

# DB3209

盐 城 市 地 方 标 准

DB3209/T XXXX—2021

## 农村集体聚餐

Rural group dining

(报批稿)

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

盐城市市场监督管理局 发布

## 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。

本文件由盐城市食品安全委员会办公室提出。

本文件起草单位：盐城市市场监督管理局、东台市市场监督管理局、滨海县市场监督管理局、盐城市盐都区市场监督管理局。

本文件主要起草人：陈永军、张慧华、马华、皋骞、张孝山。

# 农村集体聚餐

## 1 范围

本文件界定了农村集体聚餐的术语和定义，确立了农村集体聚餐的原则，规定了农村集体聚餐的场所、设施设备、从业人员、申报备案、食材、加工及留样、餐具洗消保洁、文明聚餐、疫情防控等要求。

本文件适用于盐城地区农村集体聚餐活动的管理。

乡镇人民政府（街道办事处）社区等可参照本文件执行。

## 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

GB 31654 食品安全标准 餐饮服务通用卫生规范

DB3209/T 1181 公筷公勺使用规范

DB3209/T 1185 餐饮厉行节约实施指南

## 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

村居民自发在餐饮服务单位以外场所举办的由承办者提供服务的每餐次50人以上的聚餐活动。

### 3.2

#### 举办者

举办农村集体聚餐的组织或者个人。

### 3.3

#### 承办者

取得营业执照、承接农村集体聚餐服务的单位或个人。

### 3.4

#### 从业人员

为农村集体聚餐活动提供服务并直接接触食品的人员。

## 4 总体原则

4.1 食品安全第一，举办者和承办者是食品安全第一责任人。

4.2 移风易俗，卫生节俭。

## 5 场所

### 5.1 选址及公示

- 5.1.1 地势干燥、能提供符合 GB 5749 规定的食品加工制作用水，有排水条件和电力供应。
- 5.1.2 环境安全卫生，空气流通，光线充足。
- 5.1.3 提倡使用固定场所，面积不宜小于 120m<sup>2</sup>；临时场所应符合食品安全要求，面积不宜小于（0.6×就餐人数+20）m<sup>2</sup>。
- 5.1.4 距离 25m 以内不得有污水池、暴露垃圾场（站）等污染源。
- 5.1.5 在粉尘、有毒有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源影响范围之外。
- 5.1.6 应公示相关材料，包括但不限于：
  - 举办人或承办人的姓名、联系方式；
  - 承办人营业执照；
  - 从业人员健康证明；
  - 食品安全管理制度。

## 5.2 功能区设置

- 5.2.1 应设置与食品加工相应并相对独立的原料清洗、餐具洗消、烹调加工、食品储存等区域。
- 5.2.2 固定场所应设立凉菜专间，临时场所可就近选择符合要求的专间加工凉菜，专间应符合以下要求：
  - 设置洗手、消毒、更衣设施；
  - 为独立隔间，门窗易于关闭，设食品传递窗；
  - 配备独立空调，温度控制在 25℃ 以下；
  - 有紫外线消毒灯，功率不小于 1.5W/m<sup>3</sup>。
- 5.2.3 不应设置圈养、宰杀禽畜的区域。

## 6 设施设备

### 6.1 通用要求

- 6.1.1 应有通风、防尘、防电、防火、防蝇、防鼠、防虫设施。
- 6.1.2 照明设施应保证光线充足。
- 6.1.3 动物性食品、植物性食品、水产品应分别配备加工工具及容器并生熟分开，食品加工容器应符合卫生要求并有明显区别标志，不得使用再生塑料等有毒有害材质的容器。
- 6.1.4 配备质量合格燃气具。
- 6.1.5 污水排放管道宜密闭。
- 6.1.6 餐具配置齐全、无破损，提供使用有资质单位提高的消毒餐具。
- 6.1.7 按 DB3209/T 1181 的规定配备公勺公筷。

