

ICS 点击此处添加 ICS 号
CCS 点击此处添加 CCS 号

DB 11

北京市地方标准

DB 11/T XXXXX—XXXX

农村集体聚餐餐饮加工管理指南

Guidance of management for rural collective dinner food processing

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

北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 基本原则	2
5 人员管理	2
6 场所及设施设备	3
7 食品原料管理	3
8 加工制作过程管理	4
9 卫生管理	4
10 应急处置	5
附录 A（资料性） 农村集体聚餐登记表及承诺书	6
参考文献	7

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。

本文件由北京市市场监督管理局提出并归口。

本文件由北京市市场监督管理局组织实施。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

本标准旨在通过明确农村集体聚餐餐饮加工管理要求,引导群众在自发举办农村集体聚餐过程中规范管理,防控聚餐过程中的风险隐患。

农村集体聚餐餐饮加工管理指南

1 范围

本标准规定了农村集体聚餐中餐饮加工相关的基本原则、人员管理、场所及设施设备、食品原料管理、加工制作过程管理、卫生管理、应急处置等相关内容。

本标准适用于北京市内农村地区群众因家庭事宜自发组织的,在餐饮服务单位的餐饮服务场所以外举办的100人以上群体性聚餐活动。

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 5749 生活饮用水卫生标准

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 collective dinner

农村地区,群众因家庭事宜自发组织或由承办者提供服务,在餐饮服务单位的餐饮服务场所以外场所举办,聚餐人数具有一定规模(100人以上)的群体性聚餐活动。

3.2

农村集体聚餐举办者 rural collective dinner sponsor

组织、召集农村集体聚餐活动的个人、单位或组织。

3.3

农村集体聚餐承办者 rural collective dinner undertaker

为农村集体聚餐活动提供食品加工制作等服务的专业人员或团体。

3.4

从业人员 employees

在农村集体聚餐活动中，从事食品原料采购、加工制作、清洁卫生、传菜服务等操作的专业人员。

4 基本原则

4.1 农村集体聚餐的举办者（以下简称举办者）应落实集体聚餐活动食品安全的管理责任，农村集体聚餐的承办者（以下简称承办者）应落实集体聚餐活动食品安全的主体责任。举办者、承办者应遵守食品安全法律法规，开展食品安全自查，主动接受检查指导，及时消除食品安全风险因素，保证农村集体聚餐的食品安全。

4.2 农村集体聚餐场所应环境整洁并具备与供餐规模相适应的条件设施，加工制作区域与就餐区域面积应与聚餐人数规模相匹配。

4.3 举办者和承办者应自觉履行农村集体聚餐的报告义务。在集体聚餐举办前，举办者和承办者要主动、及时、如实地将举办者及承办者信息、举办地点、预期参加人数等内容提前向属地乡镇人民政府报告，并签订农村集体聚餐登记表及承诺书（参见附录 A）。

4.4 举办者、承办者不应采购、贮存、加工制作超过保质期、腐败变质、感官性状异常等国家食品安全法律法规明令禁止生产经营的食品。

4.5 举办者和承办者之间、承办者与从业人员之间宜签订食品安全协议，明确、细化各自的食品安全责任义务。举办者、承办者宜购买食品安全责任保险。

4.6 承办者应将反餐饮浪费理念融入菜单，与举办者共同确定避免浪费的菜单构成，合理搭配菜品和主食的数量、份量和规格，按照用餐人数合理安排宴席流程和餐台数量。

4.7 举办者应为每桌配齐公勺公筷，提供拆分服务，将整鱼、整鸡等消费者不便拆分的餐品摆放展示后，随即进行拆分，方便就餐人员取餐、食用，提供剩餐打包服务。

4.8 举办者、承办者应加强宣传引导聚餐人员开展“光盘行动”，带头践行文明、健康、理性、绿色的消费理念和习惯。举办过程应尊重少数民族的风俗习惯。

4.9 存在以下情况的，不应举办农村集体聚餐活动：

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

5 人员管理

5.1 承办者应配备兼职食品安全管理员，履行食品安全管理职责，防范食品安全风险。

5.2 从业人员应经健康检查，取得健康合格证明后方可上岗。承办者应在上岗前对从业人员开展食品安全培训。

5.3 从业人员上岗前应进行健康检查，宜建立上岗前健康检查记录。发现患有发热、腹泻、咽部炎症、急性出血性结膜炎等病症及皮肤有伤口感染的从业人员，应立即停止上岗。

5.4 从业人员健康证明应在聚餐场所进行公示。

5.5 从业人员工作时，应穿戴清洁的工作服、帽，并保持个人卫生；工作时，应佩戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品。在加工制作食品前应使用流动清水洗净双手并消毒。使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，需再次进行更衣、洗手或手部消毒。

