

新乡市卫滨区市场监督管理局

关于转发《新乡市市场监督管理局关于转发河南省市场监督管理局关于印发重大活动餐饮服务食品安全规范管理的通知》的通知

各股室、所、队、协会：

现将《新乡市市场监督管理局关于转发河南省市场监督管理局关于印发重大活动餐饮服务食品安全规范管理的通知》转发给你们，望认真学习，并贯彻执行。

卫滨区市场监督管理局

2021年6月7日



新乡市市场监督管理局

新乡市市场监督管理局 转发省局关于印发重大活动餐饮服务食品 安全管理规范的通知

各县（市、区）市场监督管理局、市局直属有关单位：

现将河南省市场监督管理局《关于印发重大活动餐饮服务食品安全管理规范的通知》（豫市监〔2021〕40号）转发给你们，请遵照执行。



河南省市场监督管理局文件

豫市监〔2021〕40号

河南省市场监督管理局 关于印发河南省重大活动餐饮服务食品安全 监督管理规范的通知

各省辖市、济源示范区市场监督管理局：

现将《河南省重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》印发给你们，请遵照执行。



（此件依申请公开）

附 件

河南省重大活动餐饮服务食品安全 监督管理规范

第一章 总 则

第一条 为规范全省重大活动餐饮服务食品安全监督管理工作，确保重大活动餐饮服务食品安全，依据《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》《食品生产经营日常监督检查管理办法》《重大活动食品安全监督管理规范》等法律、法规、规章和规范性文件，制定本规范。

第二条 重大活动主要指党员代表大会、人民代表大会、政治协商会议和重要的国际、国内会议，以及国际、全国、区域性体育比赛，大型庆典、经贸等活动。

第三条 重大活动餐饮服务食品安全监督管理应坚持预防为主、科学管理、属地负责、分级管理的原则。

第四条 省市场监管局负责全省重大活动餐饮服务食品安全监督管理的指导、协调和监督。

各省辖市级市场监督管理部门负责本行政区域内和上级交办的重大活动餐饮服务食品安全监督管理；负责对县级重大活动餐饮服务食品安全监督管理的指导、协调和监督。

各县（市、区）级市场监督管理部门负责本行政区域内和上

级交办的重大活动餐饮服务食品安全监督管理。

主办单位、餐饮服务提供者依法承担重大活动餐饮服务食品安全主体责任，应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》和本规范等要求，积极配合食品安全监督管理部门及其派驻工作人员的监督管理，保证食品安全。

鼓励餐饮服务提供者在重大活动中采用先进的科学技术和规范，配备先进的食品安全检验设备，提高重大活动餐饮服务食品安全保障水平。

第五条 重大活动餐饮服务食品安全监督管理分为全程监督和重点监督两种监督管理方式，市场监督管理部门可根据重大活动的性质、规模、供餐形式和时间等因素，确定相应监督管理方式。

第六条 重大活动期间，活动主办单位、市场监督管理部门、餐饮服务提供者应建立及时、有效的食品安全信息沟通机制，共同做好重大活动餐饮服务食品安全保障工作。应当按照国家有关保密规定，严格执行相关保密制度，对涉及重大活动内容承担保密义务和责任。

第二章 主办单位

第七条 主办单位选择承担重大活动餐饮服务保障的餐饮服务提供者应同时具备下列条件：

（一）持有有效《食品经营许可证》；

（二）具备与重大活动供餐人数、供餐形式相适应的餐饮服务提供能力；

（三）配备专（兼）职食品安全管理人员；

（四）近三年内未发生食品安全事故；

第八条 主办单位需要为活动提供集中供餐的，应选择具备集体用餐配送资质的餐饮单位进行供餐。

第九条 主办单位应于重大活动举办前 20 个工作日内向当地市场监督管理部门通报以下相关信息：

（一）活动名称、举办时间、举办地点、参加人数；

（二）主办单位名称、联系人、联系方式；

（三）餐饮服务提供者名称、地址、联系人及联系方式；

（四）参加活动人员餐饮、住宿情况；

（五）供餐形式、地点及重要宴会、重大活动期间指定或赞助食品等相关情况；

（六）提供集中供餐的餐饮服务提供者信息；

（七）其他需要通报的信息。

第十条 主办单位应当协助市场监督管理部门加强餐饮服务食品安全监管，督促餐饮服务提供者落实餐饮服务食品安全主体责任，并根据市场监督管理部门的建议，及时调整餐饮服务提供者。

第十一条 主办单位在重大活动期间应当为市场监督管理部门开展餐饮服务食品安全监督管理工作提供必要的工作、生活

条件。

第三章 餐饮服务提供者

第十二条 餐饮服务提供者应根据本规范的要求，做好重大活动餐饮服务食品安全工作，依法承担餐饮服务食品安全主体责任，保证食品安全。

第十三条 餐饮服务提供者应当配合市场监督管理部门及其派驻监督人员的监督管理，对监管部门及其监督人员所提出的意见认真整改。在重大活动开展前，餐饮服务提供者应与市场监督管理部门签订食品安全责任承诺书。

第十四条 餐饮服务提供者应当建立重大活动餐饮服务食品安全管理机构，认真履行食品安全自查自纠义务；制定重大活动餐饮服务食品安全实施方案和食品安全事故应急处置方案，并将方案及时报送市场监督管理部门和主办单位。

