

ICS 03.080.01  
CCS X 00

# DB3201

南京市地方标准

DB3201/T1187—2024

## 农村集体聚餐服务食品安全管理规范

Specification for food safety management of rural collective dining services

2024 - 03 - 19 发布

2024 - 03 - 21 实施

南京市市场监督管理局 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 设施设备 .....	2
5 申报备案 .....	2
6 人员管理 .....	3
7 加工过程管理 .....	3
8 应急处置 .....	4
9 文明餐桌要求 .....	4
10 农村集体聚餐保险 .....	4
附录 A（资料性） 农村集体聚餐食品安全承诺书 .....	5
附录 B（资料性） 农村集体聚餐申报备案表 .....	6
附录 C（资料性） 农村集体聚餐食品安全告知书 .....	7
附录 D（资料性） 农村集体聚餐食品制止浪费承诺书 .....	8
参考文献 .....	9

## 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。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京市市场监督管理局、南京市六合区市场监督管理局、江苏省餐饮行业协会。

本文件起草人：吴娟、王东、贾如臣、张超、温迎春、林少霞、于学荣、葛旭东、胡畅。

DB3201

# 农村集体聚餐服务食品安全管理规范

## 1 范围

本文件规定了农村集体聚餐服务所涉及的设施设备、申报备案、人员管理、加工过程管理、应急处置、文明餐桌要求和农村集体聚餐保险。

本文件适用于农村集体聚餐服务食品安全管理。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**农村集体聚餐** rural group dinner

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，聚餐人数具有一定规模的群体性聚餐活动。

### 3.2

**集体聚餐点** group dining spot

街道、社区（村）为居民因婚丧嫁娶等事宜提供具有一定餐饮加工条件的聚餐固定场所。

### 3.3

**集体聚餐举办者** group dinner organizer

组织、召集农村集体聚餐活动的个人、家庭或组织。

### 3.4

**集体聚餐承办者** group caterer

具有(或租用)餐饮加工制作设施、设备等，无固定加工场所和服务对象，为农村集体聚餐提供加工制作服务并获取报酬的餐饮服务提供者。

### 3.5

**民间厨师** folk cook

具有餐饮食品加工制作技术，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各类宴席并取得报酬的人员。

### 3.6

**帮厨** help in the kitchen

厨师的帮手，主要负责洗菜、切菜、配菜等工作，含固定从业人员和家庭帮厨人员。

## 4 设施设备

### 4.1 清洗设施

- 4.1.1 应分别设置清洗餐具和清洗食品的区域，避免交叉感染。
- 4.1.2 初加工制作区应分开清洗，避免交叉污染，宜按荤菜类、蔬菜类、水产品等原料分开设置。
- 4.1.3 应设置清洁工具、用具的低位清洗水池，位置不会污染食品及加工制作过程。
- 4.1.4 清洗、消毒、保洁设施设备的大小和数量能满足实际需要。
- 4.1.5 应按用途分色配置抹布。

### 4.2 消毒设施

- 4.2.1 餐用具使用后应及时清洗，烹饪设施、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。消毒应符合 GB 14934 的规定。
- 4.2.2 消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

### 4.3 工具和容器

- 4.3.1 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应无毒、清洁。应易于清洗消毒、便于检查。
- 4.3.2 用于原料、半成品、成品的工具和容器应分开和使用，并有明显的区分标识。
- 4.3.3 刀具、菜墩等加工工具根据生熟、用途等分色配置，标识明显。
- 4.3.4 应配备切配生食品的操作台。
- 4.3.5 应配备与承办规模相适应的餐具和存放生、熟食品的容器。
- 4.3.6 应配备数量充足的食物留样容器。
- 4.3.7 应配备数量充足的存放食品、物品等货架。
- 4.3.8 工具和容器等必须是合格产品，操作安全。

