



云县人民政府办公室  
关于印发《云县城镇和农村居民自办宴席食品  
安全管理办法(试行)》的通知

云县政办发〔2015〕9号

各乡、民族乡、镇人民政府，县直各单位：

经县人民政府研究同意，现将《云县城镇和农村居民自办宴席食品安全管理办法(试行)》印发给你们，请遵照执行。

云县人民政府办公室

2015年1月15日

(此件公开发布)



## 云县城镇和农村居民自办宴席食品安全 管理办法(试行)

**第一条** 为了保障全县城镇和农村居民自办宴席的食品安全,预防群体性食物中毒和其他食品安全事故发生,确保人民群众身体健康和生命安全,根据《中华人民共和国食品安全法》和《临沧市人民政府办公室关于印发〈临沧市城镇和农村居民自办宴席食品安全管理办法(试行)〉的通知》(临政办发〔2014〕85号)文件要求,结合云县实际,特制定本办法。

**第二条** 本办法所称城镇和农村自办宴席(以下简称自办宴席)是指城镇和农村居民在婚丧嫁娶、乔迁、生日、升学、节日庆典等集聚人数在50人以上,为保证和满足就餐需要,由居民在非经营性场所自行举办和制作的各种宴席。

**第三条** 本办法所指的自办宴席厨师是指在自办宴席中为他人加工烹饪各类食品的人员。

**第四条** 乡(镇)人民政府按照属地管理原则,负责本行政区域内自办宴席食品安全管理工作,建立完善自办宴席食品安全应急监管机制,做好食品安全事故处置工作。主要领导为第一责任人,分管领导为直接责任人。



**第五条** 县食品药品监督管理部门对自办宴席食品安全工作进行监管和指导，乡(镇)负责食品安全协管员、信息员的管理和培训。

**第六条** 乡(镇)人民政府要在每一个行政村(社区)至少指定一名食品安全协管员(信息员)，将食品安全内容纳入村规民约，负责本辖区食品安全和自办宴席的日常管理工作，督促自办宴席举办者落实本办法，参与实施食品安全事故应急处置工作。

**第七条** 县财政要将自办宴席监管经费纳入同级财政预算。

**第八条** 各级各部门要引导城镇和农村居民养成健康、文明、积极向上的生活方式，培养遵纪守法、勤俭节约、移风易俗的新型居民，转变相互请客送礼、大操大办的不良风气。

**第九条** 各级各部门要重视和加强自办宴席场所建设，充分利用农村文化活动室、娱乐室等作为举办宴席的固定场所，倡导群众到固定场所举办宴席。

**第十条** 自办宴席实行报告登记制度。自办宴席举办者须在办席前3天向所在村(社区)委会报告，由本行政村(社区)食品安全协管员向所在乡(镇)食品药品管理站报备。

因丧事举办宴席或者其它特殊情况无法按规定时间提前报告的，应在宴席举办当天及时报告。

备案申请应记载如下内容：



- (一) 举办人姓名、联系方式；
- (二) 举办宴席原因，就餐人数、桌数等；
- (三) 宴席举办地点、举办时间；
- (四) 自办宴席所聘请厨师个人健康状况；
- (五) 主要菜品和酒水的种类、数量、采购方式；
- (六) 其他需要记载的情况。

**第十一条** 实行食品安全告知制度。在办席前 1 天，由本行政村(社区)食品安全协管员到办席现场进行指导，对宴席加工场地卫生条件、厨师健康状况、食品原料、饮用水等进行检查，广泛宣传食品采购、运输、贮存、加工等饮食卫生知识，进行食品采购的指导服务，帮助群众掌握必要的食品安全鉴别方法、烹制操作规程等食品安全知识；对不符合办席要求的提出整改意见，督促整改到位，及时排除食品安全隐患；指定一名厨师或居民为办席现场食品安全监督员，向宴席举办者发放《食品安全告知书》。

**第十二条** 实行自办宴席分类管理。

(一) 就餐人数在 50 人以上 300 人(含 300 人)以下的自办宴席，由办席现场食品安全监督员做好安全指导工作。

(二) 就餐人数在 300 人以上 800 人(含 800 人)以下的自办宴席，由本村食品安全信息员到现场负责安全指导。

(三) 就餐人数在 800 人以上的自办宴席，由本乡(镇)食品药



品管理站派协管员到现场负责安全指导，有必要的可报请县食品药品监管部门派监管执法人员到现场进行安全指导。

### **第十三条** 实行自办宴席厨师持证管理制度。

(一)乡(镇)人民政府负责对辖区内承办城乡居民自办宴席厨师进行备案管理，建立自办宴席厨师基本档案。

(二)自办宴席厨师应当持健康证和食品安全知识培训合格证上岗。

县、乡两级食品药品监管部门负责对辖区内自办宴席厨师进行食品安全知识培训，核发培训合格证。

乡(镇)人民政府负责组织自办宴席厨师每年一次健康检查工作，检查项目参照食品从业人员检查项目执行，体检合格的发给健康证。

(三)凡患有感冒、咳嗽、腹痛、腹泻、痢疾、呕吐、伤寒、肝炎、肺结核、化脓性或渗出性皮肤病、手部有伤口等有碍食品安全的厨师及帮厨人员不得参与食品制作工作。在厨房工作期间出现上述症状的应立即调离厨房。

**第十四条** 鼓励各地积极探索和尝试自办宴席厨师专业化队伍建设、公司化运作等方面试点工作，不断完善城镇和农村自办宴席厨师规范化管理制度。

**第十五条** 宴席举办场所应有足够的通风面积，环境整洁卫



生。宴席举办场所 25 米直径内有禽畜圈舍、化粪池、垃圾堆、厕所、暴露垃圾堆(场)、粉尘源等污染源和其他有碍食品卫生的场所,应事先采取相应的卫生防护措施(如有条件应距离 25 米以上),具备条件的尽量不在露天举办宴席。

