

襄汾县人民政府文件

襄政规发〔2023〕2号

襄汾县人民政府 关于印发襄汾县家庭自办宴席食品安全管理办的 通知

各乡（镇）人民政府，襄汾经济技术开发区，县直有关部门：

《襄汾县家庭自办宴席食品安全管理办法》已经县人民政府同意，现印发给你们，请认真贯彻落实。



（此件公开发布）

襄汾县家庭自办宴席食品安全管理办法

第一章 总 则

第一条 为加强家庭自办宴席（以下简称家宴）管理，保障家宴食品安全，预防食物中毒和其他食源性疾病的发生，保护人民群众的身体健康和生命安全，依据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）、《国务院食品安全办关于进一步强化农村集体聚餐食品安全风险防控的指导意见》（食安办〔2015〕22号）和《餐饮服务食品安全操作规范》，结合我县实际，制定本办法。

第二条 本办法所称家宴，是指村（社区）民在婚庆、丧事、节日庆典、民间组织聚会等活动时自行举办的宴席，包括外请厨师承办和家宴举办者自办。

外请厨师（以下简称厨师）是指受家宴举办者聘请，承办家宴食品加工的厨师。

第三条 家宴食品安全管理坚持政府主导、部门指导和行业自律相结合的工作原则，实行报备与现场指导相结合的管理制度。

凡在本县行政区域内举办家宴均适用本办法。

第二章 组织机构及工作职责

第四条 乡（镇）政府对辖区内家宴食品安全负总责，村（社

区) 委会书记为本辖区家宴备案管理第一责任人, 家宴举办者和厨师为家宴食品安全直接责任人。

第五条 乡(镇)政府负责辖区内家宴管理工作的组织领导; 乡(镇)政府食品安全办公室负责家宴和厨师的管理; 乡(镇)政府负责辖区内厨师健康体检、法律法规培训的组织和健康宣传教育等工作, 督促指导家宴举办者和厨师具体落实各项食品安全管理制度; 村(社区)委会食品安全协管员负责家宴的信息收集上报工作。

第六条 县食品安全委员会办公室组织协调各乡镇和相关部门落实业务指导、日常管理和监管工作。

县市场监管部门负责食品安全协管员、厨师等的业务指导, 并对违反《中华人民共和国食品安全法》的违法违规行为进行查处; 县卫体局、县农业农村局等相关部门按照职责开展工作。

第三章 报备与管理

第七条 实行家宴报备管理制度。外请厨师承办家宴的, 厨师为报备责任人, 家宴举办者督促报备; 自办家宴的, 家宴举办者为报备责任人。

家宴就餐人数在 50 人以上(含 50 人, 下同)的, 厨师或家宴举办者应向家宴举办者所在村(社区)委会报备, 并填写《襄汾县家庭自办宴席报备表》(见附件 1), 村(社区)委会同时向乡(镇)食品安全办公室报备。

第八条 根据家宴规模，实行分类指导。

就餐人数在 50 人以上 100 人以下的，由家宴举办者所在村（社区）委按照本办法要求进行现场指导；就餐人数在 100 人以上的，由家宴举办者所在乡（镇）食品安全办公室按照本办法要求进行现场指导。

第九条 乡（镇）政府食品安全办公室接到村（居）委会上报的家宴报备信息后，要及时进行分类处理，及时督促食品安全协管员进行现场指导，做好现场指导书面记录（见附件 2），与家宴举办者、厨师签订家宴食品安全责任书。

第十条 乡（镇）政府食品安全办公室于每月底将本月辖区内家庭自办宴席汇总情况报县食品安全委员会办公室。

第十一条 村（社区）委会将家宴是否及时报备，是否发生食物中毒事故纳入村规民约管理，在文明户（家庭）评比中实行一票否决。

第十二条 乡（镇）在有以下情况时应主动介入，积极做好宣传教育工作：

（一）当地发生相关传染病流行时，应禁止举办家宴；

（二）邻近地区有相关传染病流行的，应劝导或限制举办家宴；

（三）发现加工场所卫生条件不符合卫生要求的，应禁止举办家宴。

第四章 环境与设施卫生

第十三条 家宴举办者应提供符合基本卫生要求的食品加工、就餐场所，聘用健康体检合格的厨师承办家宴。厨师应对家宴举办者提出菜谱和原材料采购指导意见。

第十四条 家宴场所按流程划分相对独立的原料清洗整理、餐饮具清洗消毒、烹调、备餐等区域。

第十五条 加工场所周围 25 米内应无露天粪坑、暴露性垃圾存放等污染源，配备有足够的照明、清洗、餐具保洁和防蝇、防鼠、防尘、排污及存放废弃物的设施，预先进行环境清扫，保持整洁。