### 4.4 通风排烟设施

烹饪区应配备机械排风设施设备。

### 4.5 冷藏设施

应配备冷藏冷冻柜，并有温度外显装置。生食品、半成品和成品分开存放，并设置明显区分标识。

### 4.6 废弃物处置设施

- 4.6.1 应设置专用废弃物存放设施。并与食品容器有明显的区分标识。
- 4.6.2 废弃物存放设施应配有盖子，能够防止污水渗透、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。
- 4.6.3 对产生的餐厨废弃物应按要求进行分类，并由有资质的餐厨废弃物收运者进行收回。

### 4.7 监控设施

- 4.7.1 农村集体聚餐点宜安装视频记录设备设施，对整个聚餐活动进行监控。
- 4.7.2 鼓励在食品处理区安装带有远程传输功能的音视频监控设备设施，对聚餐食品安全进行监管。

## 5 申报备案

5.1 农村集体聚餐的举办者在集体聚餐活动3日前（丧事家宴及时报告），到所在社区（村）进行申报备案，并签订《农村集体聚餐食品安全承诺书》（见附录A）、《农村集体聚餐申报备案表》（见附录B）、《农村集体聚餐食品安全告知书》（见附录C）和《农村集体聚餐食品制止浪费承诺书》（见附录D）。

5.2 有下列情形的，应禁止举办农村集体聚餐活动：

- a) 不符合食品安全标准要求且存在较大食品安全隐患的；
- b) 当地或邻近地区有传染病疫情正在暴发、流行的；
- c) 政府有禁止性要求的。

## 6 人员管理

### 6.1 民间厨师

- 6.1.1 应具备农村集体聚餐的食品安全常识和相关法律知识。
- 6.1.2 应每年进行一次健康检查，取得有效健康证明后方可从事承接农村集体聚餐等餐饮服务活动。
- 6.1.3 应积极参加食品安全法律法规、食品安全知识培训，并持证上岗。
- 6.1.4 应对承接的集体聚餐活动食品安全负责，应与举办者签订承接协议，明确责任。
- 6.1.5 承接聚餐活动时，有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的情况，暂停从事相关活动。

### 6.2 帮厨

- 6.2.1 固定帮厨应每年进行一次健康体检，取得有效健康证明后方可从事相关的餐饮服务活动。自家帮厨人员应在农村集体聚餐前进行健康体检。
- 6.2.2 有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员暂停帮厨。
- 6.2.3 应积极参加食品安全法律法规、食品安全知识培训。

### 6.3 集体聚餐举办者

- 6.3.1 应提供符合要求的加工、聚餐场所，保持该场所环境整洁，应远离禽畜圈舍、开放式厕所、垃圾堆、沼气池以及其他污染源，宜选择固定的场所进行农村集体聚餐。
- 6.3.2 应从证照齐全的食品生产经营企业或市场采购符合食品安全标准的食品，并索取有效购货凭证。
- 6.3.3 农村集体聚餐的举办者应对承办者的食品安全状况、问题和隐患进行自检自查，提出改进意见或建议并督促承办者及时整改。
- 6.3.4 集体聚餐的举办者应对农村集体聚餐的食品安全负责。

### 6.4 集体聚餐承办者

- 6.4.1 应对采购的食品提出指导性意见，对采购的食品原料进行检查把关。
- 6.4.2 应根据举办者的需求，依据聚餐人数合理确定菜谱，防止食品浪费。
- 6.4.3 承办者在加工制作或备餐分餐环节中，发现可能存在食品安全隐患，或者存在物理、化学和微生物危害时，应立即撤回相应食物。
- 6.4.4 农村集体聚餐的承办者应当按照食品安全要求采购、贮存、加工制作食品，每年组织厨师等加工制作人员进行健康体检，并定期开展食品安全知识培训等。
- 6.4.5 不得雇用患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。

## 7 加工过程管理

## 7.1 采购与贮存

7.1.1 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品应符合国家有关食品安全标准和规定的要求，不应采购《中华人民共和国食品安全法》规定禁止生产经营的食品和《中华人民共和国农产品质量安全法》规定不应销售的食用农产品。