第十五条 餐饮服务提供者应当制定重大活动食谱，并经餐饮服务食品安全监管部门审核；实施原料采购控制要求，确定合格供应商，加强采购检验，落实进货查验和台账登记制度，确保所购食品、食品添加剂和食品相关产品符合食品安全标准。

第十六条 餐饮服务提供者应当加强对食品加工、贮存、陈列等设施的定期维护，加强对保温、冷藏、冷冻设施的定期清洗、校验，加强对餐饮具的清洗、消毒。

第十七条 餐饮服务提供者应当依法加强从业人员的健康

管理，确保从业人员的健康状况符合相关要求。

第十八条 餐饮服务提供者应当与主办单位共同做好餐饮服务从业人员重大活动餐饮服务食品安全专题培训，满足重大活动的需求。

第十九条 有下列情形之一的，餐饮服务提供者应停止使用相关食品、食品添加剂和食品相关产品：

（一）法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；

（二）检验检测不合格的生活饮用水和食品；

（三）超过保质期的食品、食品添加剂；

（四）外购的散装直接入口熟食制品；

（五）未经市场监督管理部门审查的赞助食品；

（六）监管部门食谱审查时认定不适宜提供的食品。

第四章 监管部门

第二十条 市场监督管理部门应按照本规范规定的内容和程序开展重大活动餐饮服务食品安全监督管理，加强重大活动期间的餐饮服务食品安全风险隐患排查。

第二十一条 市场监督管理部门接到重大活动餐饮服务食品安全监督管理任务后，应与主办单位沟通，掌握相关信息，确定重大活动餐饮服务食品安全监督管理方式和保障等级。

市场监督管理部门应建立重大活动餐饮服务提供者信息库，

并实行动态管理。在获得重大活动相关信息后，向主办单位建议优先选择信息库内餐饮服务提供者承担重大活动供餐任务，或者协助主办方选择符合条件的餐饮服务提供者承担重大活动供餐任务。对不能保证餐饮食品安全的餐饮服务提供单位，建议主办单位予以更换。

第二十二条 市场监督管理部门应根据重大活动的性质和规模，成立重大活动餐饮服务食品安全监督管理机构，制定重大活动餐饮服务食品安全监督管理方案和食品安全事故应急预案。

重大活动餐饮服务食品安全监督管理方案主要内容包括组织领导、工作任务、职责分工、监督重点及经费预算等。

第二十三条 市场监督管理部门应根据重大活动的性质和规模做好人员、车辆、通讯等后勤保障工作，做好监督人员培训、执法文书、采样工具、食品安全现场快速检测设备等工作。对占用正常节假日、休息日和延长工作时间参与重大活动的监督人员按照有关规定安排调休或补休。

第五章 监督程序

第二十四条 市场监督管理部门应根据重大活动餐饮服务食品安全监督管理需要，选派2名以上（含2名）食品安全监督人员，执行重大活动餐饮服务食品安全监督管理任务。

食品安全监督人员应具有高度的政治责任心和严谨的工作态度；遵守保密纪律，坚守工作岗位；熟练掌握《餐饮服务食品

安全操作规范》和本规范等明确的相关业务知识；具备食品安全快速检测操作能力。

第二十五条 市场监督管理部门应对餐饮服务提供者开展事前监督评估，主要包括以下内容：

- （一）《食品经营许可证》的有效性；
- （二）餐饮服务食品安全风险等级较低；
- （三）具备与重大活动就餐人数、就餐形式相适应的餐饮服务提供能力；
- （四）食品安全组织机构和食品安全专（兼）职管理人员配备及工作情况；
- （五）食品安全管理制度设立及执行情况；
- （六）场所布局设置、设施设备运行情况；
- （七）市场监督管理部门根据重大活动情况规定的其他内容。

依据事前监督情况，填写《现场检查笔录》和《餐饮服务日常监督检查要点表》，形成《重大活动餐饮服务食品安全监督管理事前监督评估表》，送交主办单位和餐饮服务提供者签收。

第二十六条 市场监督管理部门进行事前监督评估后，对餐饮服务提供者不符合相关法律法规要求的情况责令限期整改，监督餐饮服务提供者限期整改到位并及时通报主办单位；对不能保证食品安全或不能满足接待任务要求的餐饮服务提供者，应提请或要求主办单位予以调整。

第二十七条 市场监督管理部门在实施重大活动餐饮服务

食品安全监督管理全程监督时，应按照下列程序和内容进行监督检查，并做好工作记录。

（一）派驻人员。选派食品安全监督人员对重大活动期间餐饮服务提供者食品制作加工过程进行全程监督检查。

（二）召开会议。与餐饮服务提供者负责人及主办单位有关人员及时对接，召开协调会议，宣布有关事项和要求，了解餐饮服务提供者承办重大活动的准备情况，包括食品处理区、就餐区、食材购进、餐饮服务食品安全管理人員和食品加工人員等情况；要求餐饮服务提供者签订《重大活动餐饮服务食品安全责任承诺书》，并向其提供《重大活动餐饮服务食品安全保障禁用、慎用食品类别（品种）名单》。

