职责

（一）成立（活动名称）餐饮服务食品安全保障工作领导小组，负责统一领导全市餐饮服务环节各项食品安全保障工作，组成如下：

组 长：

副组长：

成 员：

（二）领导小组下设工作小组：

负责和相关餐饮服务提供单位协调沟通；对按国家有关规定或主办（承办）单位提出重点保障任务的接待单位实行全程监管、重点监督或者驻店监督及应急处置；对除重点保障任务以外的接待单位实行巡查监督保障及应急处置等。

四、监管方式

本次保障工作采取全程监督/重点监督方式（选择或并列）。领导小组依据活动的具体内容，确定实施监管方式。

（一）全程食品安全监督：（选择或并列）。

1.审查食谱、食品采购、食品库房、从业人员健康、加工环境、加工程序、冷菜制作、餐具清洗消毒、备餐与供餐时间、食品中心温度、食品留样、自带食品和赞助食品等内容；

2.进驻重大活动现场，对食品生产加工制作环节进行动态监督，填写现场检查笔录和监督意见书；

3.实施食品安全计划监测和现场食品安全快速监测。

（二）重点食品安全监督：（选择或并列）。

1.审查食谱、食品采购、从业人员健康、冷菜制作、餐具清洗消毒、食品留样等内容；

2.根据重大活动规模、人数确定是否选派执法人员进驻重大活动现场；

3.对食品生产加工制作重点环节进行动态监督，填写现场检查笔录和监督意见书，必要时进行食品安全监测。

五、工作程序

（一）接受任务

1.登记备案

前期主动介入，对重大活动期间接待酒店及重要餐饮服务活动实行登记备案。主办单位应于活动举办前20个工作日向市市场监督管理局通报以下相关信息及资料。

（1）重大活动名称、举办时间、举办地点、参加人数；

（2）主办单位名称、联系人、通讯方式；

（3）接待单位名称、数量、地址、联系人及通讯方式；

（4）参与活动人员驻地分布和餐饮情况；

（5）供餐单位、供餐形式、供餐地点及重要宴会、旅游活动、重大活动期间指定或赞助食品等相关情况。

根据举办单位或委托单位提供的信息、资料，确定对活动实施全程监督、重点监督或不予监督。

2.部署重大活动食品安全监督工作任务。必要时召开重大活动接待单位负责人会议，提出食品安全工作具体要求。

3.做好人员、物质、车辆、后勤等食品安全监管准备工作，必要时对执法人员进行专项培训。

（1）人员准备。选派具有以下资格的人员参加食品安全监管工作。

①经法律及业务知识培训考核合格，取得食品安全监管执法证件的人员；

②具有高度的政治责任心和严谨的工作态度；

③能够承担食品安全监督管理、快速监测及食物中毒和食品污染等突发事件调查处理工作；

④遵守保密纪律，严守工作岗位。

（2）物质准备。根据具体任务分别配备监督设备、现场监测设备、现场办公设备、通讯及交通设备，并做好突发事件所需的检测、采样、取证设备等准备工作。

（3）技术准备。包括各种执法文书、突发事件调查表、采样器具。

（二）重大活动前

1.对接待单位进行食品安全评估

（1）重大活动接待单位必须具备下列基本条件：

①持有有效的餐饮服务许可证;

②具备与重大活动供餐人数、规模相适应的接待服务能力；

③餐饮服务食品安全监督量化分级管理达到A级标准（或具备与A级标准相当的资质条件）；

④从业人员持有效健康检查证明，健康档案记录完备；

⑤食品及原料供应渠道符合食品安全要求，相关证件资料完备；

⑥监管部门根据重大活动情况提出的其他条件。

（2）对接待单位食品安全评估的方式包括食品安全资料审查和现场食品安全检查。应包括以下内容：

①接待单位食品安全管理组、管理人员、管理制度设立情况；

②食品加工经营场所布局设置、设备设施运行情况；

③食品生产加工制作过程监督检查情况；

④直接入口食品及食品工具、用具、容器监测情况；

⑤食品从业人员健康检查证明及健康状况；

⑥接待单位存在的食品安全隐患问题及监督意见；

⑦监管部门根据重大活动情况规定的其他内容。

在评估工作结束后两日内撰写《重大活动接待单位食品安全评估报告》并送交活动主办单位、接待单位签收。接待单位应依照监督意见内容进行整改，主办单位应当督促检查整改情况。对符合要求和经改进后达到要求的单位，同意其承担接待任务；对不符合要求和不能排除食物中毒隐患以及不具备接待能力的单位，应建议主办单位更换接待单位，同时依据《食品安全法》进行处理。

2.实行食品安全责任告知制度

重大活动的主办单位应当对重大活动食品安全负责，食品药品监管部门应告知接待单位食品安全责任，并签订食品安全责任书，提出有关监督意见，告知在重大活动期间食品加工经营中必须遵守的法律、法规、行为规范、卫生要求和其他责任，主办单位与接待单位应配合监管部门做好重大活动食品安全工作。

