

**西安市市场监督管理局文件**  
**西安市食品药品安全委员会办公室**

西市监发〔2025〕5号

**西安市市场监督管理局**  
**西安市食品药品安全委员会办公室**  
**关于印发《西安市农村集体聚餐食品安全**  
**风险防控工作规范》的通知**

各区县、西咸新区市场监管局、各开发区分局，各区县、西咸新区、各开发区食品药品安全委员会办公室，西安市食品药品安全委员会各成员单位：

现将《西安市农村集体聚餐食品安全风险防控工作规范》印

发你们，请结合实际，认真贯彻执行。



# 西安市农村集体聚餐食品安全风险防控工作规范

## 第一章 总 则

**第一条** 为保障农村集体聚餐食品安全，有效预防和控制食品安全风险，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》《国家市场监管总局餐饮服务食品安全操作规范》《陕西省农村集体聚餐食品安全管理工作指南（试行）》等法律法规和相关规定，结合我市实际，制定本工作规范。

**第二条** 本工作规范适用于西安市行政区域内农村（包括城乡结合部、城中村）举办每餐次聚餐人数 50 人以上（含 50 人，下同）的集体聚餐活动及其监督管理。

**第三条** 农村集体聚餐是指农村（包括城乡结合部、城中村）居民、其他组织或团体在经许可的餐饮服务经营场所以外举办的各种群体性聚餐活动。形式包括：举办者自己加工制作的；应举办者要求由承办者上门加工制作的；举办者向承办者下订单，承办者采取提前预加工半成品与现场加工相结合等形式提供服务的。

农村集体聚餐举办者（以下简称“举办者”）是指在经许可的餐饮服务经营场所以外，组织亲朋好友、团队成员参加婚、丧、寿宴等集体聚餐的发起者。

农村集体聚餐承办者（以下简称“承办者”）是指已在当地区（县、开发区）市场监督管理部门登记，专门为各类农村集体

聚餐承担组织、加工、制作及服务的乡村厨师、流动餐车经营者、农村家宴服务队以及其他餐饮服务提供者。

## 第二章 管理责任

**第四条** 各级食品药品安全委员会办公室应在本级党委政府的领导下,建立健全农村集体聚餐食品安全风险防控分级管理工作机制,推动农村地区食品安全属地责任落实,强化应急处置,切实保障农村地区群众饮食安全。

**第五条** 市场监督管理部门负责对农村集体聚餐食品安全工作进行规范和指导。按照属地监管原则,制定本辖区农村集体聚餐食品安全管理制度;负责村委会(社区)相关人员食品安全知识培训;对辖区内农村集体聚餐的承办者进行登记、建档公示和培训,指导督促其制定并落实食品安全管理制度;因地制宜明确农村集体聚餐的环境与设施设备、食品采购和储存、加工过程控制等基本要求;督促指导承办者加强对从业人员的食品安全知识培训和制止餐饮浪费宣传教育。

**第六条** 卫生健康部门负责开展农村集体聚餐突发公共卫生事件流行病学调查,督促医疗机构做好食物中毒患者的医疗救治和中毒信息的报告工作,并会同市场监督管理部门加强对农村集体聚餐食品安全风险的监测。

**第七条** 公安部门负责做好农村集体聚餐活动的治安管理,依法打击违法犯罪行为,参与食品安全事件的调查处置。

**第八条** 食品药品安全委员会其他相关成员单位结合各自

职责，会同市场监督管理部门做好农村集体聚餐食品安全管理工作。

### 第三章 主体责任

**第九条** 举办者是农村集体聚餐食品安全第一责任人，与承办者共同对农村集体聚餐的食品安全负主体责任。

举办者应提前向所在村委会(社区)报告农村集体聚餐信息，喜事集体聚餐举办一周前报告，白事集体聚餐根据实际情况，及时报告，举办者自己加工制作的也应报告。举办者应选择已登记在册的承办者，并查验从业人员有效健康证明，与其签订合同或协议，明确各自的食品安全责任，会同承办者落实食品安全管理制度。主动接受村委会(社区)或市场监督管理部门食品安全技术指导并采纳监督意见，采取有效措施确保农村集体聚餐食品安全。若发生食品安全事故，与承办者一同及时向所在地的镇政府(街道办)和市场监督管理部门报告。