第十六条 加工用具、餐饮具使用前必须用流动水洗净，使用的洗涤剂、消毒剂应符合《食品安全法》要求。

第十七条 家宴用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第五章 食品采购及贮存管理

第十八条 家宴举办者和厨师采购蔬菜、粮油、禽肉制品、食品添加剂等原辅料，必须向供货单位（或供货人）索取并留存购物凭证。严禁采购下列食品：

（一）腐败变质、霉变生虫、掺假掺杂及混有异物或其他

感观性状异常的食品和原料；

（二）病死、毒死或者死因不明的畜、禽、兽、水产品、动物肉类及其制品；

（三）无检验合格证明的肉类食品，自宰的家养猪应经过检疫；

（四）无标签标识、标注虚假生产日期、保质期或超过保质期的预包装食品、散装食品、食品添加剂；

第十九条 食品原辅料应分类存放于清洁、干燥的室内场所，隔墙离地，不得着地存放。需冷藏冷冻保存的食品应按要求冷藏、冷冻存放。

第六章 食品加工管理

第二十条 厨师必须对待加工食品原辅料进行认真查验，发现感观性状异常的，不得加工、使用。

第二十一条 加工制作的蔬菜、肉类、水产品等食品原料应洗净后使用。

第二十二条 冷冻肉品类烹饪前应解冻，并立即加工制作，需加热加工的食品应烧熟煮透，加工后的成品与原料、半成品应分开存放，防止交叉污染。

第二十三条 烹饪后至食用前需较长时间（超过2小时）存放的食品应当在高于60℃或低于8℃的条件下存放，需要冷藏

的热食品应当冷却后再冷藏。

高危易腐食品制熟后，存放 2 小时以上，且感官性状未发生变化的，必须再次充分加热后方可食用。

第二十四条 加工食品时不得使用非食用物质、不得超量使用食品添加剂。

第二十五条 对外购的熟食应认真检查，发现感官性状异常的，不得食用；自制凉菜应由厨师专人负责，装盘后不得交叉重叠存放，使用的刀、砧板、抹布、碗、盘等工具容器应与其他食品分开；熟食、凉菜应当日加工、当日使用并尽量当餐用完。

第二十六条 家宴使用的食品成品应留样。厨师按品种取样并分别盛放于经清洗消毒后的密闭容器内，每个品种留样量不少于 125 克；家宴举办者将留样在冷藏条件下存放 48 小时以上。

第七章 人员管理

第二十七条 厨师、帮厨等食品从业人员必须每年进行一次健康体检，并取得健康合格证明，参加食品安全法律法规和食品安全知识学习培训，熟知食品加工制作等操作要求，经乡（镇）食品安全办公室登记备案后方可从事家宴食品加工。

非本县厨师必须经过家宴举办者所在乡（镇）登记备案方可从事家宴食品加工。

第二十八条 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病，或一周内患腹泻、腹痛等症状的和发烧、咳嗽、重感冒等上呼吸道感染、手部皮肤破损并有炎症等其他有碍食品安全疾病的厨师、帮厨及食品从业人员，不得承办家宴的食品加工制作。

第二十九条 厨师、帮厨等食品从业人员个人卫生要求：

- （一）穿戴整洁的工作衣帽，持证上岗；
- （二）加工食品前、如厕后、接触与食品加工无关的物品后及处理食品原料后应用流动净水洗手；
- （三）加工制作食品时，应佩戴口罩或做好相关防护措施；
- （四）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指；
- （五）不得在加工操作时吸烟。

第八章 事故报告与处置

第三十条 建立家宴食物中毒等食品安全事故报告和处置制度。

- （一）发现可疑食品原料、发生疑似食物中毒事故以及其它突发食品安全事件时，家宴举办者和厨师应当立即向村（社区）委会报告并保护现场，主动向相关部门提供聚餐人员名单、菜肴留样、剩余食品、原料及相关物品，并协助开展医疗救治、

现场调查、采样取证、环境清理消毒等工作。

(二) 村(社区)委会接到报告后应立即组织人员控制并保护现场,在30分钟内上报乡(镇)食品安全办公室。乡(镇)食品安全办公室接到报告后,应立即上报当地政府、县食安办,同时积极组织人员配合相关部门开展救治、调查、采样、取证、查处等工作。

第九章 奖 惩

第三十一条 对家宴管理的奖励。

县食安委组织对家宴管理工作进行考核,并纳入乡(镇)政府、相关职能部门年度食品安全工作考评,对成绩突出的乡(镇)、相关职能部门及其工作人员,报县政府建议进行表彰并给予奖励。

第三十二条 落实责任追究制度。

对未登记备案承办家宴的厨师由乡(镇)政府进行公示。

对举办家宴造成食物中毒事故,举办者或厨师有明显过错的,依法追究责任。

对不按规定履行管理职责或对发生的家宴食物中毒事故未报告或迟报、瞒报、谎报的乡(镇)政府及相关部门,对玩忽职守、管理不力等造成家宴食物中毒事故的工作人员,依法依规追究责任。

法依规追究责任。

第十章 附 则

第三十三条 本办法由县食品安全委员会负责解释。

第三十四条 本办法自 2024 年 1 月 27 日起施行，有效期 5 年。

附件：1. 襄汾县家庭自办宴席报备表
2. 襄汾县家庭自办宴席现场指导记录表

附件 1

襄汾县家庭自办宴席报备表

_____乡（镇）_____村（社区）

家宴举办者 姓名		联系电话	
家庭地址			
厨师、帮厨等 食品从业人员		联系电话	
家宴事由		家宴时间	
家宴地点			
预计桌数		参加人数	
主要食物 来源			
报备人		报备日期	
联系电话		联系地址	

注：本报备表一式两份，乡（镇）食安办、村（社区）各一份。

附件 2

襄汾县家庭自办宴席现场指导记录表

____乡（镇） ____村（社区）

家宴举办 者姓名		联系电话	
家宴地点			
现场检查情况			
序号	检查内容	检查结果	
1	环境与设施是否符合卫生要求		
2	厨师、帮厨等食品从业人员是否持有有效健康证明、是否经过登记备案		
3	食品原辅料采购及食品贮存是否符合规定		
4	是否使用非食用物质		
5	食品成品留样是否符合规定		
处理 意见			
检查人员（签名）： 年 月 日		被检查人签名（盖章）： 年 月 日	

注：本记录表一式两份，家宴举办者、村（社区）委会或乡（镇）食安办各一份。

抄送：县委，人大常委会，县政协，县法院，县检察院，人民团体，
新闻单位。

襄汾县人民政府办公室

2023年12月27日印发
