​

延安市农村集体聚餐食品安全管理条例

​

（2022年11月24日延安市第六届人民代表大会常务委员会第五次会议通过　2023年3月28日陕西省第十四届人民代表大会常务委员会第二次会议批准）

​

第一条　为了加强农村集体聚餐食品安全管理，防范食品安全风险，保障公众身体健康和生命安全，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》等法律法规，结合本市实际，制定本条例。

第二条　本市行政区域内农村集体聚餐食品安全监督管理活动，适用本条例。

本条例所称的农村集体聚餐，是指农村居民在家庭或者非餐饮经营场所举办一次五十人以上的，主要由举办者自行承担或者委托他人承办加工烹饪的聚餐活动。

第三条　市、县（市、区）人民政府应当将农村集体聚餐纳入食品安全监督管理工作范围，统一领导、组织、协调农村集体聚餐食品安全监督管理以及食品安全突发事件应对工作，完善农村集体聚餐食品安全监督管理责任制，对农村集体聚餐食品安全监督管理工作进行评议、考核，将农村集体聚餐食品安全管理工作经费、食品安全协管员薪酬列入财政预算。

市、县（市、区）食品药品安全委员会统筹指导农村集体聚餐食品安全工作，提出相关政策措施，督促落实农村集体聚餐食品安全监督管理责任。

第四条　市、县（市、区）市场监督管理部门依照本条例和本级人民政府确定的职责对农村集体聚餐活动实施监督管理。

市场监督管理所负责建立农村集体聚餐信息收集、报告工作机制；组织开展食品安全知识宣传培训和农村集体聚餐现场食品安全技术指导，及时报告和协助处置农村集体聚餐食品安全事故。

市、县（市、区）人民政府有关部门在各自职责范围内做好农村集体聚餐食品安全监督管理工作。

第五条　村民委员会、居民委员会应当加强集体聚餐食品安全的自律管理，协助乡（镇）人民政府、街道办事处及市场监督管理部门做好食品安全管理工作，开展食品安全宣传，增强食品安全意识。

第六条　食品安全协管员由市场监督管理部门聘任、考核。食品安全协管员负责收集并报告集体聚餐信息，督促举办者履行集体聚餐报告义务，协助开展排查食品安全隐患和食品安全事故的应急处置。

第七条　农村集体聚餐实行报告登记制度。举办者在集体聚餐举办前应当向聚餐所在地的村（社区）食品安全协管员报告举办时间地点、就餐次数、预期人数、承办者等情况，填写食品安全承诺书，主动接受并积极配合食品安全协管员的指导，落实食品安全保障措施。

举办者和承办者对集体聚餐食品安全负责。鼓励举办者与承办者之间签订食品安全协议，明确、细化各自的食品安全责任。

承办者，是指承接集体聚餐食品加工制作的流动餐车经营者、厨师及其他食品加工人员。

第八条　流动餐车实行备案登记管理制度。流动餐车经营者应当向所在地县（市、区）市场监督管理部门办理流动餐车备案登记，取得登记卡。登记卡有效期为三年，逾期应当重新备案登记。

备案登记的流动餐车应当符合下列条件：

（一）流动餐车加工区与驾驶区隔离并符合食品卫生条件；

（二）具有符合食品卫生条件的生产、加工、贮存、清洗、消毒、加热、冷藏等设施设备；

（三）接触食品的器具、工作台面符合食品安全要求；

（四）加工制作直接入口食品的，应当具有防雨、防尘、防蝇等设施。

第九条　市场监督管理部门应当对流动餐车经营者、厨师、食品安全协管员等人员进行食品安全培训。

第十条　从事农村集体聚餐食品加工制作的厨师及其他食品加工、服务人员应当按照规定取得健康证明。

下列人员不得从事农村集体聚餐食品的加工制作：

（一）患有发热、腹泻、咽部炎症、皮肤有伤口或者感染等病症的；

（二）患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病的；

（三）患有国务院卫生行政部门规定的其他有碍食品安全疾病的。

第十一条　流动餐车经营者应当在食品加工制作场所公示流动餐车备案登记卡，厨师及其他食品加工制作、服务人员应当在食品加工制作场所公示健康证明。

第十二条　食品加工制作人员应当遵守下列规定：

（一）操作时穿戴清洁的工作衣帽，佩戴口罩，头发不外露，不留长指甲，不涂指甲油；

（二）操作前洗净手部，操作过程中保持手部清洁，接触不洁物品后重新洗净手部；

（三）规范使用天然气灶、液化气灶、电加热设备等炊事灶具，防止漏气、漏电；

（四）其他需要遵守的规定。

第十三条　农村集体聚餐食品加工应当符合食品安全标准，保证加工制作的食品卫生、无毒、无害，并符合下列要求：

（一）厨房设置于固定用房或者符合卫生及安全要求的场所内，配备满足食品加工制作需要的通风、防雨、防尘、防蝇、防鼠、排污及存放废弃物设施；配备冷冻、冷藏、餐具保洁等设施；用于加工制作的刀、墩、板以及其他工具容器等，按照生熟分开要求使用，保持清洁；