**第十条** 承办者应主动到区(县、开发区)市场监督管理部门登记，并填写《农村集体聚餐经营者登记表(参考式样)》(见附件1)。结合实际制定各项食品安全管理制度，落实管理措施。每年组织雇佣的食品加工制作人员和服务人员(包括新参加和临时参加的人员)进行食品安全知识培训和健康体检。在农村集体聚餐承办前，与举办者签订合同或协议，明确各自的食品安全责任，并向集体聚餐所在地的村委会(社区)报告相关信息。若发生食品安全事故，与举办者一同及时向所在地的镇政府(街道办)

和市场监督管理部门报告。

## 第四章 分级指导

### 第十一条 农村集体聚餐按规模大小实行分级指导。

集体聚餐所在地村委会（社区）接到举办者拟举办集体聚餐信息后，应认真做好登记工作，填写《农村集体聚餐食品安全报告登记表（参考式样）》（见附件2），与举办者、承办者签订《农村集体聚餐食品安全承诺书（参考式样）》（见附件3），并报告和报送所在地的市场监督管理所。

就餐人数在50人至200人的聚餐活动，由所在地村委会（社区）进行现场检查指导。

就餐人数在200人以上（含200人）的聚餐活动，由所在地市场监督管理所会同村委会（社区）进行现场检查指导。

第十二条 现场检查指导人员应在集体聚餐举办前1天对聚餐活动所用食品原料的采购、储存、加工以及厨师健康状况、环境卫生、场地设施等进行现场检查指导，填写《农村集体聚餐现场检查指导意见书（参考式样）》（见附件4），对存在的食品安全隐患提出整改意见，督促整改到位。

## 第五章 操作规范

### 第十三条 环境与设施

举办者应提供符合食品安全要求的加工、聚餐场所。举办场所应事先进行环境清扫，保持环境整洁，采取有效措施防止老鼠、蟑螂、蚊蝇及其孳生条件。举办者、承办者应加强农药、鼠药、

醇基燃料等有毒有害物质的管理，不得在食品存储、加工场所及就餐场所放置有毒有害物质。

加工场所应合理布局，按操作流程划分相对独立的原料清洗整理、餐具清洗消毒、烹调、原辅料贮存等区域。

厨房应设置于固定用房或符合卫生及安全要求的场所内，用于加工的刀、墩、板、桶、盒、筐、抹布以及其他工具容器，应按生熟分开使用，用后及时清洗消毒，保持清洁。

加工用水应符合当地居民生活饮用水要求，不得直接使用河水或田间水。

#### 第十四条 采购与贮存

举办者和承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，做好进货查验。

禁止采购和使用下列食品：有毒、有害、腐败变质、霉变、污秽不洁、混有异物和其他感观性状异常的食品；无检疫合格证明的肉类食品；家庭自制药酒和无合法来源的散装白酒；超过保质期食品；未取得资质的食品生产经营者供应的食品；使用后可能产生食品安全隐患的食品，如发芽的土豆、野蘑菇、鲜黄花菜、四季豆类、久泡木耳、冷加工糕点等。使用自产食品的，应符合相应的食品安全要求。禁止使用非食品原料和食品添加剂以外的化学物质加工烹调食品；禁止使用亚硝酸盐加工食品。

食品应分类存放于清洁、干燥的室内场所，需冷藏、冷冻条

件下保存的食品应当及时冷藏、冷冻。

### 第十五条 加工与留样

应认真检查待加工食品及原料，发现腐败变质、感官性状异常的，不得加工、使用。

食品原料在使用前必须洗净，蔬菜、肉类、水产品应分类清洗。

需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应当及时冷藏；凡隔餐或隔夜的熟制品必须再次充分加热后方可食用。原料、半成品、成品以及生、熟食品要分开存放，半成品、成品容器不得直接放于地面，不得叠放，防止交叉污染。

加工制作凉菜应符合温度、卫生、工具等相关要求。现做现吃，不得加工食用生食海产品。

使用的餐用具必须按规定清洗、消毒、保洁，尽可能使用物理消毒方式。使用的洗涤剂、消毒剂应符合食品安全要求和标准。不得重复使用一次性餐饮具。

举办者或承办者对聚餐的食品应按品种留样。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、留样量、留样时间、留样人员等。使用非统一供应的居民生活饮用水，应对用水进行留样。

