佛山市非经营性场所（农村）集体聚餐食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了佛山市非经营性场所（农村）集体聚餐食品安全管理的术语与定义、食品安全管理规范、食品安全操作规范、探索推动社会共治模式的内容。

本文件适用于佛山市辖区内的农村（社区）集体聚餐食品安全管理与操作工作。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜质量通则

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农村（社区）集体聚餐

由地方政府、村（社区）委会、民间组织、社会团体以及其他社会组织、村民（居民）个人等在农村（社区）举办的就餐人数在100人以上（含）的群体性聚餐活动。

3.2

农村（社区）集体聚餐的举办者

举办者

指组织、召集农村（社区）聚餐活动的地方政府、村（社区）委会、民间组织、社会团体以及其他社会组织、村民（居民）个人等。

3.3

农村（社区）集体聚餐的承办者

承办者

指已取得健康证明和食品安全培训合格证明的专门为各类农村（社区）集体聚餐组织、加工、制作及服务的单位及团队，包括：餐饮服务企业、已备案的村（社区）厨师团队。

3.4

农村（社区）集体聚餐的厨师

指为农村（社区）集体聚餐担当食品加工、制作的厨师。

3.5

农村（社区）集体聚餐的帮厨

指为农村（社区）集体聚餐食品加工和服务提供帮助的人。

3.6

加工制作场所

指与食物制作供应直接或间接相关的场所，包括食品的贮存、清洗、切配、烹饪、备菜和餐具的洗消保洁等场所区域。

4 基本原则

4.1 农村（社区）集体聚餐食品安全管理坚持政府统筹管理、谁举办（谁承办）谁负责、监管部门指导服务的原则。

4.2 农村（社区）集体聚餐的管理以预防为主，鼓励实施行业自律、群防群控，积极探索运用社会共治的新形式。

5 职责

5.1 举办者

5.1.1 农村（社区）集体聚餐食品安全第一责任人，对其举办的集体聚餐食品安全负责，对食品安全突发事件承担相应的法律责任。

5.1.2 应将食品安全指导、食品安全检测、食品安全保险等安全措施列入总体安全计划，并投入足够的人力和经费等保障。

5.1.3 应负责选择符合安全要求的活动场所、选择符合资质的承办者（取得食品经营许可证或登记备案），并与承办者签订食品安全协议，明确、 细化各自的食品安全责任。

5.1.4 应自觉履行农村（社区）集体聚餐报告义务，主动接受和采纳食品安全技术指导意见，落实相关食品安全要求，保障供餐安全。

5.1.5 举办者应对农村（社区）集体聚餐食品加工操作全过程进行监督，针对发现的问题与隐患，应及时向承办者提出改进意见并督促整改。同时，保留过程监控数据，以防出现安全事故时溯源追查。

5.2 承办者

5.2.1 与举办者共同作为农村（社区）集体聚餐食品安全第一责任人，对其承办的集体聚餐食品安全负责，对食品安全突发事件承担相应的法律责任。

5.2.2 与举办者签订食品安全责任协议，明确、 细化各自的食品安全责任。

5.2.3 应自觉履行农村（社区）集体聚餐报告义务，主动接受和采纳食品安全技术指导意见，落实相关食品安全要求，保障供餐安全。

5.2.4 应自按照食品安全的相关要求，协助举办者选择集体聚餐加工场所、采购符合要求的食品原料。

5.2.5 应在食品加工制作过程中，督促食品加工服务者严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》，抓好对易引发食品安全事故的重点品种和关键环节的管理。

5.2.6 承办者组织或雇佣的厨师、帮厨应按相关行业组织要求的参加培训，出示相应经营餐饮服务资质、有效健康证件，人员管理细则依照“附录 E 农村（社区）聚餐从业人员管理 ”文件执行。

5.2.7 应与举办者签订服务协议，明确双方权利和义务，细化食品安全责任，遵守食品安全相关法律法规、规章、技术规范的规定，落实食材溯源、规范加工、餐具清洗保洁、食品留样等工作。

5.3 相关行业组织（下称行业组织）

5.3.1 鼓励行业商协会成立相关组织，建立食品安全检查小组，协助监管部门，按食品安全监管部门对农村（社区）集体聚餐的管理要求，指导农村（社区）合规开展集体聚餐活动。

5.3.2 鼓励行业商协会推动行业产业化、市场化、规范化与治理现代化，开展行业自律、人才培训等方面的工作，普及食品安全相关知识，推行行业标准，促进行业健康有序发展。

