

农村集体聚餐固定操办场所（家宴中心）服务管理规范

1 范围

本文件规定了农村集体聚餐固定操办场所（家宴中心）的术语和定义、管理职责、资质要求、场所要求、人员管理、申报备案要求、聚餐过程管理、服务程序、食物中毒应急处理、制止餐饮浪费、信息化管理和检查与改进。

本文件适用于农村集体聚餐固定操办场所（家宴中心）的服务管理。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 4806.12 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 28181 公共安全视频监控联网系统信息传输、交换、控制技术要求

DB 32/T 4329 农村（社区）聚餐点建设服务规范

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 rural collective dining

指农村或城乡结合部等地区，由群众自发组织，在餐饮服务提供者以外的固定场所（含家宴中心）举办的一次性 50 人及以上的聚餐活动。

3.2

固定操办场所提供者 fixed operating venue provider

指为农村集体聚餐活动提供服务的固定场所（家宴中心）的单位或个体。

3.3

集体聚餐举办者 group Dinner Organizer

指因婚丧喜庆等原因而举办集体聚餐的城乡居民或单位。

3.4

集体聚餐经营者 group Dinner Operators

指应集体聚餐举办者委托，在固定操办场所（家宴中心）承接提供餐饮服务的企业或个体工商户，包括已有实体经营，延伸开展集体聚餐经营活动的企业和个体工商户，也包括无实体经营，从事集体聚餐经营活动的企业和民间厨师。

3.5

从业人员 practitioners

指为农村集体聚餐活动提供服务并直接接触入口食品工作的人员，包括从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等工作的人员。

4 管理职责

4.1 行业组织

4.1.1 成立食品安全协会民间厨师分会等相关行业组织，推动行业产业化，规范化，开展行业自律、技能培训、指导农村集体聚餐活动等方面的工作，普及食品安全相关知识、服务规范及节约行为等，促进行业健康有序发展。

4.1.2 相关行业组织应建立制度，加强行业自律自纠，建立行业指导机制，倡导移风易俗，弘扬勤俭节约传统文化，坚决制止餐饮浪费行为，推动行业诚信经营，助力行业高质量发展。

4.2 固定操办场所提供者

4.2.1 应提供符合农村集体聚餐活动固定场所及所需必备的设备设施，且布局合理、功能齐全等条件。

4.2.2 应制定各项食品安全管理制度及各功能间、设备设施标志。

4.2.3 应对在其固定场所集体聚餐承办者和经营者进行签约管理。

4.2.4 应做好场所及设施、设备的日常清洁，消毒、维护工作。

4.2.5 宜购买食品安全责任保险。

4.2.6 应规范处置餐厨垃圾和餐厨废弃油脂。

4.3 集体聚餐举办者

4.3.1 与集体聚餐经营者共同为农村集体聚餐食品安全第一责任人，对其举办的农村集体聚餐食品安全负责。

4.3.2 应选择取得食品经营许可证的集体聚餐经营者委托服务，并对集体聚餐经营者的食品安全状况、问题和隐患进行自检自纠，并督促其及时整改。

- 4.3.3 应与固定场所（家宴中心）提供者及集体聚餐经营者签订服务合同或协议，明确各自权利和义务。
- 4.3.4 应履行农村集体聚餐申报，主动接受和采纳食品安全技术指导意见，采取有效措施保证食品安全，并签订食品安全承诺书。
- 4.3.5 若发生食品安全事件，与集体聚餐经营者一同及时向事故发生地县级人民政府食品安全监督管

理、卫生行政部门报告。

4.4 集体聚餐经营者

4.4.1 与举办者共同作为农村集体聚餐食品安全第一责任人，对其承办的农村集体聚餐食品安全负责。

4.4.2 应与集体聚餐举办者、固定场所提供者签订服务合同或协议，明确双方的权利和义务。

4.4.3 应履行农村集体聚餐活动申报，主动接受和采纳食品安全技术指导意见，采取有效措施保证食品安全，并签订食品安全承诺书。

4.4.4 应取得食品经营许可证，组织或雇佣的从业人员应取得健康合格证明，并经过食品安全知识培训合格。

4.4.5 在经营活动时，应履行公示营业执照、食品经营许可证、食品安全承诺书、从业人员健康证及投诉举报电话等信息。

4.4.6 应制定各项食品安全管理制度及操作规程，落实管理措施，按照有关要求加工制作食品以及提供餐饮服务。

4.4.7 应购买食品安全责任保险。

4.4.8 应当建立经营工作台帐，如实记录每次集体聚餐活动的时间、地点、规模、举办者及联系方式、从业人员及联系方式等信息，台帐保存期限不少于六个月。

5 资质要求

固定场所（家宴中心）提供者和集体聚餐经营者均应按规定取得营业执照，集体聚餐经营者还应取得食品经营许可证。

6 场所要求

应符合 GB 31654 和附录 A 的规定要求。

7 人员管理

7.1 集体聚餐经营者应配备专（兼）职食品安全管理人员，并持有培训合格证明，履行食品安全管理职责。

7.2 从业人员每年应自觉参加相关食品安全知识及岗位技能培训，具备食品安全知识、烹饪技能和食材加工处理知识和能力。

7.3 从业人员应取得健康证明后方可上岗，且每年应进行健康检查。开展经营活动时，应落实每日的晨检制度，凡患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