### 第十六条 承办者雇佣的食品加工制作人员和服务人员管理

承办者雇佣的食品加工制作人员和服务人员应每年参加食品安全知识培训和健康体检，持有效健康证明；做好食品加工制作和服务人员健康管理，有咳嗽、腹泻、流鼻涕、发热、呕吐、手外伤等症状时，应立即脱离加工制作岗位，治愈后方可重新上岗；工作过程中衣帽整洁，头发及佩戴的饰物不外露，不留长指甲，不涂指甲油，保持手部清洁。

### **第十七条 餐厨废弃物处置**

(一) 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

(二) 农村集体聚餐举办者应在当地政府指定的垃圾填埋场处理餐厨废弃物，或交由有资质的餐厨废弃物收运者进行收运。

## **第六章 应急处置与责任保险**

**第十八条** 集体聚餐人员如出现食物中毒或疑似食物中毒以及其他食品安全事件时，举办者和承办者应立即将患者送往就近的医疗机构进行就诊，同时向所在地镇政府（街道办）和市场监督管理部门报告，并配合相关部门开展调查及应急处置。

**第十九条** 鼓励通过购买食品安全责任保险，发挥保险的风险管理和经济补偿功能，提高食品安全事故预防和救助水平。

## **第七章 退出机制**

**第二十条** 承办者未有效落实食品安全管理责任，存在严重违法行为或造成食物中毒等食品安全事故的，市场监督管理部门应依法查处，取消其登记资格。

## 第八章 附则

**第二十一条** 本工作规范自公布之日起施行，有效期五年。

- 附件： 1. 农村集体聚餐经营者登记表（参考式样）  
2. 农村集体聚餐食品安全报告登记表（参考式样）  
3. 农村集体聚餐食品安全责任承诺书（参考式样）  
4. 农村集体聚餐食品安全现场指导意见书（参考式样）

## 附件 1

### 农村集体聚餐经营者登记表 (参考式样)

一、基本情况				
经营者类型	<input type="checkbox"/> 流动餐车经营者 <input type="checkbox"/> 乡村厨师 <input type="checkbox"/> 农村家宴服务队 <input type="checkbox"/> 其他			
负责人姓名		身份证号码		联系电话
最大承接人数		联系地址		
二、主要人员情况				
主厨人姓名		身份证号码		健康证明 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无
帮厨人姓名		身份证号码		健康证明 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无
帮厨人姓名		身份证号码		健康证明 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无
帮厨人姓名		身份证号码		健康证明 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无
帮厨人姓名		身份证号码		健康证明 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无
三、供应食品原料 来源				
四、常用菜谱				
五、主要卫生设施、 设备	卫生设施、设备	<input type="checkbox"/> 消毒柜 <input type="checkbox"/> 移动紫外线灯 <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		
登记部门		登记时间		
备注	此表一式三份，经营者，村委会（社区），市场监督管理部门各留存一份			

## 附件 2

### 农村集体聚餐食品安全报告登记表 (参考式样)

一、基本情况					
举办者(承办者)姓名		电话		地址	
举办时间、餐次		举办场所		预计参加人数	
聚餐事由					
食品加工制作人员来源					
二、主要食品加工制作人员情况					
主厨人姓名		性别		年龄	
帮厨人姓名		性别		年龄	
帮厨人姓名		性别		年龄	
帮厨人姓名		性别		年龄	
三、主要食品原料及来源					
四、菜谱					
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			
六、其他需要说明的情况					
村委会(社区)		登记时间			
备注	内容较多的, 可另外附表记录。				