（三）落实整改。根据《重大活动餐饮服务食品安全监督管理事前监督评估表》和《被监督单位整改情况复查表》等检查餐饮服务提供者整改情况。

（四）环境检查。检查餐饮服务提供者内外环境，督促其消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。

（五）制度落实。检查餐饮服务提供者食品（含原料）、食品添加剂、食品相关产品进货查验、台账登记等制度的落实情况。如主办单位自带食品的，主办单位须提供食品供货单位资质及索证索票情况。

（六）库房检查。检查餐饮服务提供者储存食品原料的场所、设备是否清洁。不得存放有毒有害物质（如杀鼠剂、杀虫剂、洗

涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。食品应分类、分架、隔墙、离地并按照其贮存要求存放。无变质和过期食品。

（七）加工设施设备、工用具检查。查验用于食品制作加工的工具、设备是否符合以下要求：用于食品制作加工的工具、设备应无毒无害，标志或者区分明显，做到分开使用，定位存放，用后及时洗净，保持清洁。接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行清洗、消毒。

（八）餐饮具消毒情况检查。检查餐饮具使用后是否及时清洗、消毒。消毒后的餐饮具应储存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标识。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。

（九）从业人员健康检查。查验从业人员的健康证明、个人健康状况及餐饮服务提供者晨检制度落实情况。

（十）食谱审查。要求餐饮服务提供者每餐至少提前 6 个小时提供食谱，发现食谱中有不适宜提供的食品，应要求餐饮服务提供者停止使用，并及时更换。

（十一）开展食品安全现场快速检测。根据餐饮服务提供者提供的食谱，对供应的食品及食品原料进行查验和现场快速检测，发现可疑食品应立即停止使用。食品安全现场快速检测应做好详细记录，并将检验报告附在《重大活动餐饮服务食品安全监

督管理手册》规定位置。

食品快速检测根据现场保障实际情况选定，主要包括：蔬菜农药残留检测、豆制品二氧化硫检测、肉类瘦肉精检测、注水肉检测、食用油油脂酸价和过氧化值检测、水发海产品和动物内脏制品吊白块甲醛检测、水发海产品和动物内脏制品双氧水检测、食物亚硝酸盐检测、饮料中非食用色素检测、餐饮具 ATP 检测、消毒剂有效氯检测等。

（十二）食品制作加工过程监督。应对食品粗加工、切配、烹饪以及凉菜配制、裱花制作、现榨饮料及水果拼盘制作、面点制作、烧烤加工等制作过程进行监督。

（十三）检查菜品和餐饮具摆台。查验菜品品种是否与食谱相符并检查菜品感官性状。在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。餐饮具摆台应控制在开餐前 1 小时以内，对餐饮具洁净度情况进行抽查，发现不合格的，需重新清洗消毒。

（十四）留样检查。督促餐饮服务提供者按照相关规定留样并做好留样记录。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种的留样量不少于 125 克。食品留样存放的冰箱应专用，并由专人负责，上锁保管，留样应贴有规范的样品留样标签。

（十五）运输工具检查。检查运输食品及食品原料的工具与设施设备是否清洗消毒。运输保温、冷藏（冻）食品应当有必要

的且与提供的食品品种、数量相适应的保温、冷藏（冻）设施设备。

（十六）其他需了解的情况：

1. 每餐实际就餐人员、人数和时间等；
2. 参加活动人员住宿房间内摆放的食品、桶（瓶）装饮用水；
3. 餐饮服务提供者医务室或驻点医疗组每天客人就诊情况等。

第二十八条 市场监督管理部门在实施重大活动餐饮服务食品安全监督管理重点监督时，应对餐饮服务提供者提供的食谱进行审查；对餐饮服务提供者食品采购、从业人员健康检查、餐饮具消毒、凉菜配制、裱花制作、食品留样等重点环节进行动态监督检查；对供应的食品及食品原料进行查验，必要时开展食品安全现场快速检测，发现可疑食品应立即停止使用，检测应做好详细记录。

第二十九条 发生食物安全事故时，主办单位、餐饮服务提供者、驻点监管人员应当依法依规立即向有关部门报告，市场监督管理部门应当立即封存可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，会同、配合有关部门开展食品安全事故调查。

第三十条 市场监督管理部门在重大活动餐饮服务食品安全监督管理工作结束后 10 个工作日内，应对重大活动餐饮服务食品安全监督管理做出书面总结，并将相关资料归档保管。

第六章 附 则

第三十一条 本规范自印发之日起施行，原河南省食品药品监督管理局印发的《河南省重大活动餐饮服务食品安全监督管理办法（试行）》（豫食药监餐饮〔2016〕141号）同时废止。