5.3.3 鼓励行业商协会建立自律规范，加强行业自律自查自纠，指导和督促举办者进行申报登记及规范实施，推动行业诚信经营，助力行业高质量发展。

5.3.4 鼓励行业商协会构建管理机制，落实主体责任，提供专业服务指导；统筹开展厨师团队培训、建立承办组织评优机制，促进行业规范化质量发展。

6 安全管理

6.1 登记备案

6.1.1 一次性就餐人数在100人以上（含100人，以下同）的农村（社区）集体聚餐实行报告登记制度。

6.1.2 举办者和承办者是申报备案责任人。举办集体聚餐活动时，举办者或承办者应提前3天（丧事家宴及时报备，下同）向农村（社区）的食品安全信息员或协管员报告并填写《佛山市农村（社区）场所集体聚餐申报备案表》，载明聚餐事由、聚餐时间、聚餐菜单、举办地点、预计就餐人数以及是否聘请专业加工服务者、所聘专业加工服务者健康证明、食品安全培训等情况。

6.1.3 相关行业组织在收到办宴申请材料后，应对资料符合项进行审核，并于2个工作日 内对审核结果进行告知。审核通过的，应向举办者、承办者发放相关材料填写，填报要求详见“佛食药监法〔2018〕810号《佛山市农村（社区）场所集体聚餐食品安全管理办法》文件要求、附件模板规定。

6.1.4 农村（社区）的食品安全信息员或协管员负责将申报人提交的《佛山市农村（社区）集体聚餐申报备案表》及时向所在镇（街道）市场监督管理部门报送，并向申报人提出保障集体聚餐活动食品安全的意见。

6.2 介入指导

6.2.1 以推动“社会共治”管理模式为主要工作宗旨，各镇（街道）市场监督管理部门在收到家宴备案信息后，积极联动相关行业组织与农村（社区）食品安全信息员或协管员、举办者推动共同推动农村（社区）集体聚餐食品安全工作。

6.2.2 相关行业组织在收到申报材料后应为农村（社区）的食品安全信息员或协管员、举办者提供材料审核、厨房建设指导、保险服务、食材快检、签订食品安全承诺书等综合性专业服务。

6.2.3 相关行业组织对不符合食品安全管理要求的，提出整改意见，要求举办者或承办者采取有效措施解决。拒绝整改或经整改仍在较大食品安全隐患的，应向所在地街道（乡镇）政府、职能监管部门报告，需要协助主管部门采取进一步的行动以确保食品安全。

6.3 培训管理

6.3.1 非经营集体聚餐承办者、厨师应定期接受食品安全和餐厨技能培训，培训时间每年不低于40课时，并应获得相关行业组织发放的培训合格证证书。

6.3.2 相关行业组织每年开展聚餐承办者选优评比、食品安全知识培训、考核活动，提升共食品安全知识水平与风险防范能力，指导和督促共申报、登记及规范经营，推动行业信用体系建设。

6.4 应急管理

6.4.1 农村（社区）集体聚餐就餐人员如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻可能涉及食品安全引发的症状的，举办者、承办者应立即予以处置，防止事态扩大；同时组织人员迅速将患者送往附近医院就医，立即报告行政村居食品安全协管员（信息员），保护现场，积极配合有关部门调查处理。

6.4.2 任何单位及个人不得对食品安全突发事件隐瞒、谎报、缓报、不得隐匿、伪造、毁灭有关证据，否则对涉事单位及个人将依法追究法律责任。

6.5 考核管理

6.5.1 相关行业组织应建立考核机制，制定评选规则，对承办者承办农村（社区）集体聚餐的食品安全情况进行跟踪考核，实施动态等级管理，定期向社会公示。

6.5.2 相关行业组织应统筹联动各镇餐饮会，构建管理网络，实施管理规则，共同构建农村（社区）集体聚餐承办组织或团体的入会规则与流程、建立评比细则，加强行业自律管理，推动社会共治。

6.5.3 相关行业组织对一年内会员承接农村（社区）集体聚餐两次没有报告登记、因承办农村（社区）集体聚餐造成食品安全突发事件的聚餐承办者，取消其会员资格，列入不得合作承办方名单。

7 安全操作

7.1 人员要求

7.1.1 健康要求

农村（社区）集体聚餐厨师、帮厨应经培训考核合格并取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。患有霍乱、细菌性和阿米巴痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎，活动性肺结核、化脓性或涌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，不得从事接触直接入口的食品工作。

7.1.2 培训要求

农村（社区）集体聚餐厨师及承办机构食品安全管理人员应参加食品安全管理知识培训学习，经考核取得培训合格证明后方可从事农村（社区）集体聚餐服务。其他管理要求详见《附录 E 农村（社区）聚餐从业人员管理》。