（二）加工制作场所合理布局，按照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、原辅材料贮存等区域。贮存食品及原料的场所、设施应当保持清洁，实行分类、分架、离墙、离地存放；需要冷藏条件下保存的食品及时冷藏；

（三）需要加工的熟制食品，烧熟煮透；隔餐或者隔夜的熟制食品必须充分加热后方可食用；

（四）原料、半成品、成品以及生、熟食品分开存放；加工好的食物妥善保存，防止交叉感染和食品不安全问题的发生；

（五）餐饮器具和食品加工用具采用高温等方式进行消毒。餐饮器具和食品加工用具的洗涤剂、消毒剂符合食品安全要求和标准；

（六）食品添加剂标注名称，保留原包装。

第十四条　食品留样按照品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放四十八小时以上，每个品种的留样量不少于一百二十五克，并标注留样食品名称、时间、人员等。使用非统一供应居民生活用水的，对用水留样。

第十五条　农村集体聚餐场所应当清洁、卫生、安全，远离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）；禁止将食品与有毒、有害物品一同存放、运输。

第十六条　承办者应当采购符合要求的食品原辅材料并索要票证，进行进货查验并建立进货查验记录，如实记录食品原料、食品添加剂和食品相关产品的生产日期、保质期、名称、规格、批号、数量、供货者名称以及联系方式、进货日期等。

举办者自主采购、供应食品原辅材料，应当向承办者出示购货凭证或者能够证明食品材料安全的信息记录；对不能提供或者提供不实信息、虚假信息的，承办者可以拒绝加工制作相关食品。

第十七条　举办者和承办者不得有下列行为：

（一）不按照规定履行报告义务；

（二）在不符合规定的场所加工制作食品；

（三）利用不合格食品原辅材料加工制作食品；

（四）使用回流食品作为原料，再次加工制作食品；

（五）不按照国家标准和规定使用食品添加剂；使用亚硝酸盐、非食用物质加工制作食品；

（六）在加工制作场所内宰杀畜禽；

（七）使用无合法来源的散装酒；

（八）使用不符合国家卫生标准的饮用水；

（九）其他违反规定的行为。

第十八条　农村集体聚餐按照规模大小实行分级指导，具体办法由县（市、区）人民政府结合实际制定。

食品安全指导人员现场指导时主要检查下列内容：

（一）食品原辅材料采购贮存及票据留存情况；

（二）食品加工操作场所及环境卫生情况；

（三）餐饮器具清洗和消毒情况；

（四）食品留样情况；

（五）饮用水卫生情况；

（六）流动餐车登记卡、健康证明及公示情况；

（七）其他需要检查指导的内容。

食品安全指导人员现场检查指导应当填写现场检查指导意见书，发现食品安全隐患应当取证留存，如实记录有关信息，并当场督促指导整改。

第十九条　市、县（市、区）市场监督管理部门履行食品安全监督管理职责时，有权采取下列措施：

（一）现场检查食品加工制作场所；

（二）抽样检验加工制作的食品；

（三）查验、复制有关合同、票据、账本以及其他有关材料；

（四）查封、扣押不符合食品安全标准或者存在安全隐患的食品，违法使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，以及用于违法加工制作或者被污染的工具、设备。

第二十条　县（市、区）市场监督管理部门应当建立食品安全信用档案，记录农村集体聚餐承办者信息、日常监督检查结果、违法行为查处等情况，并向社会公布。

第二十一条　发生农村集体聚餐食品安全事故的，市、县（市、区）人民政府及其有关部门应当按照法律法规规定进行调查处置，采取措施防止或者减轻社会危害。

聚餐人员出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等食物中毒或者疑似食物中毒症状的，举办者、承办者应当立即停止聚餐活动，及时将患者送医疗机构就诊，并报告所在地乡（镇）人民政府、街道办事处、市场监督管理所。

医疗机构发现其接收食源性疾病病人或者疑似食源性疾病病人，多人来自同一聚餐场所的，应当及时向聚餐所在地卫生健康部门、市场监督管理部门报告。

卫生健康部门、市场监督管理部门应当按照各自职责向本级人民政府和上级部门报告。

任何单位和个人不得对农村集体聚餐食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

第二十二条　违反本条例第十一条规定，未公示备案登记卡、健康证明的，由有关部门责令改正，予以警告。

第二十三条　违反本条例第十五条规定，举办者、承办者将食品与有毒、有害物品一同存放的，由市场监督管理部门责令改正，予以警告。

第二十四条　违反本条例规定的其他行为，按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，予以处罚。

第二十五条　酒店、餐馆、农家乐等餐饮经营者在其经营场所以外承办聚餐活动的，参照本条例规定执行。

本行政区域以外的流动餐车及食品加工人员在本市承办农村集体聚餐活动的，操作规范参照本条例规定执行。

城乡结合部、城镇居民在家庭或者非餐饮经营场所举办聚餐活动的，参照本条例规定执行。

第二十六条　本条例自2023年6月1日起施行。