附件

上海市农村集体聚餐食品安全管理工作指南

一、目的与依据

为贯彻落实《上海市食品安全条例》以及《国务院食品安全办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》（食安办〔2015〕22号），进一步加强本市农村集体聚餐食品安全管理工作，结合本市实际，制定本工作指南。

二、适用范围

本指南适用于本市范围内在固定场所内举办的10桌及以上农村集体聚餐活动的食品安全管理工作。村民在非固定场所（如在家庭内）举办的集体性聚餐活动的指导与管理可参照本指南。

三、定义

**农村集体聚餐：**是指在农村或城乡结合部地区，村民自发组织的、在公共餐饮服务单位以外场所举办的各类集体性聚餐活动。

**农村集体聚餐举办者：**是指聘用流动厨师，在租用或自有的场所内，组织亲朋好友参加婚、丧、寿宴等集体聚餐的发起者，俗称东家。

**农村集体聚餐承办者：**是指取得合法餐饮服务经营资质或经区食药安办备案登记认可的农村集体聚餐固定办酒场所的经营管理主体，如农村会所。其受举办者委托，具体承办农村集体聚餐。

**流动厨师：**是指与农村集体聚餐承办者签约，按农村集体聚餐承办者与举办者决定，在农村集体聚餐固定办酒场所内，加工制作食品，提供餐饮服务的团队负责人。其团队成员包括土厨师、帮工或茶担子等。

1. 各方责任

**（一）主体责任**

**1、农村集体聚餐举办者的责任。**与承办者共同对集体聚餐的食品安全负责。与承办者签订合同或协议，明确各自的食品安全责任。遵守承办者的食品安全管理制度，在承办者推荐的签约流动厨师、推荐菜单内进行选择，文明用餐节俭办宴。若发生食品安全事故，与承办者一同及时向所在地的区市场监督管理部门报告。

**2、农村集体聚餐承办者的责任。**与举办者共同对集体聚餐的食品安全负责。与举办者签订合同或协议，明确各自的食品安全责任。在农村集体聚餐举办前，向所在地的街镇食安办报告举办日期、餐次、预期参加人数等信息。应当制定各项食品安全管理制度，落实管理措施。对在其固定场所提供餐饮服务的流动厨师进行签约管理，定期组织签约流动厨师等加工制作人员进行健康体检和食品安全知识培训。

**3、流动厨师的责任。**应当接受农村集体聚餐承办者的管理并遵守其食品安全管理制度。带领其团队成员按照法律、法规、食品安全标准及有关要求加工制作食品以及提供餐饮服务。按法律规定取得有效健康证明方可上岗。定期参加承办者与管理部门的食品安全知识培训与考核。

**（二）管理职责**

**1、区食品药品安全委员会办公室（以下简称区食药安办），负责对全区范围内的农村集体聚餐食品安全进行管理。**

（1）制定辖区农村集体聚餐食品安全各项管理制度。

（2）制定对辖区内暂无法申办食品经营许可，但食品安全条件基本符合的农村集体聚餐固定场所予以备案登记并颁发相关证明；公布辖区内取得合法餐饮服务经营资质或经备案登记认可的农村集体聚餐固定场所名单。

（3）组织开展辖区内流动厨师及相关从业人员食品安全知识培训与考核。公布辖区内合格流动厨师名单并进行动态管理。

（4）对各街镇食药安办的农村集体聚餐管理工作开展考核评估。

**2、乡、镇人民政府、街道办事处，负责对辖区范围内的农村集体聚餐食品安全进行管理。**

（1）鼓励乡、镇人民政府、街道办事处为辖区农村集体聚餐统一投保食品安全责任险。

（2）对农村集体聚餐举办者和承办者的事先报告进行登记管理。

（3）会同辖区市场监管所，指派专业人员对事先报告的农村集体聚餐进行现场指导。

**3、各街镇食品药品安全委员会办公室（以下简称街镇食药安办），负责具体落实街镇范围内举办的农村集体聚餐的登记管理、指导、食品安全宣传教育等工作。**

（1）对农村集体聚餐承办者的事先报告进行登记管理。鼓励采用信息技术，实现网上或手机APP报告。

（2）会同辖区市场监管所，指派专业人员开展事前检查与事中指导。鼓励采用移动设备对现场检查或指导情况进行记录。

（3）组织辖区内的农村集体聚餐承办者主动投保食品安全责任保险。

（4）组织开展辖区内流动厨师及相关从业人员食品安全知识培训与考核，对辖区内签约流动厨师开展动态管理。

（5）接到农村集体聚餐引发的食品安全事故报告后，协助辖区市场监管等部门开展调查处理。

**4、区市场监管部门（包括区市场监管局及街镇市场监督管理所），负责对辖区农村集体聚餐固定场所开展食品经营许可以及日常监管工作。**

（1）协助街镇食药安办对农村集体聚餐开展事前检查与事中指导。鼓励采用移动执法装备对现场检查或指导情况进行记录。

（2）对辖区农村集体聚餐的违法行为依法进行查处。

（3）接到农村集体聚餐引发的食品安全事故报告后，应当立即会同卫生计生等部门进行调查处理，依法采取措施，防止或者减轻社会危害，同时协助辖区疾病预防控制机构对食品安全事故现场采取卫生处理等措施及流行病学调查。

