

乌政办发〔2016〕85号

## 关于印发《乌拉特后旗农村、牧区集体聚餐 食品安全管理办法》的通知

各苏木镇人民政府、旗食品药品安全委员会各成员单位、旗直各有关部门：

为进一步加强农村、牧区食品安全监管工作，经旗政府研究，同意将《乌拉特后旗农村、牧区集体聚餐食品安全管理办法》印发给你们，请按照各自工作职责，认真落实，确保群众饮食安全。

乌拉特后旗人民政府办公室

2016年11月28日

---

乌拉特后旗人民政府办公室

2016年11月28日印发

# 乌拉特后旗农村、牧区集体聚餐 食品安全管理办法

## 第一章 总 则

第一条 为加强农村、牧区（以下简称农村）集体聚餐活动食品安全管理，预防和控制群体性食物中毒事件和食源性疾病发生，确保广大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》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》《食品生产经营日常监督检查管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》《内蒙古自治区食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》等相关法律法规，结合乌拉特后旗实际，制定《乌拉特后旗农村、牧区集体聚餐食品安全管理办法》（以下简称《办法》）。

第二条 本《办法》所指的农村集体聚餐，是指在家庭或非经营性场所举办的，一次就餐人数在50人（含50人）以上的婚丧嫁娶宴席和满月、百岁、圆锁、祝寿、升学、乔迁、聚会、节日庆典等宴席。主要有三种形式：①由流动餐车承办，并由承办者提供食品原辅料采购、运输、贮存、加工、制作和就餐场所、就餐设备、就餐服务等一系列全程餐饮服务；②举办者租赁流动餐车进行加工制作，食品原辅料采购、运输、贮存等由举办者自行承担；③举办者自行承担食品加工制作厨房、餐饮具、就餐场所、就餐设备和食品原辅料采购、运输、储存等，

聘用厨师、服务人员等进行加工制作和就餐服务。

本《办法》所指的餐饮服务，是指《中华人民共和国食品安全实施条例》规定的“通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品和消费场所及设施的服务活动”。

本《办法》所指的农村流动餐车，是指以车载厨房、餐饮具、就餐设备等为主要平台，不固定就餐场所，人随车载，为农村集体聚餐活动提供流动性餐饮服务的一种餐饮服务新业态。

**第三条** 凡在乌拉特后旗农村举办集体聚餐活动的单位、家庭、个人（举办者，下同），以及为农村集体聚餐活动提供餐饮服务的流动餐车（承办者，下同）及其负责人、厨师、服务员和其他从业人员均应遵守本办法。

**第四条** 农村集体聚餐举办者和承办者应当依照食品安全有关法律、法规以及食品安全标准和本《办法》，从事餐饮服务并对餐饮服务食品安全承担相应的法律责任。

**第五条** 鼓励农村集体聚餐举办者或承办者积极参加食品安全责任保险。

## 第二章 登记和申报

**第六条** 为农村集体聚餐提供餐饮服务的流动餐车应到旗市场监督管理局或其派出机构进行备案登记。备案登记须符合下列条件：

（一）承办农村集体聚餐活动的流动餐车须配备独立的主

食热菜餐车和独立的凉菜餐车。餐车具有相对分开的洗菜、洗水产品、洗肉设施，应配备餐用具清洗、消毒、保洁设施和有效的防尘、防蝇等设施，有能够满足食品贮存的冷藏、冷冻和置物等设施设备，要有足够的烹调加工所需的设施设备和足够的加工空间，凉菜间内须配置冷藏设施和可调控室内温度的降温设施，须配备满足需要的留样柜和留样容器。流动餐车不得使用内加煤、内扒灰炉灶。

（二）建立并落实相应的食品安全管理制度，履行食品安全承诺。

（三）配备专（兼）职食品安全管理人员，并接受规定的培训，且健康体检合格。

（四）厨师及其他从业人员必须持有健康合格证明且经过食品安全知识培训并合格。

（五）流动餐车内必须安装 GPS 定位仪及手机远程终端监控。

**第七条** 旗市场监督管理局或其派出机构收到流动餐车备案登记申请后，五日内完成审查验收。对符合条件的，发放乌拉特后旗流动餐车备案登记证，进行备案登记，备案登记有效期一年；对不符合条件的，责令整改，整改后符合条件的，再进行备案登记；对整改后仍不符合条件的，不予备案登记，并书面告知理由。