7.2 专业指导

7.2.1 指导方式包括派发食品安全指引、前期审查、现场巡查、驻点巡查等。
7.2.2 指导内容包括检查加工场所卫生条件和设备设施、食品原料采购及索证索票情况、餐饮具清洗和消毒情况、厨师体检和培训情况、饮用水卫生情况以及提出建议或意见等。
7.2.3 现场指导的重点参照《农村（社区）集体聚餐的重点环节及控制措施》、《农村（社区）集体聚餐从业人员管理要求》，并如实填写附录 G 《农村（社区）集体聚餐现场检查指导意见书》。

7.3 餐前准备

7.3.1 掌握基本情况

7.3.1.1 确定举办农村（社区）聚餐活的类型、日期、餐次、就餐人员情况（包括就餐人数、人员构成、分布地区、宗教信仰和饮食习惯等）内容。
7.3.1.2 确定农村（社区）集体聚餐加工制作的特殊要求。

7.3.2 签订服务合同

7.3.2.1 要求主办方与承办方签订农村（社区）集体聚餐加工制作服务订单协议，明确加工制作服务的相关内容、食品安全责任。
7.3.2.2 协议明确食材采购方，提醒负责采购方人员采购食材应符合食品安全要求并及时索证索票，便于溯源存档管理。

7.3.3 菜单审核

7.3.3.1 对农村（社区）集体聚餐的菜单进行严格审核，保证食品品种、加工方式符合法律法规规定。禁食食品品种、禁用食品原料、慎食食品品种、慎用食品原料见附录D《农村（社区）集体聚餐场所食谱审查指引》。
7.3.3.2 发现禁食食品品种、禁用食品原料应更改菜单。
7.3.3.3 发现慎食食品品种、慎用食品原料应加强指导，保障食品安全。

7.4 场所布局

7.4.1 厨房建设

行业商协会提前介入厨房建设工作，就餐人数、规模和操作区域现场实际对场所与布局进行提前规划设计，指导承办者按食品安全要求建设厨房。建设厨房提指引见附录B《农村（社区）集体聚餐的场所建设指南》。

7.4.2 设施设备

按农村（社区）聚餐的就餐人数、规模和操作区域现场实际准备足够数量的食品贮存、粗加工、切配、烹饪、餐饮具清洗、消毒保洁等设备设施，工作规范见附录B《农村（社区）集体聚餐的场所建设指南》。

7.5 加工制作

要做好农村（社区）集体聚餐食品安全工作，要从食材进货查验、食材贮存、原料加工、烹饪、备餐、餐饮用具清洁洗与消毒、留样、废弃物、病媒生物防治等多个重点环节展开管理与检核，确保食品安全。农村（社区）集体聚餐的重点环节管理及控制措施见附录C《附录 C 农村（社区）集体聚餐重点环节控制措施》。

7.6 过程快检

7.6.1 鼓励行业商协会提供食材快检服务，对供餐蔬菜、肉类、水产品等食材进行现场快检快筛，保障农村（社区）集体聚餐食品安全。

7.6.2 对不合格食材应进行销毁处理。

7.7 保险服务

7.7.1 鼓励行业商协会结合实际情况，指导农村（社区）集体聚餐投保食品安全责任保险。

7.7.2 购买食品安全责任保险的方式可由各农村（社区）统一集中购买，也可自行购买。

7.8 应急处置

7.8.1 食物撤回

7.8.1.1 在食物加工制作或备菜、分菜环节发现可能存在潜在食品安全隐患时，应立即撤回即将上桌或已上桌的食物。

7.8.1.2 对食物中存在物理性、化学性危害或潜在危害的，应追溯危害的出现原因，查找可能受到影响的其他食物成品、半成品及原料，及时采取相应处理措施。

7.8.1.3 对可能存在潜在危害但已经供就餐人员食用的食物，一经发现后应采取有效措施及时阻止 就餐人员继续使用，立即撤回可能存在危害的食物，并做好应对食品安全事故的准备。

7.8.2 事故应急处置

聚餐人员出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等情况时，举办者、承办者应，应按照下列要求处理：

a) 对于可能发生的食品安全事故或紧急情况，举办者和承办者应明确知晓处置程序和报告电话；
b) 立即护送患者就近到医院诊治，及时进行救治，且报备保险公司做好事故处置工作；
c) 立即报告当地人民政府及相关职能部门，不得擅自发布相关信息；
d) 停止使用并配合封存可疑的食品及其原料、工用具、设备设施和操作设备；
e) 保存过程监控视频，为事故调查溯源管理提供依据。

