

附件 1

横山区农村集体聚餐食品安全报告登记表

登记时间： 年 月 日

编号：

举办者姓名		举办者住址	
联系电话		聚餐地点	
聚餐人数		聚餐时间	月 日 早 <input type="checkbox"/> 午 <input type="checkbox"/> 晚 <input type="checkbox"/>
			月 日 早 <input type="checkbox"/> 午 <input type="checkbox"/> 晚 <input type="checkbox"/>
			月 日 早 <input type="checkbox"/> 午 <input type="checkbox"/> 晚 <input type="checkbox"/>
是否清真聚餐	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
聚餐事由	婚宴 <input type="checkbox"/> 丧事 <input type="checkbox"/> 生子 <input type="checkbox"/> 生日 <input type="checkbox"/> 建房 <input type="checkbox"/> 乔迁 <input type="checkbox"/> 升学 <input type="checkbox"/> 其它 <input type="checkbox"/>		
厨师(主厨) 情 况	厨师来源 家庭成员 <input type="checkbox"/> 亲朋好友 <input type="checkbox"/> 外请厨师 <input type="checkbox"/> 其它		
	厨师姓名：	联系电话：	健康证明是否有效：是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	厨师/帮工姓名：	联系电话	健康证明是否有效：是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	厨师/帮工姓名：	联系电话	健康证明是否有效：是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	厨师/帮工姓名：	联系电话：	健康证明是否有效：是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
聚餐菜谱			
主要原料来源 及采购地点			
受理人签字		举办者签字	承办者签字
指导单位 接收人员签字			

备注：根据分级指导原则，需乡镇、区市场监管部门指导的，应及时将此表报至乡镇、区市场监管部门。

附件 2

横山区举办农村集体聚餐食品安全告知书

为有效预防食物中毒和食源性疾病的发生,切实保障广大人民群众身体健康和生命安全,现就举办农村集体聚餐食品安全的具体要求告知如下:

1. 食品加工场所应远离垃圾堆、禽畜圈养地及其它污染源,要有防蝇、防鼠、防尘设施,并保持良好的清洁卫生,不得有鸡、鸭、猪、狗、猫等家禽家畜进入。

2. 农村聚餐厨师及服务人员应持有有效健康证明,并保持良好的个人卫生;严禁患有霍乱、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等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。

3. 拟在集体聚餐期间供应的食谱,应提前报送指导人员进行食品安全风险审查。严禁使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、不洁、混有异物、掺杂使假或者感官性状异常的食品,病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品,超过保质期、无标签的预包装食品及其它有毒有害食品或非食用物质;严禁使用亚硝酸盐或其他违规添加剂,严禁超范围、超剂量使用食品添加剂;严禁使用可能产生安全隐患的食品,如发芽的土豆、野蘑菇、鲜黄花菜、四季豆类等。保证有足够的、符合卫生要求的饮用水。

4. 采购食品原料要选择证照齐全的商户,索要票据并妥善保存。

5. 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;加强对有毒有害物品的管理,严防有毒有害物品污染或被误食误用。

6. 动物性食品、植物性食品和水产品必须分类清洗分类切配;餐饮具和盛放直接入口食品的容器,使用前应洗净消毒,做到分类使用、生熟分开,严防交叉污染。

7. 热食类食品应烧熟煮透,加工时食品中心温度应不低于 70℃;烹调后至食用超过 2 小时的食物,应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放,并注意防尘、防蝇;隔餐或隔夜的热食类食品必须再次充分加热后方可食用。

8. 每餐宴席留取的各种样品必须在 125 克以上,并且必须冷藏保存 48 小时以上。

9. 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当地医疗机构就诊,并立即报告当地行政村(社区)协管人员,同时保护好现场。

附件 3

横山区农村集体聚餐食品安全承诺书

举办者姓名		举办地址	
宴请时间		宴请地点	
宴请人数		宴请事由	
食品安全事件 报告电话	行政村（社区）食品协管员电话： 镇政府、街道办事处电话： 市场监督管理所的电话：		
承 诺 内 容			
<p>1. 承担聚餐食品安全主体责任。接受相关食品安全检查指导，如发生食品安全事件，立即采取相关措施，防止事态进一步恶化，并及时按要求报告。</p> <p>2. 对集体聚餐活动举办场所事先进行环境清扫，消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其孳生条件，保持环境整洁。</p> <p>3. 不使用未经检疫部门检验或者检验不合格的肉类及其制品，不滥用食品添加剂，不使用有毒有害原料加工食品。</p> <p>4. 不采购过期、变质食品和“三无”食品，采购、采收的肉类、蔬菜尽量在当天食用，不使用不新鲜的蔬菜，不使用可能产生食品安全隐患的食品，如发芽的土豆、野蘑菇、鲜黄花菜、四季豆类等。</p> <p>5. 到合法食品经营企业购买酒类、饮料、熟食制品，并索要销售票据。</p> <p>6. 提供符合卫生要求的场所，做好工具消毒，做好生熟分开，防止交叉污染。</p> <p>7. 不提供未充分加热的剩余食物，避免危害人体健康。</p> <p>8. 按规定做好食品留样工作。</p>			
举办者签名：		协管员签名：	
年 月 日		年 月 日	

备注：本承诺书一式两份，双方留存一份。

附件 4

横山区农村集体聚餐现场指导意见书

乡（镇）： 村： 组：

举办者姓名： 聚餐人数： 电 话：

承办者姓名： 电 话：

检查指导意见：请举办者和承办者做好以下工作。

1. 厨师应持有效健康证明上岗。有发热、腹泻症状或患有化脓性、渗出性皮肤病，咽部炎症等有碍食品安全疾病的人员不得加工食品和帮厨。要注意个人卫生，勤洗手。

2. 加工场所周围环境整洁，分类、分架、隔墙、离地存放储存食品，并且禁止在加工场所存放有毒、有害物品。

3. 使用的餐用具必须按照规定进行洗净、消毒和保洁。

4. 食品来源必须符合要求。不使用有毒、有害、腐烂变质、霉变、不洁、油脂酸败、混有异物和其他感观性状异常的食品；不使用超过保质期的食品和无检疫合格证明的肉类食品；不使用有食品安全隐患的食品，如发芽的土豆、野蘑菇、鲜黄花菜、四季豆类等。

5. 需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应当在放凉后及时冷藏；凡隔餐或隔夜的熟制品必须再次充分加热后方可食用。

6. 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，冷藏存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125 克。

整改意见：

举办者签名： 承办者签名： 监督人员签名： 年 月 日

备注：本承诺书一式两份，举办者和监督人员各执一份。

附件 5

流动餐车备案登记表

流动餐车 负责人		联系电话	
餐车信息		身份证号码	
流动餐车 厨师姓名		联系电话	
是否有健康证		是否参加过 培 训	
主要承办 业务范围			
餐车设施 设备情况			
从业人员 年度健康 体检情况	健康证号码		
	取 得 时 间		
	年 检 情 况		

附件 6

横山区乡村厨师登记表

姓 名		性 别	
出生年月		民 族	
联系电话		文化程度	
身份证号码		其他职业	
从业年限		是否清真 厨 师	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
家庭住址			
主要从事 地区范围			
年度健康 体检情况	健康证明种类		
	健康证明是否有效		
年度食品 安全培训 情 况			