**第八条** 对备案登记的流动餐车，旗市场监督管理局在报刊、电视、电台、网络等媒体上予以公布，同时公布举报电话。凡没有进行备案登记的，一律不得在乌拉特后旗行政区域内承

办农村集体聚餐活动。

### 第九条 农村集体聚餐实行申报制度。

流动餐车在农村承办集体聚餐活动,承办者须在宴席举办 3 日前持乌拉特后旗农村流动餐车宴席申请表或打电话将农村集体聚餐的承办者、举办者、时间、地点、规模、聚餐食谱等信息向旗市场监督管理局或其派出机构进行申报,监管人员审查登记。

举办者不使用流动餐车在农村举办集体聚餐活动,举办者须在宴席举办 3 日前向旗市场监督管理局或其派出机构进行申报。

## 第三章 从业人员要求

第十条 农村集体聚餐的承办者、食品安全管理人员、流动餐车负责人、厨师及其他从业人员必须进行健康体检和食品安全知识培训,合格后方可上岗;必须严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》。

第十一条 农村集体聚餐的食品安全管理人员、厨师及其他从业人员在烹饪加工食品时应严格遵循以下要求:

(一) 保持个人卫生,将手洗净,穿戴清洁的工作衣、帽等上岗;头发不得外露,不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。

(二) 农村集体聚餐的食品安全管理人员、厨师和其他从业人员,凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病,活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病,以及其他卫生行政部门

规定有碍食品安全疾病的，不得从事接触直接入口食品工作。

（三）操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时清洗。

（四）不得面对食品打喷嚏、咳嗽及其它有碍食品安全的行为。

#### 第四章 环境与设施

**第十二条** 使用流动餐车举办农村集体聚餐，举办者应为流动餐车的安置提供符合食品安全要求的外部场所，场所周边应事先进行环境清扫，防止老鼠、蟑螂、蚊蝇等的滋生，保持环境整洁，周围 25 米以内不得有禽畜圈舍、暴露垃圾等污染源。

不使用流动餐车举办农村集体聚餐，餐饮场所的外部环境也应达到上述要求。

**第十三条** 使用流动餐车举办农村集体聚餐，其功能区划分、流程布局、设施设备配置、餐厨用具配备等应符合本《办法》第六条（一）的规定。

不使用流动餐车举办农村集体聚餐，按操作流程划分相对独立的食品原辅料贮存、粗加工、切配、烹饪、餐具清洗消毒等区域；设置独立的凉菜加工操作间；厨房应配备足够的照明、通风设施和有效的防尘、防蝇及存放餐厨废弃物的设施，有清洗用水设施和冷冻、冷藏、餐具保洁设施等。

**第十四条** 农村集体聚餐用于加工的刀、墩、板、桶、盒、筐、抹布以及其他工具、容器，应当按生熟分开使用，用后洗

净，保持清洁。

**第十五条** 农村集体聚餐使用的餐饮具必须按规定清洗、消毒、保洁。

采用化学消毒的，洗涤剂、消毒剂等应符合食品安全和相关标准的要求，严格按照使用说明规范消毒。

无法满足清洗消毒要求的，原则上应使用合格的集中消毒餐饮具或一次性餐饮具，同时应索取生产经营方的卫生许可证、营业执照、检验证明等。

工用具消毒应尽可能使用高温消毒方式。

**第十六条** 农村集体聚餐用水应符合《国家生活饮用水标准》或《村镇供水单位资质标准》的规定。

## 第五章 采购与贮存

**第十七条** 农村集体聚餐承办者或举办者应从证照齐全的食品生产经营企业或市场采购符合质量标准和安全要求的食品，并索取有效购货凭证。

禁止采购和使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

(一) 用非食品原料生产的食品或者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物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

(二) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

(三)用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

(四)超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

(五)营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

(六)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)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)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)被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

(十)标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；

(十一)无标签的预包装食品、食品添加剂；

(十二)国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

(十三)其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

使用自产食品的，应符合相应的食品安全要求。

**第十八条** 贮存食品（含食品原料）的场所、设施应保持清洁，实行分类、分架、离墙、离地存放，贮存食品的场所严禁存放有毒、有害物品。

食品应分类存放于清洁、干燥的室内场所，需冷藏条件下

保存的食品应当及时冷藏。

## 第六章 加工与留样

**第十九条** 加工后的成品与待加工的原料、半成品等分开存放，防止交叉污染。提供的当餐食品必须放置厨房内，严禁长时间敞放。

**第二十条** 农村集体聚餐举办者、承办者、厨师必须认真检查待加工食品原料，发现腐败变质、感观性状异常的，不得加工、使用。

**第二十一条** 食品原料在使用前必须洗净，蔬菜、肉类、水产品应分类清洗。

**第二十二条** 烹饪后至食用前的食品常温存放不得超过2小时；若需较长时间存放，应在高于60℃或低于10℃条件下贮存。要立足现有条件腌卤熟食，不得外购直接入口的熟食品。隔餐或隔夜的熟食类食品应再次加热70℃后方可食用。

农村集体聚餐不得加工食用生食海产品。

**第二十三条** 农村集体聚餐每餐必须按主副食进行专柜留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，0℃-10℃间冷藏密闭存放48小时以上，每个品种留样量不少于100克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