附件：河南省重大活动餐饮服务食品安全监督管理手册

附 件

编号：（ ） _____ 号

河南省重大活动餐饮服务食品安全 监督管理手册

活动名称： _____

活动时间： _____ 年 ____ 月 ____ 日至 _____ 年 ____ 月 ____ 日

主办单位： _____

承办单位： _____

监督单位： _____

河南省市场监督管理局制

填 写 说 明

1. 本手册系市场监管部门履行餐饮服务食品安全监管职能的重要资料，也是行政管理相对人加强自身餐饮服务食品安全管理的重要参考资料，应根据事实情况，认真填写。

2. 有关单位和个人在填写过程中如遇到不清楚的地方，应及时向相关监督员咨询，获得明确指导意见后方可填写。

3. 表中需签字之处应由指定人员本人签字，不得由他人代签。

4. 请用黑色钢笔或黑色签字笔填写。

目 录

1. 重大活动餐饮服务食品安全监督管理任务函
2. 重大活动餐饮服务食品安全监督管理实施方案（附：重大活动禁用、慎用食品类别（品种）名单）
3. 重大活动餐饮服务食品安全事故应急处置预案
4. 重大活动餐饮服务食品安全事故信息通报制度（附：信息通报记录）
5. 重大活动餐饮服务食品安全监督管理基本情况登记表
6. 重大活动餐饮服务食品安全监督管理事前监督评估表
7. 被监督单位整改情况复查表
8. 重大活动餐饮服务食品安全监督管理定点餐饮单位食品安全风险评估监督意见
9. 重大活动餐饮服务食品安全责任承诺书
10. 重大活动餐饮服务食品安全监督管理全程/重点监督检查表（按检查次数填写）
11. 重大活动餐饮服务食品安全监督管理菜谱审查记录表
12. 菜谱页（按餐次备齐）
13. 重大活动餐饮服务食品安全监督管理留样记录核查表（按餐次填写）
14. 其他（检测报告、现场照片等）
15. 重大活动餐饮服务食品安全监督管理总结

编号：（_____）第_____号

重大活动餐饮服务食品安全监督管理任务函

_____市（县、区）市场监督管理局：

根据上级要求，请你单位按照《河南省重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》规定，做好本次重大活动餐饮服务食品安全监督管理工作。

一、活动名称：_____。

二、活动时间：_____。

三、活动地点：_____。

四、主办单位：_____。

主办单位联系人：_____，联系方式：_____；

承办单位联系人：_____，联系方式：_____；

省（市）局联系人：_____，联系方式：_____。

_____市场监督管理局（盖章）

_____年____月____日

餐饮服务食品安全监督管理 工作方案

为确保_____餐饮服务食品安全，防止群体性食品安全事故发生，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》《食品生产经营日常监督检查管理办法》《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》和《河南省重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范（试行）》的规定，制定本方案。

一、任务分工

_____负责本次重大活动餐饮服务食品安全监督管理工作的组织领导和协调。根据属地管理的原则，
_____负责落实本次重大活动餐饮服务食品安全监督管理工作，指导、监督本次重大活动餐饮服务提供者加强食品安全保障工作，确保餐饮食品安全。

为加强重大活动期间餐饮服务食品安全监督管理工作的组织领导，成立本次监督工作小组，组长：_____，副组长：_____，监督员：_____。组长或副组长，负责本次重大活动餐饮服务食品安全保障工作的安排部署、任务协调，监督检查监督员的具体工作落实情况；监督员负责按照方案要求具体实施监督，指导餐饮单位落实相关要求，

并做好工作记录。

二、监督管理方式：_____监督。

三、具体安排

（一）开展监督评估。_____年____月____日前（原则上在重大活动三日前），对定点餐饮接待单位开展食品安全监督评估，重点检查食品安全管理制度、人员管理、场所环境、设施设备、采购贮存、专间管理、加工制作、清洗消毒等环节，对存在的食品安全隐患，以及应注意事项，提出书面意见，限期整改落实。

（二）严格审查菜谱。菜单中供应的菜肴品种和数量应与制作加工条件相适应，严禁使用《中华人民共和国食品安全法》第三十四条规定禁止生产经营的食品品种，不得使用高风险食品和外购直接入口熟食（附件：重大活动禁用、慎用食品类别（品种）名单），活动期间确需变更食谱，须提前 6 小时再次审核。

（三）携带相关装备。行政执法文书：包括监督管理工作手册、现场检查笔录、询问笔录、监督意见书、产品样品采集记录、封条等；《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》等法律法规；快速检测设备。

（四）活动期间监督检查要点。

1. 从业人员个人卫生监督要点。

（1）监督从业人员健康检查制度执行情况。

(2) 从业人员有否留长指甲、涂指甲油、戴戒指，工作服是否清洁。

(3) 从业人员有否面对食品打喷嚏、咳嗽、在食品加工场所内吸烟和饮食及其他有碍食品安全的行为。

(4) 专间工作人员进出是否按规定更换工作服，进入专间是否进行洗手消毒。

2. 原辅材料监督要点。

(1) 采购食品及其原料应查验供货单位的许可证，索取产品的检验合格证或化验单。鲜肉类应查验动物检疫合格证明和肉品品质合格证明；蔬菜应查验农药残留检测结果；各类食品及其原料都应在保质期限内。

(2) 蔬菜、水果、粮油、干货、水产品、肉品等应新鲜，无霉变、生虫、异物及异味等感官异常情况。

(3) 入库食品应验收登记，做到先进先出。分类分架、隔墙离地存放。

3. 加工过程监督要点。

(1) 生熟分开：存放成品、半成品、荤素原料的冰箱、容器要分开，案板、刀具要分开。特别注意烧、炒前用的装菜盘与烧后装菜不能使用同一容器。

(2) 动物性食品、植物性食品、水产品要分开洗切，要先洗后切，洗后容器不能着地存放。

(3) 食品要烧熟煮透，加工时食品中心温度应达到 70℃ 以

上，不得食用隔夜剩饭菜，并注意保存温度。凉菜应自行加工，不得外购，加工成品至食用时间不得超过 2 小时。

（4）调料容器须加盖子、贴标记，严禁使用亚硝酸盐。

（5）冷盘中的水果要现吃现切，不得预先切后入冰箱贮存。

4. 餐用具消毒监督要点。

餐用具消毒前须洗净，消毒时间要足够。煮沸、蒸汽消毒温度必须达到 100℃，煮沸消毒时间应在 10 分钟以上、蒸汽消毒时间不少于 15 分钟，洗碗机消毒一般水温控制 85℃、冲洗消毒 40 秒以上。重大活动餐饮制作前，应统一对菜墩（板）、刀具等进行一次统一消毒。餐用具消毒保洁措施须落实，餐具摆台控制在开餐前 1 小时以内。