**5、区食品安全管理（或餐饮）协会，负责对辖区农村集体聚餐行为进行规范，促进行业健康发展。**

（1）负责制订有地区特色的农村集体聚餐推荐菜单。

（2）协助区食药安办开展辖区内流动厨师及相关从业人员食品安全知识培训。

五、各项管理要求

**（一）基本要求**

1. 农村集体聚餐承办者应取得食品经营许可或经区食药安办备案登记并获得相关证明。
2. 农村集体聚餐承办者应配备持有本市《餐饮服务从业人员食品安全知识培训合格证明》的专职食品安全管理员，并在宴席举办期间在岗从事食品安全管理工作。

3、农村集体聚餐承办者应按要求制定各环节食品加工操作规程和管理制度。

4、食品经营许可证或区食安办备案登记证明、监督检查的动态等级、相关管理制度、管理人员培训合格证以及在岗的流动厨师健康证明应公示在场所的醒目位置。

5、农村集体聚餐承办者应做好场所及设备的日常清洁、消毒、维护工作，定期开展食品安全自查自纠，确保符合食品安全要求。

6、农村集体聚餐承办者应与绿化市容部门签订收运处置合同，规范处置餐厨垃圾和餐厨废弃油脂。

7、农村集体聚餐承办者应当主动投保食品安全责任险。

8、农村集体聚餐固定场所应实施“明厨亮灶”，鼓励农村集体聚餐固定场所在关键环节安装视频监控设备，并通过电子显示屏公开重点区域的食品加工操作过程。

9、农村集体聚餐固定场所应在醒目位置张贴禁烟标志，管理者对吸烟行为应进行劝阻。

10、流动厨师团队负责人及其聘用的关键岗位操作人员应取得相应类别的本市《餐饮服务从业人员食品安全知识培训合格证明》或通过经区食安办认可的食品安全知识培训与考核。接触直接入口食品的从业人员应持有有效健康证明。

**（二）具体举办要求**

**1、申报备案。**农村集体聚餐承办者应提前一周，向所在地的村（居）报告聚餐举办日期、餐次、预期参加人数等信息。街镇食药安办接村（居）报告，汇总后抄送辖区市场监管所。

**2、签订合同。**农村集体聚餐举办者应与农村集体聚餐承办者签订服务合同或协议。上海市农村集体聚餐服务合同范本（2017版）详见附件。

**3、菜谱制定。**流动厨师应参照农村集体聚餐推荐菜单和农村集体聚餐举办者和承办者的要求制定菜谱，不得加工法律法规和政府明令禁止经营的品种。

**4、原料管理。**农村集体聚餐承办者应对采购（可委托签约的流动厨师采购）的食品原料、食品添加剂及食品相关产品进行索证索票，开展进货查验，建立原料进货台账记录，如实记录相关信息并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于半年。农村集体聚餐举办者自行采购食品及食品原料的，应到有资质商家购买并索取相应票据，并交农村集体聚餐承办者保管。

**5、加工操作。**流动厨师及其聘用人员在加工操作过程中应当严格遵守餐饮服务食品安全操作规范，严禁使用过期、变质和来源不明的食品及原料。

**6、禁止经营。**不得采购散装熟食；不得加工生食水产品、四季豆、自制豆浆、冷加工糕点等高风险食品。

**7、食品留样。**农村集体聚餐承办者应对每餐供应的成品菜肴按品种留样，留样食品在冷藏条件下保存48小时以上，每个品种留样量不少于100克。

**8、应急处置。**发生疑似食物中毒等食品安全事故的，农村集体聚餐举办者和承办者应立即向辖区市场监管所报告，并配合相关部门开展调查及应急处置。

**（三）退出机制**

1、农村集体聚餐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，市场监管部门应依法查处直至吊销食品经营许可证或由区食药安办取消其承办农村集体聚餐资格。

2、对经相关部门认定为属于食物中毒等食品安全事故的，农村集体聚餐承办者应与负责中毒餐次加工制作的流动厨师解除签约。区食药安办与街镇食药安办应将该流动厨师清理出辖区合格流动厨师名单。

附件：上海市农村集体聚餐服务合同范本（2017版）