5.6 从业人员不宜化妆，从事食品加工操作时不应佩戴手表、戒指、手镯等饰物。

5.7 从业人员不应在食品加工场所进行吸烟、饮食等可能污染食品的行为。

6 场所及设施设备

6.1 选址与布局

6.1.1 农村集体聚餐场所不应选择对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。周围不应有可导致虫害大量孳生的场所。

6.1.2 宜选择礼堂、活动室等室内固定场所举办聚餐。如食品加工制作区域设置于室外场所，应增设顶棚等临时遮挡设施。

6.1.3 应按照食品加工操作流程设置相应的初加工、切配、热加工、餐饮用具清洗消毒等加工操作区域，以及食品贮存专区。

6.1.4 各加工操作场所应按照原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

6.1.5 应设置独立区域或者设施用于存放和清洗清洁工具（包括清洁剂、扫帚、拖把、抹布、刷子等），其位置应不会污染食品，并与食品处理区域能够明显区分，以避免因混用引起的食品污染风险。

6.2 设施设备

6.2.1 应配备洗手、防尘、防蝇、防鼠、初加工清洗、餐饮用具清洗、垃圾存放、供水、排水等设施或设备。

6.2.2 应根据聚餐人数、清洗消毒能力配备足够的碗、餐盘（碟）、勺、筷子、杯子、盆等餐饮具。

6.2.3 应配备洁净容器、柜子、货架等食品贮存设施。根据食品加工品种和季节配备冷藏、冷冻设施。

6.2.4 根据加工操作流程配备炉灶、锅、刀、墩、板、桶、盒、筐、抹布等食品加工器具。

6.2.5 应配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设施设备并专用，大小和数量能满足需要。

6.2.6 供水设施应确保食品加工操作及清洗消毒用水符合 GB 5749 的要求。

6.2.7 排水设施应保证排水畅通，便于清洁、维护，保证食品加工用水不受污染。

7 食品原料管理

7.1 举办者或承办者应从具有合法资质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，索取有效购货凭证，并对采购的食品原料进行检查把关。

7.2 不应采购下列食品，包括但不限于以下内容：

- a) 国家禁止食用的野生保护动物；
- b) 用非食品原料生产的食品或者用回收食品作为原料生产的食品；
- c) 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；
- d) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品，以及无检疫合格证明的肉类食品；
- e) 超过保质期食品或者被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；
- f) 使用后可能产生食品安全隐患的食品，如发芽的土豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、四季豆类等；
- g) 无合法来源的食品；无标签标识的预包装食品；无合法来源的散装白酒；
- h) 禁止使用以厨余废弃食用油脂为原料的食用油。

7.3 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，食品原料及盛放食品的容器不应直接落地码放。根据季节与天气状况等因素及时调整食品原料贮存条件。

7.4 贮存食品的场所严禁存放杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品。

8 加工制作过程管理

- 8.1 食品加工制作过程中，应加强对易引发食品安全事故的重点品种和关键环节的管理。
- 8.2 食品加工前应对食品原料进行查验，发现超有效期、腐败变质、霉变生虫、感官性状异常和来源不明的食品及原料，不应加工使用。
- 8.3 食品原料使用前应在初加工区域进行洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分别在不同水池（容器）内清洗。加工清洗用水应使用流动清水，不应直接使用河水。
- 8.4 用于食品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具容器，应当按原料、半成品、成品区分开放置和使用，防止交叉污染，用后洗净，保持清洁。加工过程中接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物品。
- 8.5 热加工食品应做到烧熟煮透，确保菜品中心温度达到70℃以上。
- 8.6 聚餐食品确有必要需提前制作半成品的，半成品应及时冷藏或冷冻保存。供餐前应采取蒸煮炸等制作方式复热至中心温度达到70℃以上。
- 8.7 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下存放2h以上，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热至70℃以上。发现有变色、变味、发霉、腐败变质等感官性状发生变化的食品应当废弃，不应再加热后供食用。
- 8.8 食品加工操作区内不应从事可能污染食品的活动。
- 8.9 农村集体聚餐提供冷荤凉菜应设置冷荤凉菜专用操作台。加工冷荤凉菜应使用专用容器和工具，加工前操作人员应对手部进行清洗消毒。不应提供隔夜冷荤凉菜。夏季不宜制作冷荤凉菜。
- 8.10 农村集体聚餐场所内不应饲养、暂养和宰杀畜禽。