7.1.2 食品、食品添加剂、食品相关产品应从正规渠道购进，并索取留存相关凭证。

7.1.3 使用自产食品的，应符合相应的食品安全要求。

7.1.4 贮存食品原料的场所、设施应保持清洁，实行分类、分架、隔墙、离地存放，贮存食品的场所严禁存放有毒、有害物质。

7.1.5 食品应分类存放，冷藏温度应在 0℃~8℃，冷冻的温度应在-12℃以下。

7.1.6 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

## 7.2 加工与留样

7.2.1 民间厨师在加工制作过程中，应加强对易引发食品安全事故的重点食品品种和关键操作环节的管理。防止有腐败变质迹象或者其他感官性状异常情况的发生。

7.2.2 食品原料在加工前应洗净，蔬菜、肉类、水产品应分类清洗；原料、半成品、成品以及生、熟食品要分开存放，防止交叉污染。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。

7.2.3 食品加工制作用水应符合 GB 5749 的要求，不应使用河水、井水等。应用流水清洗蔬菜、肉类、水产品等食品原材料。

7.2.4 农村集体聚餐不宜提供冷菜类食品。

7.2.5 农村集体聚餐活动每餐次的食品成品应留样。留样的食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，存放在 0℃~8℃环境温度下冷藏 48 h，且不少于 125 g，并记录留样的食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

## 8 应急处置

8.1 农村集体聚餐过程中一旦发生疑似食物中毒症状及其它突发性食品安全事件，举办者、承办者、民间厨师等应立即向社区（街镇）及食品安全监管部门报告，配合属地政府进行调查。

8.2 农村集体聚餐过程中一旦出现疑似食物中毒症状及其它突发性食品安全情况应按照下列要求处理：

- a) 及时送病人到医院治疗。
- b) 立即封存导致或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具及用具、设备设施。
- c) 举办者、承办者、民间厨师等相关人员应配合食品安全监管部门进行食品安全事故调查处理，按照要求提供相关资料和留样食品。

## 9 文明餐桌要求

9.1 鼓励举办文明集体聚餐活动，就餐时使用公筷公勺，避免过度饮酒。

9.2 提倡科学合理烹饪方式，食品加工中宜减盐减油减糖。

9.3 营造勤俭节约的聚餐范围，鼓励剩菜剩饭打包，拒绝餐饮浪费行为。

## 10 农村集体聚餐保险

10.1 鼓励农村集体聚餐投保食品安全责任保险。

10.2 购买食品安全责任保险的方式可由各街镇统一集中购买，也可自行购买。

附 录 A

(资料性)

农村集体聚餐食品安全承诺书

为确保农村集体聚餐人员的饮食安全，本次聚餐举办者、民间厨师做出如下承诺：

- 一、本人已收悉《农村集体聚餐食品制止浪费承诺书》（见附录D），并完全知晓相关内容。
- 二、本人将自觉遵守农村集体聚餐食品安全相关规定，并督促承办者履行其保障食品安全的责任。
- 三、在举办农村集体聚餐过程中，接受食品安全现场检查指导，并针对指导人员提出的意见进行整改。
- 四、若违反上述规定，造成食品安全事故及其他食源性疾病，本人愿意承担农村集体聚餐食品安全主体责任，及时报告，配合调查，并承担相应的法律责任。

举办者、民间厨师承诺签名：

年 月 日

附录 B  
(资料性)  
农村集体聚餐申报备案表

申报人姓名：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

住址：\_\_\_\_\_

拟举办聚餐时间：\_\_\_\_\_

拟举办聚餐地点：\_\_\_\_\_

聚餐活动事由：\_\_\_\_\_

拟就餐人数：\_\_\_\_\_ 拟举办次数：\_\_\_\_\_

主厨姓名：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

主厨来源： 家庭成员  亲朋好友  外请厨师

是否有健康证明：有  无

帮厨姓名：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

帮厨来源： 家庭成员  亲朋好友  固定从业人员

是否有健康证明：有  无

聚餐菜谱：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

主要食品原料来源及采购地点：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

申报人签名：\_\_\_\_\_ 登记受理人签名：\_\_\_\_\_

申报登记日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 附 录 C

(资料性)