（三）重大活动期间

1.重大活动期间派出2名或2名以上执法人员对接待单位的食品加工烹调过程等实行全程或重点监督。并协调重大活动主办单位提供保障重大活动食品安全监督所需的工作条件，提供相应的工作支持。

2.执法人员应对重大活动期间供餐食谱进行审查，提出审查意见，不得供应禁止生产经营和易引起食物中毒的食品。对接待单位提供食谱以外的食品实行禁用，并及时向主办单位及重大活动食品安全保障工作领导小组报告。

3.执法人员认真做好餐饮加工过程中关键控制环节和危险因素的监督监测，重点检查整改意见的落实情况，增加现场检查频次，及时发现加工制作过程中可能存在的安全隐患，提出控制纠正措施。对监督过程中所发现的问题应及时向接待单位负责人及主办单位反馈，协调主办单位督促接待单位立即改进。

4.有下列情形之一的食品，接待单位应停止使用：

(1)食谱审查认定可能引发食物中毒的食品；

(2)检验结果可疑的食品；

(3)未能出示有效食品生产许可证的直接入口食品；

(4)超过保质期限的食品（原料、半成品和成品）；

(5)外购散装直接入口熟食制品；

(6)监管部门为预防食物中毒而规定禁止食用的食品；

(7)法律法规规定的其他禁止生产经营的食品。

5.执法人员及时了解参加重大活动人员的身体状况，对疑似食物中毒等重大问题，应立即向主办单位及局保障工作领导小组报告，并及时采取相应的调查及控制措施。

六、应急处置

（一）发生可疑食品污染、食物中毒等突发事件时，立即向重大活动主办方和局保障工作领导小组报告并采取以下相应措施：

1.配合医疗卫生机构抢救治疗病人；

2.在突发事件原因未查明前，协调接待方暂停食品生产加工和供餐活动；

3.保留造成或者可能导致食品污染、食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；

4.配合相关部门现场调查取证，如实提供食品留样及相关证据和材料；

（二）按照《餐饮服务环节食品安全事故应急预案》应急处置的要求，及时上报市委、市政府和有关部门，并对可疑中毒或污染食物及有关工具、设备和现场采取临时控制措施，协助开展现场监督检查和卫生学调查，采取措施控制事态发展。

年 月 日

附 录 D

（资料性）

（活动名称） （接待酒店名称）食品安全评估报告

为认真贯彻落实 精神，确保 期间各项活动的顺利进行，根据 下达的任务，对（接待酒店名称） 前期的食品安全监测和食品安全状况进行评估，我局依据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《国家重大食品安全事故应急预案》等法律、法规、规章的规定，于（ 年 月 日— 日）进行了现场评估。

一、评估原则

（一）预防为主

坚持预防为主原则，加强重大活动食品安全管理工作的组织领导，做好食物中毒和食品污染事件的防范应急及原料购进验收及索证索票准备工作。

（二）综合评估

坚持安全第一的原则，从接待酒店餐饮服务食品安全量化分级管理信誉度等级、从业人员健康证持证情况、食品安全设施设备等方面进行综合评估。

二、评估内容

（一）餐饮服务许可情况；

（二）从业人员健康证持证情况；

（三）接待酒店餐饮服务食品安全量化分级管理信誉度等级；

（四）食品安全设施设备数量及运行情况；

（五）管理制度制定落实情况；

（六）食品安全管理情况；

（七）监督抽检情况。

（八）其他情况。

三、评估方式

评估以听取汇报、查阅资料、现场检查抽检方式进行。

四、评估结果

（一）听取汇报：

（二）审查食谱、食品采购、食品库房、加工环境、加工程序、冷菜制作、餐饮（用）具清洗消毒、备餐与供餐时间、食品中心温度、食品留样、自带食品和赞助食品等，符合/基本符合/不符合要求。

（三）证件审查：

（四）信誉度等级（资质）审查：

（五）人员审查：

（六）食品安全设施设备数量及运行情况评估：

（七）管理制度制定落实情况评估：

（八）食品安全管理情况评估：

（九）现场检查抽检情况：

（十）应急处置情况：

**综合评估结果：**符合/基本符合/不符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求，同意/不同意接待重大活动用餐。

四、意见建议

（一）（活动名称）中， （接待酒店名称）应当对重大活动食品安全负责。

（二）

（三）

其他：

主办单位工作人员签字：

接待酒店管理人员签字：

年 月 日

附 录 E

（资料性）

食谱审查参照名录

1 禁用食材

1.1野生蘑菇、苦杏仁、枇杷仁、桃仁、李子仁、苹果仁、杨梅仁、樱桃仁、亚麻仁、木薯、银杏、苦葫芦瓜、河豚鱼、野生珊瑚鱼、鱼胆、青皮红肉鱼（鲐鱼、青条鱼等）、织纹螺、荔枝螺、半壳青口（贻贝类）、青口贝（贻贝类--淡菜）、蚶类（毛蚶、泥蚶、魁蚶等）、泥螺、花蛤、海米粉、蛙类、水禽蛋；