### **第十六条** 厨房和食品存放场所应满足以下要求。

(一)厨房和食品存放场所要保持内外环境整洁,采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其孳生条件的措施,不得存放农药等有毒、有害物品。

(二)厨房应配备相应的盥洗、采光、照明、通风、防腐、防蛀、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放等设施。

(三)食品存放场所应相应划分主食、菜品原料、成品存放区域,分类存放。

(四)租借或新购食品餐具、饮具使用前必须洗净、消毒(煮沸),保持清洁。用于烹调加工的刀、墩、板、桶、筐、抹布以及锅、碗、瓢、盆等用具要进行清洗消毒,按使用性质做到生熟分开、定位存放,避免交叉污染。

**第十七条** 厨师和工作人员应保持良好的个人卫生,勤洗手、着装整洁,头发应梳理整齐并置于帽内,不留长指甲、不涂指甲油、不化妆、不抹香水、不戴耳环戒指等外露饰品。

加工食品的操作人员在有下列情形时应用清水清洁消毒双





手：

(一) 开始工作前；

(二) 处理不同食物前；

(三) 处理生鲜食物后；

(四) 处理弄污的餐具或饮食用具后；

(五) 处理动物或厨房食品垃圾后；

(六) 从事任何可能污染双手的活动后(如咳嗽、打喷嚏、抠鼻孔、擦汗水、上厕所、搬运货物、打扫卫生)。

#### **第十八条** 自办宴席食品及原料要求。

(一) 承办宴席的厨师要对举办人采购食品提出指导性意见。

(二) 自行生产的必须符合食品安全标准。

(三) 需采购的应到证照齐全的食品经营单位采购，采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的要求，严禁购买“三无”食品、过期食品等不合格食品。

自办宴席举办者(采购者)应当知晓供货单位(或供货人)基本情况，从维护自身利益出发，应当向供货单位(或供货人)索取送货单、收据、发票等购物凭证。

采购需冷藏或冷冻的食品时，应冷链运输和保管。

(四) 宴席用水应符合《国家生活饮用水卫生标准》，不得使用河水和未经检验合格的井水及箐沟水。



(五) 严禁采购和使用以下食品：

- 1、腐烂、生虫、霉变、污秽不洁、混有异物食品；
- 2、可能被农药、化肥等有毒、有害物质污染的容器或运输车辆装运的食品；
- 3、病死、毒死或死因不明的禽畜及其制品；
- 4、食品标签标注内容不全，或超过保质期限的预包装食品；
- 5、发芽马铃薯(洋芋)、鲜木耳、野生菌、四季豆、鲜黄花、皮蛋、甲鱼等易发生食物中毒的产品。
- 6、达不到农药、兽药、鱼药及饲料添加剂等安全隔离期的农产品。

### **第十九条** 加工过程的食品安全。

(一) 承办宴席的厨师要按照有关保障食品安全的要求加工制作食品，认真检查待加工食品及原料，发现腐败变质、感观性状异常的，不得加工、使用。

(二) 食品原料在使用前必须洗净，蔬菜、肉类、水产品分类使用流动水进行冲洗。

(三) 菜品以烧、蒸、煮等加工方式为主，必须烧熟煮透。

加工后的成品要与食品原料、半成品分开存放。

(四) 熟制食品存放在 10℃ 或至 60℃ 之间的温度条件时，存放时间不超过 2 小时。需要冷藏的热食品应当冷却后再冷藏。





凡隔餐或隔夜的熟制品必须再次充分加热后方可食用。

(五)餐、饮具使用前必须洗净，用流动水冲洗；使用的洗涤剂、消毒剂应符合《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关食品安全标准和要求。

**第二十条** 自办宴席举办者所在地有传染病正在流行的，禁止举办群体性聚餐；邻近有传染病正在流行的，限制举办群体性聚餐。

**第二十一条** 自办宴席食用的食品成品必须留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于150克。

**第二十二条** 自办宴席举办者要对就餐人员实行登记，注明就餐人员的联系方式，以便发生事故后及时核实中毒人员。

**第二十三条** 自办宴席举办者、厨师在宴席过程中发现存在食物中毒事故隐患、食品安全事故隐患的食品应当立即停止使用，进行封存，并向村(居)委会食品安全协管员(信息员)通报。

**第二十四条** 参加宴席人员出现头痛、头晕、腹痛、腹泻、呕吐等疑似食物中毒症状时，要第一时间送村卫生室、乡(镇)卫生院等医疗机构进行救治，并立即向村(居)委会及乡(镇)食品安全监管部门报告，按《中华人民共和国食品安全法》和市、县食品安全事故应急处置预案要求规范处置。



**第二十五条** 自办宴席的举办者是宴席食品安全的第一责任人，厨师及有关工作人员是相关责任人，共同对自办宴席食品安全负责。发生食物中毒或食品安全事故后，应当主动承担其相应的责任；宴席举办者和宴席厨师违反有关法律法规和本规定举办宴席造成食品安全事故的承担相应法律责任，并将有关处理情况记入宴席厨师个人档案，定期进行公示，构成犯罪的，移交司法机关依法追究刑事责任。

**第二十六条** 监管部门未按本办法规定履行职责，玩忽职守、监管指导不力而造成食品安全责任事故的，依法追究有关单位领导和相关监管人员的责任。

**第二十七条** 本办法由云县食品安全委员会办公室负责解释。

**第二十八条** 本办法自印发之日起施行。