7.9 制止餐饮浪费

7.9.1 举办者和承办者应按照反食品浪费相关规定举办集体聚餐活动。

7.9.2 举办者、承办者应加强宣传，引导聚餐人员开展“光盘行动”，带头践行文明、健康、理性、绿色的消费理念和习惯。

7.9.3 举办者、承办者应合理搭配菜品和主食的数量、份量和规格，按照用餐人数合理安排宴席流程和餐台数量。为就餐人员提供剩餐打包服务。

7.9.4 举办者应为每桌配备公勺公筷，宜提供餐食拆分服务，方便就餐人员取餐食用。

7.10 检查与改进

7.10.1 每年由团体标准发布单位牵头联合相关单位对承诺执行本文件的农村（社区）集体聚餐活动进行检查，并对标准执行情况进行评价、提出改进意见。

7.10.2 对不符合标准要求的整改项，相关企业应进行原因分析，并采取有效措施予以纠正。

8 推动食品安全社会共治模式

8.1 政府部门协调：政府监管部门指导，镇街主管部门统筹，推动与社会各方参与制定、推广和执行相关食品安全管理政策，开展食品安全检查和宣传等工作，建立有效的食品安全监管体系。
8.2 行业商协会监管：加强行业商协会的监督管理作用，推动行业规范发展，建立行业自律机制，提升整个行业的食品安全水平。
8.3 联动资源共治：加强食品、餐饮行业商协会资源联动与协作，促进行业自律，推动食品安全管理制度，共同承担食品安全监管责任，分享资源与经验，提高食品安全监管的效率和水平。
8.4 过程监控与保障：引入科技与管理手段，实施过程监控，采用保险杠杆保障，提高食品安全管理的效率和可追溯性，为社会共治提供技术支持。
8.5 宣传教育与培训：通过组织行业人员开展食品安全宣传教育、培训活动，提高公众对食品安全的认识和重视程度，促使公众自觉维护食品安全。
8.6 建立规范和标准：制定相关规范和标准，让食品安全管理有章可循、有据可依；通过组织行业从业人员开展标准宣导、实施、反馈、优化等工作，让参与者、组织者和监管机构共同参与食品安全管理，形成社会共治机制，提升政策管理效能，形成食品安全社会共治新管理模式。