7.4 应建立集体聚餐经营者团队从业人员档案，记录团队从业人员培训、健康检查等情况，并定期按规定报备。

7.5 开展经营活动时，应注意个人卫生，应佩戴清洁的工作衣帽，从事烹饪、备餐、凉菜加工、传菜的从业人员应佩带防护口罩，必要时佩戴一次性手套等防护用品。

7.6 积极提高菜品烹饪水平，减少就餐者因菜品口味等原因造成的被动浪费现象。

8 申报备案要求

按 DB32/T 4329 规定的申报管理要求完成聚餐申报。

9 聚餐过程管理

9.1 确定菜谱

9.1.1 菜单制订应依据举办者的经济能力，餐费标准、就餐人数或特殊要求。

9.1.2 菜单制订应依据农村聚餐风俗、厨师擅长烹饪方法，尽可能做好冷热、荤素和营养的合理搭配。同时应充分考虑各类食材的季节性和安全性。

9.1.3 菜单制订应充分考虑文明节俭，做到适量、适度、反对食品浪费。

9.2 食品采购与贮存

9.2.1 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，不得采购《食品安全法》规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》规定不得销售的食用农产品。农村集体聚餐禁用、慎用食品类别（品种）名单见附录B。

9.2.2 食品、食品添加剂应从正规渠道购进，并索取、留存购物凭证。

9.2.3 贮存食品原料的场所、设施应保持清洁，实行分类、分架、隔墙、离地 10cm 存放，贮存食品的场所严禁存放有毒、有害物品。

9.2.4 有存放温度要求的食品，冷藏温度应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，冷冻的温度应在 -12°C 以下。

9.2.5 食品添加剂采购、使用应符合 GB 2760 的规定。

9.2.6 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

9.3 食品加工

9.3.1 在加工制作过程中，应严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》的要求和 GB 31654 的规定，加强对易引发食品安全事故的重点食物品种和关键操作环节的管理。

9.3.2 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感观性状异常的，不应加工和使用。

9.3.3 海鲜、畜禽肉类在加工过程中，须使用独立的水池、砧板、操作台、容器、工具，避免与其它食品混用，防止交叉污染。

9.3.4 切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

9.3.5 规范食品加工制作过程，熟加工食品应做到烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70°C 。

9.3.6 保存温度低于 60°C 或高于 8°C 、存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

9.3.7 冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

9.3.8 加工过程中应通过标记、形状、颜色等严格区分成品、半成品、原料容器，防止生熟工器具交叉污染。

9.3.9 凉菜需要在专间内制作改刀，并在 2 小时内供应，外购进的凉菜应当天从证照齐全的单位采购，确保运输环节食品安全。

9.3.10 熟制菜肴在分菜、装盘、暂存过程中，须在备餐区域内操作，避免生熟菜交叉污染。

9.4 食品留样

9.4.1 农村集体聚餐活动每餐次的食品成品应留样。

9.4.2 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 125 克，做好标签标识，并记录留样

食品名称、留样量、留样时间、留样餐次、留样人员等。

9.5 餐用具清洗消毒保洁要求

9.5.1 餐用具使用后应及时清洗，烹饪设施、餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。消毒应符合 GB 14934 的规定。餐用具的清洗消毒方法参照附录 C。

9.5.2 清洗消毒后的餐饮具应自然沥干，不应使用抹布、餐巾等物品擦干，避免再次受到污染。消毒后的餐饮具应定位存放在保洁柜内。

9.5.3 使用集中消毒单位提供的餐饮具时，应查验企业资质及消毒合格证明。

9.5.4 不应重复使用一次性餐饮具。

10 服务程序

10.1 摆台

10.1.1 摆台宜铺一次性台布，均匀摆放椅子、餐饮具、餐巾等。

10.1.2 入席前 30min 摆放凉菜。

10.2 上菜

10.2.1 可根据地方习惯，安排上菜顺序。一般先凉菜，后热菜；热菜先上主菜。

10.2.2 上菜速度不宜过快或过慢，应根据宴席进度进行调整。

10.3 席间服务

10.3.1 多观察、勤巡台，随时清理台面，保持桌面整洁，提供所需服务。

10.3.2 主动为宾客提供撤换盘等服务。

10.3.3 餐巾纸、调味品取送及时。

10.3.4 及时调换碰脏的餐具、掉落的筷等。

10.3.5 发现已供餐的菜肴存在潜在危害的，应立即阻止继续食用，并立即撤回。

10.3.6 席间服务时，服务员宜搜集客人对当餐菜肴的意见和建议。

10.4 用餐结束

10.4.1 适时征询举办者或客人对当餐菜肴、服务质量的意见和建议。

10.4.2 及时清理餐桌、打扫地面。

10.4.3 提醒客人带好随身物品，并协助客人检查。

10.4.4 检查客人是否有遗留物品，排除安全隐患，如发现客人遗漏的物品应及时交给客人或聚餐管理人员处理。

10.5 垃圾处理

对用餐过程中产生的垃圾或用餐结束后产生的餐厨垃圾应按照要求进行分类，并送至指定地点垃圾处理地点，由具备相应资质的垃圾回收单位进行统一处理。

11 食物中毒应急处理

11.1 应制定食物中毒应急处理预案。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/267000131153006106>