## 农村集体聚餐食品安全告知书

为保障农村集体聚餐就餐人员身体健康和生命安全，预防集体性食品安全事故发生，特告知：

- 1、农村集体聚餐的举办者和承办者应对农村集体聚餐食品安全负责。
- 2、农村集体聚餐的举办者和承办者应自觉履行农村集体聚餐的报告义务。
- 3、食品加工场所应远离垃圾堆、禽畜圈养场所及其他污染源，保持清洁卫生，有足够的照明采光和通风条件。要有防蝇、防鼠、防尘设施。
- 4、农村集体聚餐的厨师及帮厨人员应取得有效的健康证明，并保持良好的个人卫生，穿戴工作衣帽上岗。严禁患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，从事接触直接入口食品的工作。
- 5、餐饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应清洗消毒，做到分类使用、生熟分开，严防交叉污染。
- 6、原料及配料要从正规渠道采购，索取票据并妥善保存。不得采购腐败变质、霉变生虫、“三无”、过期等食品；不得采购病死、毒死或死因不明的禽、畜、水产及其制品；不得采购使用有毒动植物。
- 7、不得违法采购、贮存、使用亚硝酸盐；不得违法添加非食用物质和滥用食品添加剂。
- 8、严禁食用野生动物，严禁食用腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺杂掺假或感官性状异常的食品。不食用可能产生安全隐患的食品，如发芽的土豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、四季豆类等。
- 9、食品原料、半成品和成品应分开存放；需冷藏条件下保存的食品应及时冷藏；有贮存要求的预包装食品应按所需的温度、湿度等要求存放。
- 10、食品加工过程必须烧熟煮透，应尽可能现烧现吃。加工好的食物应妥善保存，严防投毒等不安全因素，并注意防尘、防蝇和保存温度。隔餐或隔夜的熟制品必须经再次充分加热后方可食用。
- 11、所有用水必须符合生活饮用水卫生标准。
- 12、就餐后如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，举办者应及时将病人送医院就诊，并立即向社区（街镇）及食品安全监管部门报告，同时保护好现场。

附录 D

(资料性)

农村集体聚餐食品制止浪费承诺书

为积极响应国家制止浪费行为的倡议，践行节约为荣、反对奢靡浪费的文明新风尚，本次聚餐举办者、民间厨师特承诺：

一、举办者要积极协助民间厨师精准采购食材、协助安排传菜等服务人员，并主动劝导宾客公筷公勺分餐、践行光盘行动，倡导文明用餐。

二、举办者应合理确定宾客数量、控制宴请规格、规模，适度备餐，杜绝铺张浪费行为。

三、民间厨师要向举办者提供菜品分量、出餐顺序，采取有效措施提供宾客用餐体验，避免因菜品质量不佳、分量过大、出餐不及时造成食品浪费现象。

四、民间厨师要有效安排帮厨分工，明确加工制作要求，最大限度减少加工过程中的食材浪费。

五、树立节约粮食光荣，铺张浪费可耻观念。鼓励餐后打包，减少食材浪费、剩菜剩饭和厨余垃圾。

以上承诺接受各方监督，如有不实，造成食物严重浪费的，愿承担相应责任。

举办者、民间厨师承诺签名：

年 月 日

### 参 考 文 献

- [1] GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
  - [2] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）
  - [3] 中华人民共和国食品安全法
  - [4] 中华人民共和国农产品质量安全法
  - [5] 关于进一步强化农村集体聚餐食品安全风险防控的指导意见（国务院食安办）
- 

DB3201