## 附件 3

### 农村集体聚餐食品安全责任承诺书 (参考式样)

举办者姓名		承办者姓名	
举办时间		举办地点	
人数		事由	
食品安全事故报告电话	村委会（社区）电话： 市场监督管理部门电话：		
<b>承 谅 内 容</b>			
<p>1. 举办者是农村集体聚餐食品安全第一责任人，与承办者共同对农村集体聚餐的食品安全负责，接受相关食品安全检查指导。如发生食品安全事故，立即采取有效措施，防止事态进一步恶化，并与承办者一同及时按要求报告。</p> <p>2. 举办者应选择已登记的承办者，双方签订合同或协议，明确各自的食品安全责任，主动接受村委会（社区）或市场监督管理部门食品安全技术指导并采纳监督意见，采取有效措施确保农村集体聚餐食品安全。</p> <p>3. 提供符合卫生要求的场所，对集体聚餐活动举办场所事先进行环境清扫，采取有效措施防止老鼠、蟑螂、蚊蝇及其孳生条件，保持环境整洁。</p> <p>4. 到食品经营企业购买食品或食品原料时，索要并留存销售票据。不采购过期、变质和“三无”食品，采购、采收的肉类、蔬菜尽量在当天食用，不使用不新鲜的蔬菜，不使用可能产生食品安全隐患的食品，如发芽的土豆、野蘑菇、鲜黄花菜、四季豆类、久泡木耳、冷加工糕点等。不使用未经检疫检验或者检验不合格的肉类及其制品。</p> <p>5. 不滥用食品添加剂，不使用亚硝酸盐加工食品，不使用有毒有害原料加工食品；不提供未充分加热的剩余食物和过夜食物；</p> <p>6. 做好餐用具消毒，做到生熟分开，防止交叉污染；按规定做好食品留样。</p>			
举办者签名：		承办者签名：	
年   月   日		年   月   日	

本承诺书一式三份，举办者、承办者、村委会（社区）各执一份。

## 附件 4

### 农村集体聚餐食品安全现场指导意见书 (参考式样)

检查项目	检查内容	是否符合
一. 人员管理	1. 流动餐车经营者是否在市场监督管理部门登记。厨师是否进行登记，并持有效健康证明。	
	2. 厨师和帮厨人员是否穿戴清洁工作服、工作帽，是否有留长指甲、涂指甲油、佩带饰物、手部不清洁、在食品处理区内吸烟和饮食等可能污染食品的行为。	
	3. 厨师和服务人员是否患有《食品安全法实施条例》第二十三条所列有碍食品安全疾病的人员从事直接入口食品服务。	
二. 场所环境	4. 食品加工场所是否离垃圾堆、禽畜圈养地及其它污染源 25 米以上。	
	5. 食品加工场所环境是否清洁卫生，饮用水源是否符合要求。	
	6. 食品加工场所是否有防蝇、防鼠、防尘设施，是否有鸡、鸭、猪、狗、猫等家禽家畜进入。	
	7. 食品加工场所是否存放农药、化肥和鼠药等。	
三. 设施设备	8. 是否有洗手消毒设施。	
	9. 是否有动物类、植物类、水产品分类清洗盆、切配工用具和容器。	
	10. 是否实行加工刀具、面案、容器生熟分开。	
	11. 是否有餐具消毒设施（建议使用开水煮沸消毒）。	

四. 采购贮存	12. 食品原料采购是否索证索票,是否有腐败变质、“三无”、过期食品,病死、毒死或死因不明的禽、畜、水产及其制品,以及河豚鱼、野生蘑菇等有毒动植物;是否有亚硝酸盐、违规食品添加剂。	
	13. 食品原料、半成品、成品是否分开存放,是否生熟混放。	
	14. 需冷藏条件下保存的食品是否及时冷藏。	
五. 加工制作	15. 是否加工使用腐败变质、霉变生虫、有毒有害、病死毒死禽畜肉及鱼类、超过保质期或其他感观性状异常的食品及原料。	
	16. 动物类、植物类、水产品有否分类清洗。	
	17. 半成品容器是否直接放地面,成品容器是否叠放或直接放地面。	
	18. 需加热的食品是否烧熟煮透,隔餐或隔夜的熟制品是否再次充分加热,加工好的食品是否妥善保存。	
	19. 凉菜制作是否严格控制温度和加工环境,现做现食。	
六. 餐用具清洗 消毒	20. 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器,是否洗净、消毒,做到生熟分开。	
	21. 炊具、用具用后是否洗净,保持清洁。	
七. 食品留样	22. 留样食品是否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。使用非统一供应居民饮用水(自备水源)的,是否对用水进行留样。	

整改建议:

举办者(签字): \_\_\_\_\_

承办者(签字): \_\_\_\_\_

地址: \_\_\_\_\_

检查指导人员(签字): \_\_\_\_\_

时间: \_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日