5. 食品留样监督要点。

食品 48 小时留样制度执行情况，包括留样品种、留样量、密闭消毒的专用容器、专用带锁冰箱及留样记录、责任人签字等。

6. 现场快速检测要点。

现场快速检测情况，包括蔬菜的农药残留量、腌制肉品的亚硝酸盐含量、餐饮具洁净度、从业人员手部洁净度等。

7. 发现问题后的处理。

（1）检查中如发现问题，应当及时指出，并制作行政执法文书，提出限期整改意见，按规定签字确认后交定点餐饮单位处理。

（2）如同一时间内发生 3 人以上出现呕吐、腹痛、腹泻等

症状时，应立即向工作小组组长报告。同时按突发事件（故）现场处理预案的要求做好相关准备工作。

（五）总结与归档。在完成监督管理任务后，应在 10 个工作日内将监督管理方案、检查记录、图像资料、总结等进行整理归档。

附件：1-1 重大活动禁用、慎用食品类别（品种）名单

市场监督管理局（盖章）

_____年____月____日

重大活动餐饮服务食品安全保障 禁用 慎用食品类别（品种）名单

一、禁止食用（使用）的食品（原料）类别（品种）名单

1. 《中华人民共和国食品安全法》第三十四条规定的禁止生产经营的食品。
2. 非本单位加工的直接入口食品，如熟卤菜、凉拌菜、蛋糕、烧饼、油条等。
3. 直接入口的生海产品、水产品，包括海蜇、海带、海产贝类、深海鱼、虾、蟹及其炆制、酱制、腌制、冰制品。
4. 已死的甲鱼、黄鳝、虾、蟹等不得用作食品的加工原料。
5. 生的围边菜、雕花菜、塑胶雕花围边、剩余饭菜。
6. 硝酸盐、亚硝酸盐等食品添加剂。
7. 河豚鱼、鲐鱼、青条鱼、金枪鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、野生蘑菇、杏仁、枇杷仁、木薯、发芽马铃薯、牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体。
8. 未经许可的各类药膳。

二、慎重食用、使用的食品（原料）类别（品种）名单

1. 需强调烧熟、煮透的：四季豆、扁豆、白果、豆浆、鲜黄花菜、较大的肉、肉圆以及整鸡、整鸭、整鹅。

2. 需强调洗净或消毒的：新鲜叶菜、水果、果盘、盘花、点送菜号夹等。

3. 需注意存放温度和存放时间的：熟肉制品、凉拌菜、色拉及制品、鲜奶制品、鲜奶油裱花食品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、鲜榨果汁。

4. 需特别注意防止加工过程工具、用具、操作人员手交叉污染的生家禽及其内脏、鲜蛋、海产品、水产品。

重大活动餐饮服务食品安全事故 应急处置预案

为及时、有效地控制和处理食品安全事故，保障活动期间餐饮服务食品安全。根据《中华人民共和国突发事件应对法》《中华人民共和国食品安全法》《国家食品安全事故应急预案》《河南省食品安全事故应急预案》等法律法规、工作规范，结合实际情况，特制定本预案。

一、适用范围

本预案所称食物中毒是指食用被生物性、化学性有毒有害物质污染的食品或食用含有毒有害物质的食品后出现的急性、亚急性食源性疾病。由食品引起的列入法定传染病范围的除外。

本预案适用于重大活动餐饮服务提供者突然发生的、群体性的、造成或可能造成特定对象健康严重损害的食品安全事故的预防和应急处理工作。

二、应急处理组织

根据突发食品安全事故应急处理工作的实际需要，成立_____重大活动突发食品安全事故应急处理工作组（以下简称工作组）。组长：_____；成员：_____。

工作组主要职责为：根据指令，开展有关食品安全事故的应急处理工作，指导监督人员进行突发事故的应急处理工作。

三、接报与应急准备

接到疑似食品安全事故报告时，第一接报人应当做好记录，记录中毒事故有关内容，包括事故发生单位及地址、联系电话、中毒人数、死亡人数、可疑中毒食品、就诊或所处地点、救治措施及病人情况等，并立即向工作组组长汇报。组长应立即向上级领导报告。

事故报告来自卫生行政部门的，组长应当根据本部门领导指令，通知工作组成员携带现场处置所需物品，在规定时间内到规定地点集合后，赶赴事故发生单位进行现场核查、处置。

事故报告来自医疗机构或其他部门及个人的，组长除按照前款规定处置外，还应当提请通报卫生行政部门，由卫生行政部门通知疾病预防控制机构立即开展食品安全事故流行病学调查。