附 录 A
（资料性）
农村（社区）聚餐食品安全管理流程

农村（社区）聚餐食品安全管理流程应符合图A.1的要求。

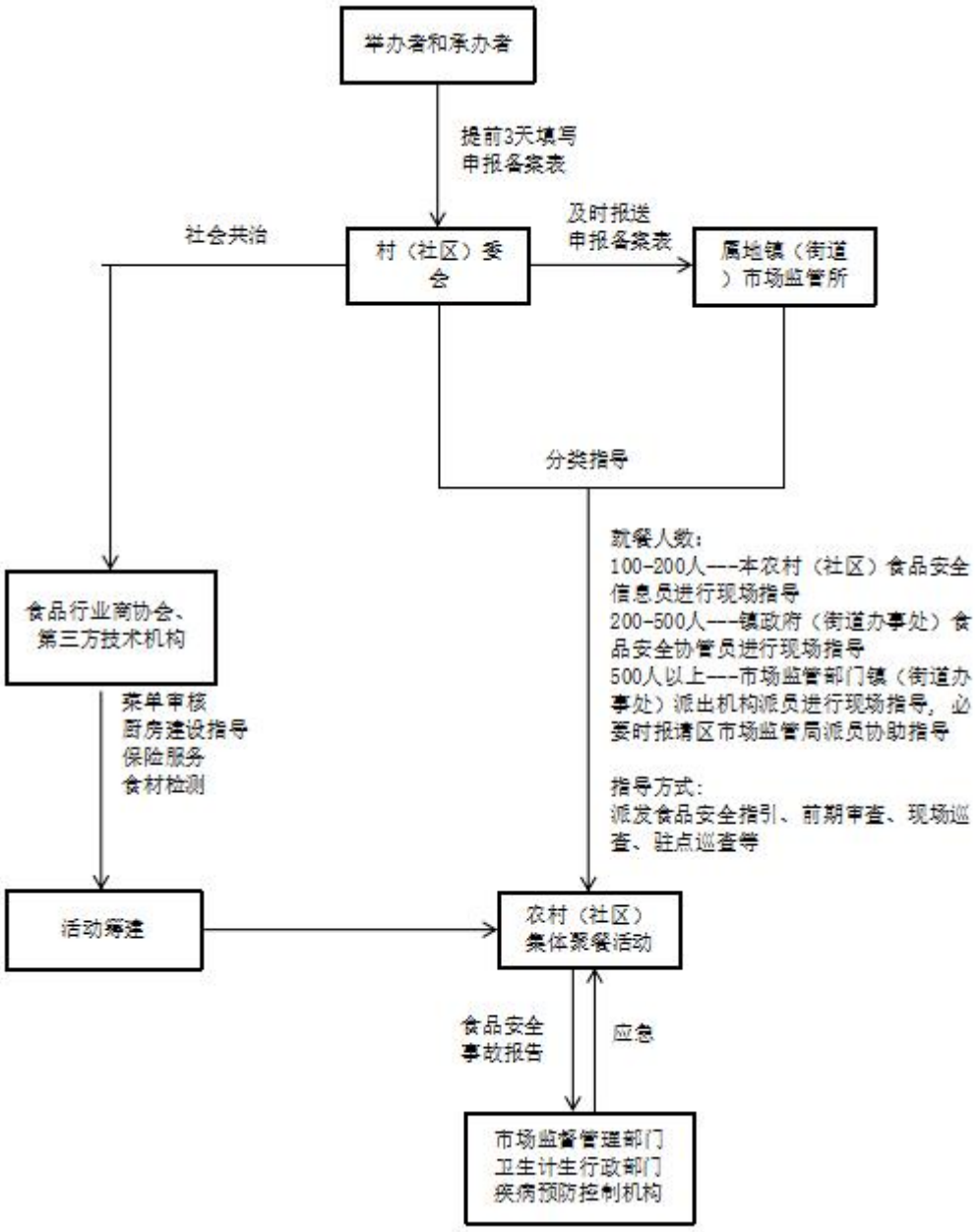


图 A.1 农村（社区）聚餐食品安全管理流程

附 录 B
（资料性）
农村（社区）聚餐场所建设指南

B.1 场所设计与布局

B.1.1 农村（社区）场所集体聚餐的举办（承办）者应选择符合食品安全要求的活动场所加工制作食品，总体要求应符合GB31654规定。

B.1.2 应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。周围不应有可导致虫害大量孳生的场所。

B.1.3 不应擅自占用道路，妨碍公众通行。

B.1.4 宜选择祠堂、集体文化活动室等相对固定且整洁卫生的室内场所举办聚餐活动。对没有固定室内场所和室内场所面积偏小的，须选择地势较高且为水泥硬化地面的场所，并搭建独立简易棚、围挡等临时遮挡设施。

B.1.5 食品加工场所应布局合理，相对封闭，有防尘措施。按照流程划分相对独立的食品及原料存放、清洗、粗加工、烹饪加工、备餐、食品储存、餐具清洗消毒及清洁工具存放等区域，烹饪加工和备餐应避免设在露天场所。

B.1.6 聚餐活动加工场所应事先进行清扫，消除老鼠、蟑螂、蚊蝇及其孳生条件，必要时对场所进行消毒，保持场所通风干燥和环境清洁。

B.1.7 加工场所应设置禁止非加工人员随意进入的警示牌。

B.2 设施与设备

B.2.1 按农村（社区）场所集体聚餐的规模及现场实际，配备足够数量的食品贮存、粗加工、切配、烹饪、餐饮具清洗、消毒保洁以及卫生防护等设备设施。

B.2.2 食品贮存设施包括但不限于货架、柜子、贮存容器、冷藏、冷冻设施等。无法配备冷藏、冷冻设施时，可以使用食用冰冷藏、冷冻食品。

B.2.3 粗加工场所根据加工品种，分别设置植物性、动物性、水产类食品清洗水池。洗净后的食品原料应能放置于货架或案台上，不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

B.2.4 餐饮具如刀、墩、板、桶、盒、筐、抹布以及其它工具容器等，应当按原料、半成品、成品区分开使用，定位存放，使用前清洗消毒，用后清洗，保持清洁。

B.2.5 消毒设施应能正常运转，规模和数量能满足需要。消毒方式优先使用高温消毒。如需使用化学消毒的，消毒剂应符合食品安全标准。无法满足清洗消毒要求的聚餐活动，应购置、使用集中消毒企业供应的餐饮具或一次性餐饮具，同时应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证。