9 卫生管理

9.1 餐饮用具卫生

- 9.1.1 餐饮用具使用后应及时清洗消毒，宜采用大锅煮沸等热力方式进行消毒。
- 9.1.2 餐饮用具应使用流动水进行清洗，清洗用水不应反复循环使用。
- 9.1.3 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐饮用具。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。
- 9.1.4 消毒后的餐饮用具应及时做好密闭保洁。
- 9.1.5 不具备餐饮具清洗消毒条件的应使用集中消毒餐饮具或一次性可降解餐饮具。集中消毒餐饮具应从合法有资质企业购进并记录购买信息。不应重复使用一次性餐饮具。

9.2 环境及设备设施卫生管理

- 9.2.1 食品加工操作场所应保持清洁，操作加工过程中应及时清洁维护，避免食物受到污染。
- 9.2.2 食品加工设备设施应保持清洁，不应出现交叉污染。

9.3 废弃物管理

- 9.3.1 应合理设置废弃物存放设施，按照要求做好垃圾分类及处置。
- 9.3.2 废弃物存放设施应加盖，防止不良气味或有毒有害气体溢出、虫害孳生。
- 9.3.3 餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。
- 9.3.4 废弃物存放设施应及时清洁，必要时进行消毒。

9.4 有害生物防治

- 9.4.1 应保持农村集体聚餐场所环境整洁，防范虫害侵入及孳生。
- 9.4.2 有害生物防治应遵循优先使用物理方法，如使用化学方法的，化学药剂应存放在专门设施内。
- 9.4.3 应根据需要配备适宜的有害生物防治设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等），防止有害生物侵入。成品宜加盖防蝇防尘罩。

10 应急处置

- 10.1 对于可能发生的食品安全事故或紧急情况，应明确知晓处置程序和联系电话。
- 10.2 承办者在食品加工制作或备菜、分菜环节发现可能存在的食品安全隐患时，应立即撤回相关食品，并采取有效措施及时阻止就餐人员继续食用。
- 10.3 集体聚餐举办者负责食品留样，留样食品应按餐次、品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，留样食物冷却后加盖，标注餐次、菜品名、日期等信息，在冷藏条件下保存。每种品种留样量不少于 125 g，留样时间不少于 48 h。
- 10.4 聚餐人员出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等疑似食品安全事件后，举办者、承办者应立即护送患者到就近医院及时进行救治，并立即报告属地乡镇人民政府和相关部门。配合开展食物中毒调查处置。

附 录 A
(资料性)
农村集体聚餐登记表及承诺书

表 A.1 给出了农村集体聚餐登记表及承诺书样式。

表 A.1 农村集体聚餐登记表及承诺书

登记时间_____

聚餐地点			
聚餐时间		聚餐人数	
举办者姓名		承办者姓名	
举办者住址		承办者住址	
举办者联系电话		承办者联系电话	
承办者情况	厨师来源： 家庭成员 <input type="checkbox"/> 外请厨师 <input type="checkbox"/> 厨师姓名： 联系电话： 是否有健康证明：是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 厨师/帮工姓名： 联系电话： 是否有健康证明：是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
食品安全事故报 告电话	乡镇人民政府、街道办事处相关机构电话： 卫生行政部门电话：		
主要原料来源 及采购地点			
承 诺 内 容			
<p>为确保农村集体聚餐人员的饮食安全，本次聚餐举办者和承办单位（厨师）特做出如下承诺：</p> <p>一、本人已完全知晓《农村集体聚餐餐饮加工管理指南》的相关内容。</p> <p>二、在承办集体聚餐的过程中，本人将认真遵守食品加工操作管理的相关规定。</p> <p>三、若违反上述规定，造成食品安全事故及其他食源性疾病，本人愿意承担集体聚餐食品安全主体责任，及时报告，配合监管部门的调查，并承担相应的法律责任。</p>			
举办者签字		承办者签字	
受理人签字			

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法
 - [2] GB 31654 餐饮服务通用卫生规范
 - [3] DB11/T 1790 餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范
 - [4] DB36/T 1411 农村集体聚餐管理规范
-