工作组应当加强与参加调查的疾病预防控制机构沟通联系，协助、配合其开展事故调查工作。

四、应急处理工作程序

（一）事件处置。工作组达到现场后，工作组组长应向现场有关人员（如驻点监督人员、餐饮服务提供者负责人等）询问，掌握并核实事故基本情况，在协助配合相关部门开展救治的前提下，迅速组织开展应急处理。工作组成员在调查中应及时向组长上报工作情况。现场调查具体要求如下：

1. 现场监督检查：对发生食品安全事故的食品经营场所进行全面监督检查。

（1）对可能造成事故的环节、区域、食品及其原料、从业人员的健康状况及个人卫生状况进行重点检查；

（2）对餐饮服务提供者负责人及有关人员进行询问；

（3）根据检查情况制作现场检查笔录，询问应制作询问笔录，文书的制作应符合国家市场监督管理总局制定的关于行政执法文书规范的要求。

2. 样品的采集：结合现场检查情况，协助、配合参加调查的疾病预防控制中心对事故发生餐饮服务提供者开展样品采集工作。

3. 采取现场临时控制措施：临时控制措施的采取，应当视情况而定，可以到达现场后根据初步了解的情况立即采取，也可根据现场检查结果采取，具体的措施包括：

（1）封存造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料，并立即进行送检；

（2）封存被污染的食品工具及用具。

（二）进一步调查处理。在食品安全事故初步调查处理的基础上，继续开展现场控制、调查处理等工作，并根据事态的发展和参加调查的疾病预防控制中心的相关调查报告等有关结论，适时调整应急处理的策略与方法。

（三）事件终结。当导致食品安全事故的危险因素已被有效控制，未出现新的患者且原有患者病情稳定 24 小时以上，报经批准，可宣布现场处理终结，工作组整理相关资料，进行善后处理工作。

五、善后处理

（一）撰写事件调查处置报告。食品安全事故应急处理结束后，工作组应对现场调查处理及事故流行病学调查报告等各项有关资料进行汇总整理分析，撰写出调查处置报告，上报主管部门。调查处置报告应包括基本情况，现场调查情况，样品采集情况及检测结果，采取的临时控制措施及效果，事件性质判定，意见与建议等。对餐饮服务提供者进行处罚的，也应写入调查处置报告中。

（二）责任追究。

1. 对经调查取证认定造成食品安全事故的单位和个人，依法给予行政处罚，构成犯罪的，移交司法机关追究刑事责任。

2. 对在食品安全事故的预防、报告、调查、控制和处理过程中，有玩忽职守、失职渎职等行为的，依法追究当事人的责任。

市场监督管理局（盖章）

_____年___月___日

重大活动餐饮服务食品安全信息通报制度

第一条 为及时准确收集、反馈重大活动餐饮服务食品安全信息，保证食品安全信息的时间性、真实性，根据《突发公共卫生事件应急条例》《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》等规定制定本制度。

第二条 重大活动主办单位、餐饮服务提供者、市场监督管理局在各自的职责范围内负责食品安全信息的报告和通报。

第三条 主办单位应于活动举办前7个工作日向市场监督管理局通报重大活动相关信息，包括活动名称、时间、地点、人数、会议代表食宿安排；主办单位名称、联系人、联系方式；餐饮服务提供者名称、地址、联系人、联系方式；重要宴会、赞助食品等相关情况及餐饮服务食品安全监管部门提出的其它需要提供信息。

第四条 餐饮服务提供者应当及时向市场监督管理局和主办单位报送重大活动餐饮服务食品安全管理实施方案和食品安全事故应急处置方案；及时向餐饮服务食品安全监管部门报告食品安全事故信息；及时向餐饮服务食品安全监管部门报告其它需要提供信息。

第五条 市场监督管理局应当将现场检查及监督意见及时向餐饮服务提供者通报；及时将发现的隐患向主办单位及餐饮服

务提供者通报；及时将食品安全事故向上级主管部门报告并向主办单位通报。

第六条 市场监督管理局负责重大活动食品安全信息资料的收集、汇总和管理工作。

第七条 对违反以上规定的单位和个人将依据《中华人民共和国食品安全法》《突发公共卫生事件应急条例》予以追究。

附件：1-2 信息通报记录

附件 1-2

信息通报记录

通报（报告）发出单位：_____

通报（报告）接受单位：_____

通报（报告）方式：_____

通报（报告）接受人：_____

通报（报告）内容：

[illegible]

通报（报告）发出人：_____

发出时间: ____年____月____日____时____分

重大活动餐饮服务食品安全监督管理 基本情况登记表

活动名称	
接待人数	
监督管理方式	全程监督 ☐ 重点监督 ☐
就餐情况	时间：____年__月__日__时至____年__月__日__时 赞助食品：是 ☐ 否 ☐ 非指定接待单位就餐情况：有 ☐ 无 ☐
主办单位名称、 联系人、联系电话	
承办单位名称、 联系人、联系电话	
餐饮单位名称、 负责人、联系电话	
驻点医疗机构 名称、负责人、 联系电话	
监管人员	