1.2发芽马铃薯、鲜黄花菜、黑斑甘薯及死的甲鱼、黄鳝；

1.3牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明的组织、器官、脏器；

1.4硝酸盐、亚硝酸盐；

1.5卫健委公布的既是食品又是药品的中药名单以外的药材；

1.6国家规定禁止食用的野生动物及法律法规禁止生产经营的食品；

1.7市场监督管理部门认为不适宜提供或经检验不符合食品安全标准的食品。

2 慎用食材

贝类（蛤蜊、牡蛎、生蚝、蛏子等）、牲畜肝脏、鲨鱼肝、四季豆、扁豆、豇豆、芸豆、新食品原料、食品添加剂、食药同源原材料、湿粉类以及浸泡类食物。

3 禁用菜品

生食水产品、生食肉及肉制品。

4 慎用菜品

4.1生食蔬菜、生蔬菜沙拉、冻蟹、豆浆；

4.2凉菜、生鲜啤酒、鲜榨果汁、鲜奶制品（自制酸奶、奶昔等）；

4.3整鸡、整鸭等不易煮熟煮透的食品。

5 其他情形

5.1使用蛋、乳制品、花生等容易产生过敏的原料时应对菜品进行标识提示；

5.2禁止使用生的食品原材料或非食品作为菜品的围边、雕花或装饰（个别生的蔬菜、水果除外）。

附 录 F

（资料性）

重大活动餐饮服务食品安全保障基本情况

活动名称：

派遣单位：

活动内容：

主要来宾：

参加人数：

活动地点：

活动时间：

保障人员：

保障方式：

保障文件：

保障措施：

安保级别：

保障结果：

记录人签字：

记录日期：

附 录 G

（资料性）

重大活动食品安全监督管理工作报表

重大活动餐饮服务提供者名称：

填表人：

填表日期：

一、基本情况

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐次 | 就餐地点 | 供餐形式 | 用餐人数 | 食谱是否  对应 | 更改食谱情况 |
| 早餐 |  |  |  |  |  |
| 中餐 |  |  |  |  |  |
| 晚餐 |  |  |  |  |  |
| 其他 |  |  |  |  |  |

二、保障记录

|  |  |
| --- | --- |
| 检查内容 | 食材验收、食品贮存、人员健康管理、食材粗加工、食材切配、餐饮具及加工用具清洗消毒和保洁、食品烹饪、凉菜及水果加工、面点加工、备餐供餐、食品留样、集体用餐配送单位食品运输配送等 |
| 检查记录 | 1.快速检测情况：当日共快检 批次，其中阳性检出样品 批次。  不合格样品为：  2.现场检查情况： |
| 问题处置情况 |  |
| 医疗组就诊情况 |  |
| 其他情况 |  |

附 录 H

（资料性）

重大活动现场快速检测情况登记表

重大活动名称： 检测单位：

重大活动餐饮服务提供者名称： 检测人员签名：

快速检测日期： 第 页 共 页

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 样品名称 | 快检项目 | 检测结果 | 检测时间 | 不合格处置情况 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

附 录 I

（资料性）

检测报告书

I.1 食用农产品快速检测报告书（试样）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检品编号 |  | 检测日期 |  |
| 被检测单位 |  | | |
| 检测单位 |  | | |
| 参考依据 |  | 检测试剂批号 |  |
| 检测项目 |  | 仪器型号 |  |
| 检测方法 | □分光比色检测 □胶体金检测 □干化学检测 □其它 | | |

检测单编号:

检 品 编 号 检 品 名 称 检 测 结 果

|  |
| --- |
| 检测结果图谱： |

检验者： 校对者：

I.2 餐用具ATP荧光快速检测报告书（试样）

检测单编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检品编号 |  | 检测日期 |  |
| 被检测单位 |  | | |
| 检测单位 |  | | |
| 参考依据 |  | | |
| 检测项目 |  | 仪器型号 |  |

检 品 编 号 检 品 名 称 检 测 结 果

检验者： 校对者：

I.3 菜品检测报告书（试样）

检测单编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检品编号 |  | 检测日期 |  |
| 被检测单位 |  | | |
| 检测单位 |  | | |
| 参考依据 |  | | |
| 检测项目 | 氰化物、砷盐 | | |

检 品 编 号 检 品 名 称 检 测 结 果

检验者： 校对者：

参 考 文 献

[1] 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（卫生部第1-5批汇总）

[2] 农业农村部公告第250号公告 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单中的物质