### 6.2 特殊要求

## 6.2.1 固定场所

6.2.1.1 应在室外醒目处挂“XX村百姓宴会厅”标识。

6.2.1.2 有燃气报警装置。

6.2.1.3 有确保油烟排放符合大气防污标准的净化装置。

6.2.1.4 应当有冷藏冷冻设备、餐饮具清洗消毒保洁设备、食品留样冷藏柜等。

## 6.2.2 临时场所

6.2.2.1 临时场所以帐篷为主，帐篷应安全可靠，骨架宜用直径不小于20.0mm、壁厚不小于1.5mm的钢管，篷布厚度宜用不小于0.2mm防水材料。

6.2.2.2 接用食品加工制作用水的水管及储水容器应为食品级。

6.2.2.3 可配置移动冷藏冷冻设备或就近选择借用冷藏冷冻设备。

## 7 从业人员

### 7.1 基本要求

7.1.1 遵纪守法，坚持社会主义核心价值观，热心于乡村振兴建设。

7.1.2 具备农村集体聚餐的食品安全常识。

7.1.3 取得健康证明并积极参加食品安全知识和技能培训。

### 7.2 个人卫生要求

7.2.1 保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，戴口罩，头发不得外露，不留长指甲、不涂指甲油、佩带的饰物不得外露。

7.2.2 操作前应洗净手部，洗手消毒应符合GB 31654的规定。

7.2.3 不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

7.2.4 从业人员上岗前应晨检，按GB 31654的规定执行。

## 8 申报备案

8.1 举办者或承办者应提前以纸质、电话、当面口头或电子形式向所在村食品安全信息员报告，填写《农村集体聚餐申报登记表》（附录A）。

8.2 村食品安全信息员收到申报登记表后，应进行审核、登记，审核通过的应向举办者、承办者进行安全风险提示，发放《农村集体聚餐食品安全告知书》（附录B），签订《安全承诺书》（附录C）。

8.3 举办者与承办者签订《农村集体聚餐食品安全协议书》（附录D）。

8.4 村食品安全信息员应及时将备案信息报告辖区乡镇政府食安办。

## 9 食材

9.1 食材应符合国家有关食品安全标准的规定。

9.2 不得采购、使用《食品安全法》、《农产品质量安全法》等法律法规禁止生产经营的食材。

9.3 对进货进行查验，索取并留存进货凭证。

9.4 疫情防控期间，不得采购政府及相关部门为防病等特殊需要明令禁止和缺少相应证明材料的食品。

## 10 加工及留样

### 10.1 凉菜配制

10.1.1 加工人员应进行二次更衣并佩戴口罩，手部清洗消毒。

10.1.2 凉菜间使用前应开启紫外灯消毒 30min 以上，加工凉菜时房间温度保持在 25℃ 以下。

10.1.3 餐饮具使用后应及时洗净消毒，保持清洁，消毒应符合 GB 31654 的规定。

### 10.2 粗加工及切配

10.2.1 加工前应认真检查待加工食材，不得加工和使用有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的食材。

10.2.2 生熟食品、动物类、植物类、水产品加工工具及容器应分开使用。

### 10.3 烹饪

10.3.1 需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

10.3.2 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

10.3.3 烹饪后至食用前存放超过 2h 的食品，应当在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下存放。

### 10.4 食品留样

10.4.1 农村集体聚餐活动 100 人以上的，主办者应按规定留样。

10.4.2 留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并在专用冷藏设施中存放 48h 以上，加锁管理，每个品种留样量不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

## 11 餐具洗消保洁

11.1 餐具摆台控制在开餐前 30min 以内。

11.2 餐具使用后应及时洗净消毒，保持清洁，消毒应符合 GB 31654 的规定。

11.3 餐具消毒后应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标识，保持洁净。

## 12 文明聚餐

- 12.1 举办者应安排聚餐参与者有序进场、离场。
- 12.2 使用公筷公勺。
- 12.3 提倡采用自助餐、食用盒饭、分餐或按位上餐等就餐方式。
- 12.4 按 DB3209/T 1185 的规定，厉行节约，反对浪费。

## 13 疫情防控要求

- 13.1 辖区有传染病疫情暴发、流行的，严格遵从政府通告规定和相关防控要求。
- 13.2 尽量不聚餐或减少聚餐。
- 13.3 经疫情防控机构同意后举办农村集体聚餐的：
  - 应建立就餐人员实名登记制度，就餐时出示健康码；
  - 控制就餐人数，隔位就坐；
  - 采取其他必要的防控措施。