重大活动餐饮服务食品安全监督管理 事前监督评估表

单位名称：_____ 地址：_____

负责人：_____ 电话：_____

一、《食品经营许可证》有效性：有 ☐ 无 ☐

二、风险分级年度等级：_____

整改中 ☐ 待评定 ☐

三、餐饮单位食品安全组织落实：好 ☐ 一般 ☐ 差 ☐

四、食品安全管理制度制定及落实情况：好 ☐ 一般 ☐ 差 ☐

五、餐饮服务提供者接待能力与本次重大活动要求是否相适应：是 ☐ 否 ☐

六、菜单审查是否合格：是 ☐ 否 ☐

七、设施及运转：

（1）防尘、防鼠、防虫害、防有毒有害物设施齐全并运转正常：是 ☐ 否 ☐

（2）冷藏冷冻设施：

A. 温度达标：是 ☐、否 ☐

B. 原料、半成品、成品、荤素分开：是 ☐、否 ☐

C. 卫生状况：好 ☐、差 ☐

(3) 餐饮具消毒:

A. 方法: 物理☐、化学☐

B. 热力消毒温度_____, 其他_____。

C. 感官清洁: 是☐、否☐

D. 储存是否符合要求: 是☐、否☐

(4) 冷食类、生食类、裱花蛋糕:

A. 专间: 是☐、否☐

B. 紫外线消毒灯: 有☐、无☐

C. 独立空调: 有☐、无☐

D. 入口处设施是否符合要求: 有☐、无☐

E. 专用餐用具保洁设施: 有☐、无☐

F. 以上设施全部运转正常: 是☐、否☐

八、专用操作区域是否符合要求: 是☐、否☐

九、食品加工场所环境卫生: 好☐、中☐、差☐

十、从业人员情况:

1. 健康证明持证情况: 从业人员数_____ 持证人数_____。

2. 个人卫生状况:

(1) 是否穿戴工作衣帽: ☐是 ☐否

(2) 操作过程个人卫生符合要求: 是☐ 否☐

十一、存在问题: _____

_____。

十二、处理措施: _____

十三、评估意见：符合□ 基本符合□ 不符合□

补充说明：_____。

注：检查项目中为“是”或“有”的打“√”，“否”或“无”的打“×”；检查项目中为选择项目的在选项中直接打“√”，填空项直接填充具体内容。

餐饮单位负责人（签字）：_____

监 督 员：_____、_____

检查时间：_____

被监督单位整改情况复查表

被监督单位名称：_____

初次检查时间：_____年____月____日

监 督 员：____、_____

初次检查存在问题：

监督意见书编号：_____

复查情况：

处理意见：

复查监督员：____、_____

复查日期：_____年____月____日

重大活动餐饮服务食品安全监督管理 定点餐饮单位食品安全风险评估监督意见

(格式一)

单位名称: _____ 地址: _____

负责人: _____ 电话: _____

根据重大活动餐饮服务食品安全监督管理工作的要求,对你单位食品安全状况进行现场评定, _____个方面存在食品安全风险,请你单位抓紧整改,并加强以下工作:

请你单位于_____年____月____日前上报整改情况,联系人: _____,联系电话: _____。

餐饮单位负责人(签字): _____

市场监督管理局(盖章) 监督员: _____、_____

检查时间: _____

重大活动餐饮服务食品安全监督管理 定点餐饮单位食品安全风险评估监督意见

(格式二)

单位名称: _____ 地址: _____

负责人: _____ 电话: _____

根据重大活动餐饮服务食品安全监督管理工作的要求,对你单位食品安全状况进行现场评定,以下____个方面存在食品安全风险:

鉴于你单位食品安全存在的风险,不宜于承担本次重大活动食品安全保障工作,我们将提请主办单位取消你单位的承办资格。

现责令你单位于_____年___月___日前上报整改情况。

餐饮单位负责人(签字): _____

市场监督管理局(盖章) 监督员: _____、_____

检查时间: _____

重大活动餐饮服务食品安全责任承诺书

为确保_____重大活动餐饮服务食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的要求，特作出如下承诺：

一、积极配合监督人员的监督检查，对检查中发现的问题及时整改到位。

二、拟在重大活动期间供应的食品均提供食谱，提前报送监督人员审查，审查合格后方可制作加工并供应，重大活动期间确需变更食谱，保证提前 24 小时再次报审，如未经审查擅自更改，将承担全部责任。

三、采购食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品等严格执行进货查验登记等制度，确保所购食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品符合食品安全标准。

四、保证不使用下列食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品：

（一）法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；

（二）检验检测不合格的生活饮用水和食品；

（三）超过保质期的食品、食品添加剂；

（四）外购的散装直接入口熟食制品；

(五) 未经市场监督管理部门审查的赞助食品;

(六) 市场监督管理部门在食谱审查时认定不适宜提供的食品。

五、保证调味品即用即开，每餐次剩下的调味品要及时加盖保存。

六、保证专间加工制作食品符合相关专间操作要求，冷食、生食类、裱花制作食品成品至食用时间不超过 2 个小时。

七、保证所有食品均烧熟煮透后供应，自助餐有足够的复热保温设施，保证食品的温度达 60℃ 以上，食品上架时间不超过 2 小时。不供应隔餐、隔夜的剩余食品。

八、保证餐（用）具消毒有专人负责，严格消毒程序，有足够的保洁设施存放备用餐具，餐饮具摆台控制在餐前 1 小时以内。

九、保证餐饮服务从业人员均持有效的健康证明，并经食品安全知识培训合格。

十、保证对每餐次加工制作的每种食品成品（含赞助食品）进行留样，留样量应满足检验需要，不得少于 125 克，样品应分别存放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，并做好记录。食品留样存放的冰箱应专用，并专人负责，上锁保管。