使用非统一供应居民生活用水的，应对用水进行留样。

## 第七章 食品安全监督

**第二十四条** 旗市场监督管理局或其派出机构负责旗境内农村集体聚餐和流动餐车备案登记管理、宴席申报管理和食品安全监督管理工作，承担农村集体聚餐的食品安全宣传教育和流动餐车负责人、专（兼）职食品安全管理人员、厨师及其他从业人员食品安全知识培训工作。

**第二十五条** 旗市场监督管理局或其派出机构对承办农村集体聚餐的流动餐车申办宴席进行备案登记时，应按规定对申报材料、设施设备等进行严格审查和现场核查，要求流动餐车的负责人签订《乌拉特后旗农村集体聚餐宴席食品安全承诺书》，对宴席菜单进行严格审查。

**第二十六条** 食品安全监管人员在现场检查时发现农村集体聚餐加工制作场所、就餐场所、设施设备、从业人员状况及其周围环境条件不符合要求的，应责令改正，直至符合要求后才准予举办；对拒不整改或整改后仍达不到要求的应禁止举办集体聚餐。

**第二十七条** 农村集体聚餐发生食物中毒或食源性疾病等群体性食品安全事件时，按下列规定处置：

（一）农村集体聚餐宴席举办者、提供流动餐车宴席服务的承办者应及时将病人送往医院救治，并立即报告旗市场监督管理局或其派出机构，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原辅料、加工制作工具、设备设施，保护好现场，积极配合有关部门开展事故调查处理工作。

(二) 各部门要严格按照《乌拉特后旗食品安全事故应急预案》和《乌拉特后旗餐饮服务食品安全事故应急预案》的规定,根据各自的工作职责及时上报有关信息,启动相应的应急响应,组织开展应急处置和核查工作。

**第二十八条** 使用流动餐车举办农村集体聚餐时,不得使用未备案登记的流动餐车。旗市场监督管理局设立投诉举报电话,鼓励和调动群众共同参与打击农村集体聚餐服务中的违法违规行为,保障农村集体聚餐的食品安全;投诉举报符合旗食品安全有奖制度要求的,可按规定领取奖金。

## 第八章 责任追究

**第二十九条** 农村集体聚餐举办者和承办者对农村集体聚餐的食品安全负责。农村集体聚餐举办者与承办者应以书面形式签订食品安全协议,明确各自的食品安全义务和责任;造成食物中毒或其他食源性疾患等食品安全事故(事件)的,举办者与承办者根据食品安全协议承担各自相应的责任。造成重大食品安全事故(事件),情节严重的,按照相关法律法规追究相应责任人的法律责任。

**第三十条** 违反本《办法》规定,举办农村集体聚餐或开展流动餐车餐饮服务的,由旗市场监督管理局或其派出机构根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》、《内

蒙古自治区食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》等有关法律法规进行查处。构成犯罪的，依法追究刑事责任。

**第三十一条** 旗市场监督管理局及其监管人员应严格按照本《办法》规定履行职责，加强对农村集体聚餐和流动餐车的规范管理和业务指导，建立健全管理制度，加大监督检查力度。未认真履行职责或因工作人员滥用职权、玩忽职守导致群体性食物中毒或其他食源性疾患事故（事件）发生的，要根据有关规定对直接负责的主管人员和其他直接责任人员予以行政处分；构成犯罪的，依法追究其刑事责任。

**第三十二条** 以暴力、威胁等方式阻碍或抗拒食品安全监管人员依法履行对农村集体聚餐进行监管职责的，依法追究当事人责任，直至刑事责任。

**第三十三条** 本《办法》由乌拉特后旗食品安全委员会办公室负责解释。

**第三十四条** 本《办法》自公布之日起施行，2013年5月9日发布的《乌拉特后旗农村、牧区集体聚餐食品安全管理办法》同时废止。