附 录 A  
(规范性)  
农村集体聚餐申报登记表

申报人姓名\_\_\_\_\_联系电话\_\_\_\_\_

住址\_\_\_\_\_

举办地点\_\_\_\_\_

聚餐活动事由(选择打勾) 1. 订婚; 2. 结婚(娶、嫁); 3. 生日(做寿); 5. 房屋落成(上梁); 6. 乔迁新居; 7. 丧事; 8. 其他: \_\_\_\_\_。

就餐人数\_\_\_\_\_人, 办桌数早\_\_\_\_\_桌次, 中\_\_\_\_\_桌次, 晚\_\_\_\_\_桌次,

承办厨师姓名: \_\_\_\_\_联系电话: \_\_\_\_\_服务人员姓名: \_\_\_\_\_

厨师来源(选择打勾) 1、家庭成员; 2、亲朋好友; 3、外请厨师。

主要菜品(冷菜、卤菜必须注明)

主要食材来源:

其它需要说明情况:

申报人签名: \_\_\_\_\_

登记受理人签名: \_\_\_\_\_

**附 录 B**  
**(规范性)**  
**农村集体聚餐食品安全告知书**

为保障农村集体聚餐就餐人员身体健康和生命安全，预防食品安全事故发生，特告知：

1. 集体聚餐出现食物中毒，举办者和承办者要依法承担食品安全责任。
2. 聘请的承办者应取得《营业执照》，从业人员持健康证明、穿戴工作衣帽上岗，食品加工时做好个人卫生工作。
3. 食品加工场所应远离垃圾堆、禽畜圈养场所及其它污染源，保持清洁卫生，有足够的照明采光和通风条件。
4. 餐具必须经过清洗、消毒后，方可使用。
5. 原料及配料要从正规渠道进货，购货后应索证索票。不得采购腐败变质、霉变生虫、“三无”、过期等食品，不得采购病死、毒死或死因不明的禽、畜、水产及其制品，不得采购使用禁止使用的动植物、长江流域非法捕捞渔获物和野生保护动物。
6. 动物性食品与植物性食品必须分开清洗和存放。河蟹、甲鱼、黄鳝等含高蛋白易变质的食品，必须活杀，现杀现用；肉类、水产等食品若不能及时加工处理，应进行冷藏保存。
7. 食品加工过程必须烧熟烧透，应尽可能现烧现吃。加工好的食物应妥善保存，严防投毒等不安全因素，并注意防尘、防蝇和保存温度。隔餐或隔夜的熟制品必须经再次充分加热后方可食用。
8. 所有用水必须符合生活饮用水卫生标准。
9. 就餐后如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，应及时就诊，举办者或承办者立即报告村（社区）食品安全信息员，同时保护好现场。

附 录 C

(规范性)

农村集体聚餐食品安全承诺书

为确保农村集体聚餐人员食品安全，本次聚餐举办者做出如下承诺：

一、本人已领取《农村集体聚餐食品安全告知书》，并完全知晓相关内容。

二、本人将自觉遵守农村集体聚餐食品安全相关规定，并督促承办者履行其保障食品安全责任。

三、在举办聚餐过程中，接受食品安全现场检查指导，并针对检查指导人员提出的意见进行整改。

四、如造成食品安全事故，本人将配合调查，并承担相应的法律责任。

举办者承诺签名：

年 月 日

本承诺书一式两份，一份交举办者保存，一份村（社区）存档。

附 录 D  
(规范性)  
农村集体聚餐食品安全协议书

甲方（举办者）：

乙方（承办者）：

为确保农村集体聚餐食品安全，明确甲乙双方的责任如下：

一、甲方是农村集体聚餐食品安全的第一责任人，乙方是食品安全的直接责任人，要严格执行食品安全相关规定。

二、甲乙双方明确原材料采购方后，负责采购一方不得购买腐败变质、生虫长霉、有毒有害、病死毒死、超过保质期及不新鲜的。

三、乙方人员应持《营业执照》、乙方及其他从业人员持健康证明上岗。甲乙双方应按照《农村集体聚餐食品安全告知书》中相关要求规范操作。

四、发生食品安全事故后，甲乙双方必须立即报告村（社区）组织和有关部门，积极配合有关部门开展救治及事故调查工作。

甲方（签字）：

乙方（签字）：

年 月 日

年 月 日

---