B.2.6 消毒后的餐用具应存放在专用的密闭保洁设施内。无法配置保洁柜的，可使用保鲜膜覆盖等方式保护餐用具。

B.2.7 配备防尘、防蝇、防虫、防鼠设施和足够数量的保鲜膜。防鼠设施应使用粘鼠板或捕鼠笼或机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。保鲜膜应符合 GB/T 10457、GB 4806.7的规定。

B.2.8 宜使用视频监控式明厨亮灶对整个聚餐活动、重点区域的食品加工操作过程进行食品监控，且保留影像资料。

B.3 场所设计与布局参考图

B.3.1 选址参考参见图B.1。

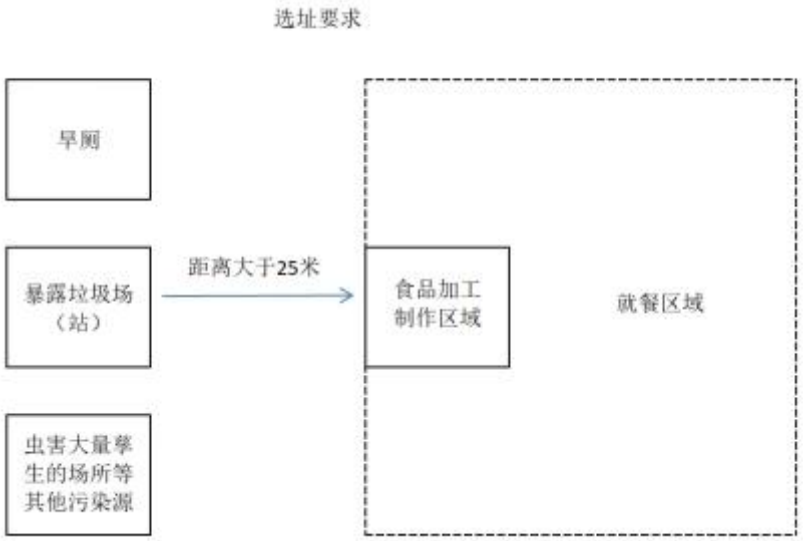


图 B.1 选址参考

B.3.2 不同供餐形式分区参见图B.2。

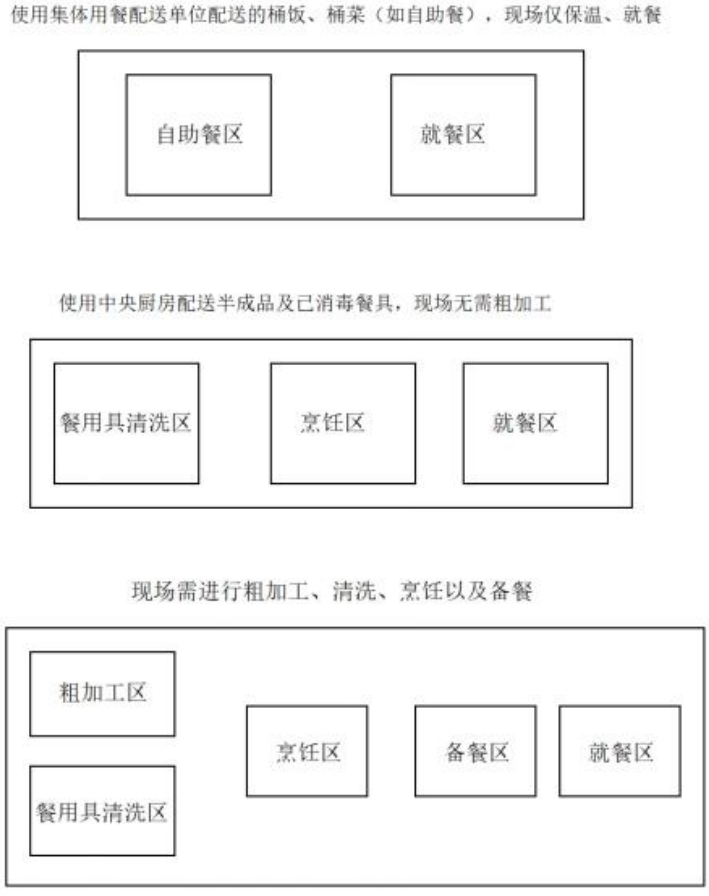


图 B.2 不同供餐形式分区参考图

B.3.3　不同场所设计与布局可分别参考图B.3～B.5。

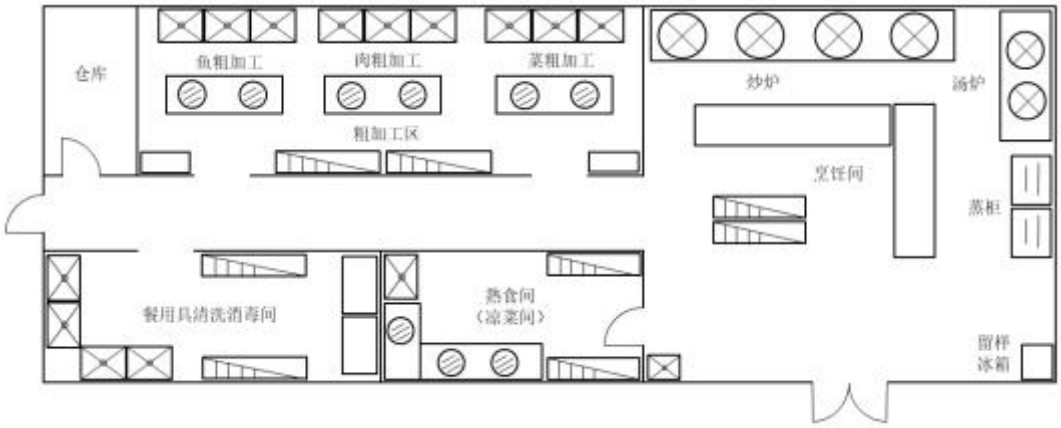


图 B.3 室内场所设计与布局参考图

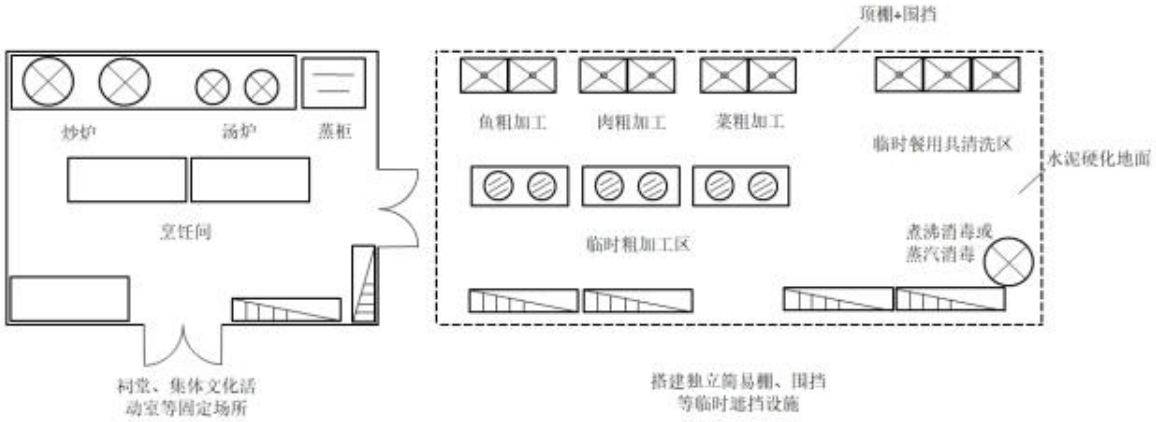


图 B.4 室内场所面积不足，部分临时搭建设计与布局参考图

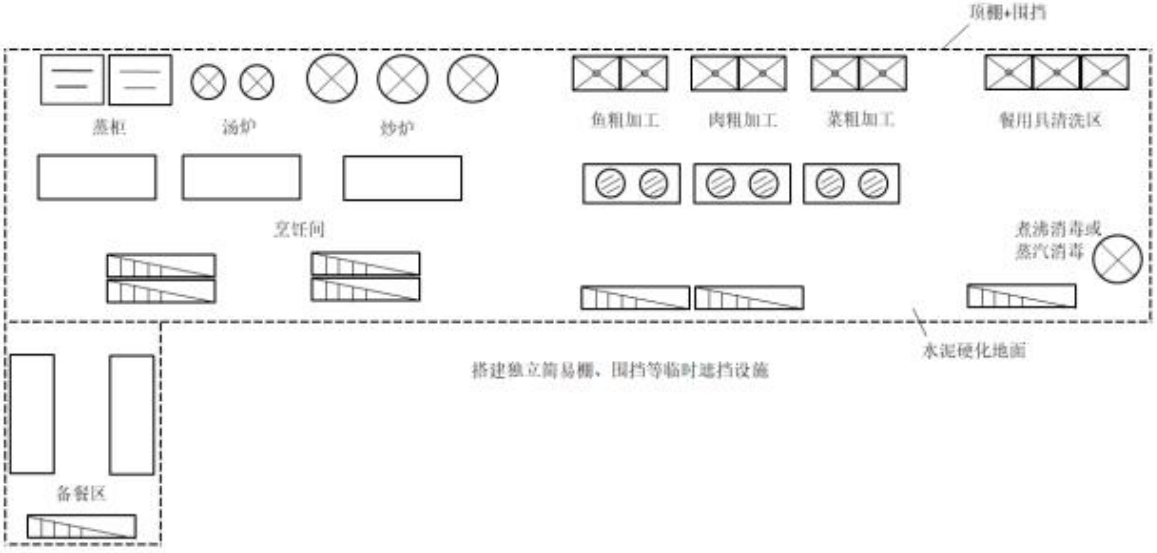


图 B.5 无室内场所，临时搭建设计与布局参考图

附 录 C
（规范性）
农村（社区）聚餐重点环节控制措施

农村（社区）聚餐重点环节控制措施应符合表C.1的要求。

表 C.1 农村（社区）集体聚餐的重点环节及控制措施

序号	重点环节	控制措施
1	进货查验	应从证照齐全的食品生产经营者或市场采购符合食品安全标准的食品和食品原料，并索取有效购物凭证，确保产品来源合法可追溯