十一、一旦发现疑似食品安全事故者或者可疑传染病病人，立即报告监督人员并且协助做好病人的隔离、治疗和消毒处理工

作。

违反上述规定，造成食品安全事故及其他食源性疾患发生的，本单位和负责人愿意配合监管部门的调查处理，承担相应的法律责任。

餐饮服务提供者（盖章）： 负责人（签字）：

年 月 日

重大活动餐饮服务食品安全监督管理 全程/重点监督表

日期：_____ 餐次：_____

一、食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品进货查验落实情况：

1. 食品感观性状合格：是□、否□
2. 查验记录齐全：是□、否□
3. 食品添加剂“五专”管理：是□、否□

二、食品制作加工过程及存储：

1. 粗加工：

A. 动物性、植物性、水产品加工区域及清洗池分开：

是□、否□

B. 加工用具是否分类配备并分开使用：是□、否□

2. 烹调食品做到烧熟煮透：是□、否□

3. 食品存储：

A. 冰箱、冷柜存放食品原料、半成品、成品、荤素分开：

是□、否□

B. 加工好的成品与食用前间隔时间不超过 2 小时：

是□、否□

三、冷食类、生食类、裱花制作：

1. 厨师个人卫生:

A. 洗手、更衣、戴口罩上岗: 是□、否□

B. 操作行为规范, 不留长指甲、戴金戒指等:
是□、否□

2. 加工制作流程是否符合要求: 是□、否□

3. 专间温度控制在 25° C 以下: 是□、否□

4. 空气、操作台面定期清洗消毒: 是□、否□

四、餐饮具清洗消毒、保洁:

1. 消毒方法: 物理□、化学□

2. 热力消毒温度达标: 是□、否□

化学消毒浓度达标: 是□、否□

3. 消毒有专人负责: 是□、否□

消毒程序规范: 是□、否□

4. 感官清洁: 是□、否□

消毒后有保洁设施: 是□、否□

五、食品 48 小时留样情况:

有专人负责: 是□、否□

有专柜存放: 是□、否□

容器密闭、消毒、专用: 是□、否□

留样品种齐全: 是□、否□

留样量是否符合要求: 是□、否□

是否加锁: 是□、否□

留样记录: 有□、无□

六、整体环境卫生：好□、中□、差□

七、现场快速检测情况：

检测项目	检测样品	检测结果	操作人	整改措施	整改结果

八、存在问题： _____

九、处理措施： _____

十、整改结果是否合格：是□、否□

注：检查项目中为“是”或“有”的打“√”，“否”或“无”的打“×”；检查项目中为选择项目的在选项中直接打“√”，填空项直接填充具体内容。

餐饮单位负责人（签字）： _____ 监督员： _____

重大活动餐饮服务食品安全监督管理 食谱审查记录

重大活动名称：_____

活动时间：_____年__月__日至_____年__月__日

餐饮服务提供者名称：_____

食谱提交时间：_____年__月__日

审查意见及建议：_____

审查人：_____

审查时间：_____

附件：1-3 食谱（餐饮服务单位提供的菜单应有提供人员签字及日期或单位公章。）

附件 1-3

食谱页

说明：餐饮服务单位提供的菜单应有提供人员签字及日期或单位公章。

重大活动餐饮服务食品安全 监督管理留样检查记录

日期：_____年__月__日餐次：早☐ 中☐ 晚☐

留样品是否符合要求：_____

存在问题：_____

处理建议：_____

检查人：_____检查时间：_____

日期：_____年__月__日餐次：早☐ 中☐ 晚☐

留样品是否符合要求：_____

存在问题：_____

处理建议：_____

检查人：_____检查时间：_____

日期：_____年__月__日餐次：早☐ 中☐ 晚☐

留样品是否符合要求：_____

存在问题：_____

处理建议：_____

检查人：_____检查时间：_____

其他（检测报告、现场照片等）

重大活动餐饮服务食品安全监督管理工作总结

一、基本情况

任务来源、制定工作方案、组织领导、落实监督人员情况。

二、监督管理工作开展情况

1. 前期食品安全风险评估情况。
2. 定点餐饮单位整改落实情况。
3. 定点餐饮单位从业人员食品安全知识培训情况。
4. 食谱审查情况。
5. 活动期间对定点餐饮单位的监督情况（发出监督意见书份，整改项目_____条）。

三、监督管理工作完成情况

1. 对定点餐饮单位保障情况的总体评价。
2. 监督管理数据统计。
出动监督人员数、监督餐次、保障人数、培训从业人员数、快检总数及合格率。
3. 对本次监督管理任务完成情况的总体评价。

附件：1-4 重大活动餐饮服务食品安全监督管理统计表

市场监督管理局（盖章）
_____年____月____日

重大活动餐饮服务食品安全监督管理统计表

日期	餐次	保障 人数	培训 从业 人员	出动 监督 人员	发布监 督意见 书(份)	整 改 项 目 (条)	食品快速检测									
							合计 检测数	合计 合格数	其中：		其中：		其中：		其中：	
									检测数	合格数	检测数	合格数	检测数	合格数	检测数	合格数
合计																

说明：食品快速检测项目为农残、ATP、余氯、中心温度等。