2		查验食品原料感观性状，应无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况；易腐食品应冷链配送，验收后及时冷藏
3	食品贮存	食品及食品原料应分类存放于清洁、干燥的室内场所。原料、半成品、成品以及生、熟食品要分开存放，防止交叉污染；室内场所不足的，应有临时遮挡设施
4		需冷藏条件下保存的食品应及时冷藏贮存。冷藏设备不足时可采用其他保鲜措施进行贮存(如使用食用冰保鲜)
5	原料加工	食品原料在使用前必须洗净，蔬菜、肉类、水产品分别在不同水池 （容器）内清洗。食品加工制作用水应符合 GB 5749 的要求，不应使用河水、井水等
6		冷冻食材应充分解冻。流水解冻应控制水温在 20 ℃以下，时间不超过 4 小时。水温越高，建议解冻时间越短
7		清洗蔬菜时，宜利用水洗、浸泡（30）分钟、开水焯等方式去除农药残留和杂质
8		洗净的食材及盛放食材的容器不应直存放于地面，可采用简易备餐台、货架盛放，同时不应叠放。
9	烹饪	需热加工的食品应当烧熟煮透，其中心温度不低于 70℃；加工后的成品应当与食品原料、半成品分开存放。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。
10		确有必要需提前制作半成品的，半成品应覆盖保鲜膜后冷藏保存；供餐前应采取蒸、煮、炸等制作方式复热至中心温度达到 70 ℃以上。
11	备餐	熟制菜肴在暂存、分菜、装盘过程中，须在备餐间或备餐区域内操作，避免生熟菜肴交叉污染。分菜前应仔细检查、核对并确认盛放热菜菜盘的清洁和消毒情况。
12		食品成品、熟食制作完成后需在 2 小时内食完，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℃条件下存放，需要冷藏的热食品应当冷却后再冷藏。发现有变色、变味、发霉、腐败变质等感官性状发生变化的食品应当废弃，不应再加热食用。
13		不宜加工冷食类食品。确有必要加工冷食类食品的，应在专门操作区域、专用操作台进行操作。加工冷食类食品应使用专用容器和工具，加工前操作人员应对手部进行清洗消毒。不应提供隔夜凉菜。

序号	重点环节	控制措施
14	餐饮用具清洗、消毒、保洁	餐饮用具使用前应及时清洗消毒；未能配备消毒柜的，宜采用大锅煮沸等热力方式进行消毒。
15		餐饮用具使用流动水进行清洗，清洗用水不应反复循环使用。
16		清洗消毒后的餐饮用具宜沥干、烘干。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用；消毒后的餐饮用具应及时密闭存放，保持清洁
17		不具备餐饮具清洗消毒条件的应使用集中消毒餐饮具或一次性可降解餐饮具。集中消毒餐饮具应从合法有资质企业购进并记录购买信息。不应重复使用一次性餐饮具。
18	留样	承办者应负责食品成品留样，应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上，每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。
19	废弃物	应合理设置废弃物存放设施，按照要求做好垃圾分类及处置；废弃物存放设施应加盖，防止不良气味或有毒有害气体溢出、虫害孳生。
20	病媒生物防治	应保持集体聚餐场所环境整洁，防范病媒生物侵入及孳生；病媒生物防治应优先使用物理方法，若使用化学方法的，化学药剂应单独存放；
21		应根据需要配备适宜的病媒生物防治设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等），防止病媒生物侵入
22		成品宜加盖防蝇防尘罩。

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/378075025071006135