海南省重大活动

食品安全监督保障实施细则

（征求意见稿）

第一章 总 则

第一条 为进一步规范全省重大活动食品安全监督保障工作，形成“统一规范、操作性强、安全高效”的重大活动食品安全保障机制，根据《地方党政领导干部食品安全责任制规定》《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《市场监管总局关于进一步加强重大活动食品安全保障的指导意见》《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》等有关要求，结合我省实际，制定本实施细则。

第二条 本细则所称重大活动，主要指党员代表大会、人民代表大会、政治协商会议和重要的国际会议，以及国际、全国、区域性体育比赛，大型庆典、经贸等活动。

重大活动主办单位指重大活动的发起单位。重大活动承办单位指由主办方委托的重大活动具体组织实施单位。（以下合称为“重大活动主（承）办单位”）

重大活动食品及餐饮服务提供者指重大活动餐饮服务提供者和主（承）办单位指定的食品生产商、供应商或赞助商。

第三条 本细则适用于县级以上党委、政府、人大、政协确定的在我省举办的具有一定规模和影响的政治、经济、文化、体育等重大活动的食品安全监督保障工作。

第四条 重大活动食品安全监督保障应坚持属地负责、预防为主、规范管理、分级监督、落实责任的原则。

第五条 在地方党委、政府统一领导下，重大活动主（承）办单位、重大活动食品及餐饮服务提供者、市场监管、农业农村、卫生健康、公安、海关、综合执法等相关职能部门应当建立多方参与的联动机制，有效加强对重大活动食品安全监督保障工作的领导、组织、沟通和协调，落实各方责任，共同做好重大活动食品安全监督和保障工作。

第六条 重大活动主（承）办单位、重大活动食品及餐饮服务提供者、市场监管部门等相关职能部门应当按照国家有关保密规定，严格执行相关保密制度，对涉及重大活动内容承担保密义务和责任。

第二章 工作职责

**第一节 重大活动主（承）办单位责任**

第七条 主（承）办单位应按照“谁主（承）办谁负责”的原则，建立健全食品安全管理机构，明确食品安全负责人的责任，对重大活动食品安全进行管理，并对食品安全负责。

第八条 主（承）办单位应本着“计划为先”原则，在重大活动举办前至少20个工作日将食品安全监督保障工作任务以明文通报的形式告知活动举办地市场监督管理部门，向市场监督管理部门通报以下信息：

　　（一）重大活动名称、时间、地点、参加人数；

　　（二）重大活动主（承）办单位名称、联系人、联系方式；

（三）重大活动餐饮服务提供者名称、地址、联系人、联系方式；

（四）指定或赞助食品供应商的基本情况；

（五）接待对象、工作人员驻地分布和餐饮情况；

（六）重大活动期间食谱安排；

（七）重要宴会、赞助食品、临时用餐、茶歇食品等其他有关情况。

第九条 主（承）办单位应当选择符合下列条件的重大活动食品及餐饮服务提供者承担重大活动食品安全保障工作：

1. 食用农产品供应商应具有合法有效的资质；

（二）食品供应商应当具有合法有效的食品生产、经营可可证；

（三）餐饮服务提供者具备合法有效的食品经营许可证明，具备与重大活动规模、供餐人数、供餐方式相适应的食品安全保障能力（不得委托加工、外购散装熟食或者接受配送）；

　　（四）餐饮服务提供者配备有专职或兼职的食品安全管理人员；

（五）餐饮服务提供者符合市场监督管理部门提出的其他要求。

第十条 主（承）办单位应当协助市场监督管理部门加强重大活动食品安全监管，督促重大活动食品及餐饮服务提供者落实食品安全主体责任，并根据市场监督管理部门的评估检查意见，调整确定重大活动食品及餐饮服务提供者。

第十一条 主（承）办单位在重大活动期间应当向市场监督管理部门提供开展食品安全监督保障所必须的工作场所、监管人员出入证明、车证、食宿、检验车辆场地、检测经费等工作条件，确保重大活动食品安全监督保障工作顺利开展。

第十二条 主（承）办单位确定重大活动食谱，应先经由市场监督管理部门作安全风险性评估审核。审核内容包括食谱所涉原料辅料、制作方法等。有毒有害或来源不明的食品、野生动物植物和菌类、外购散装直接入口熟食制品以及加工时添加药品、药材、非食用物质等在食谱审核时会被禁止。不得使用未经审核的食品。

第十三条 主（承）办单位根据重大活动的规模和层级，需要确定食品总供应商的，应当选择具有保障食品安全能力的供应商作为食品总供应商。

第十四条 重大活动主（承）办单位应当积极配合市场监督管理部门，做好重大活动期间食品安全突发事故的应急处置工作。

**第二节 重大活动食品供应商责任**

　　第十四条 食品总供应商应当设立食品总仓，统一采购、查验、检测、贮存、配送、记录，并符合食品贮存、冷藏和冷冻的要求，确保食品闭合管理，全程安全。

　　第十五条 食品总供应商供应的食品应当专车运输、专人验收、专人记录、专库贮存；运输车辆必须符合卫生和安全要求；需要冷链运输的食品必须按要求封闭冷链运输。

　　第十六条 食品生产企业应当建立和完善台账管理制度，建立原辅材料进货台账、使用档案和生产记录，严格过程控制、出厂检验，企业食品安全质量管理体系有效运行，确保食品安全可追溯。

　　第十七条 食用农产品供应商应当对食用农产品种植、养殖者进行审核，要求食用农产品种植、养殖者严格按照食品安全标准和国家有关规定使用农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品，严格执行农业投入品使用安全间隔期或者休药期的规定。食用农产品的采收、屠宰、贮存、运输应当做好记录，保证食用农产品可追溯。

**第三节 重大活动餐饮服务提供者责任**

第十八条 餐饮服务提供者为重大活动提供餐饮服务，应保证餐饮服务食品安全，依法承担餐饮服务食品安全主体责任。

第十九条 餐饮服务提供者应成立重大活动食品安全工作管理机构，并制定重大活动食品安全供餐方案及食品安全事故应急预案，明确重大活动食品安全管理（食品采购验收、贮存保管、加工制作、食品留样、专间管理、环境卫生、人员健康管理、应急处置等）相关要求以及责任人和联络人，并于重大活动前15个工作日报送市场监督管理部门和主（承）办单位。

　　第二十条 餐饮服务提供者在接到重大活动供餐任务后应当立即组织开展食品安全自查，并向重大活动主（承）办单位和市场监督管理部门提交自查报告。

　　第二十一条 餐饮服务提供者应当在重大活动开始前，与市场监督管理部门签订《重大活动食品安全责任书》。

第二十二条 餐饮服务提供者应当按照食品经营许可的项目为重大活动提供餐食食谱。食谱应当标明主要原料和烹饪方式，在重大活动开始前5个工作日送由市场监管部门作安全风险性审核后方可执行。审定后的食谱在重大活动期间不得擅自更改。

第二十三条 餐饮服务提供者应当严格按照原料辅料控制要求，加强对原辅料的采购管理，落实进货查验、索证索票及台账登记工作，保证食品可追溯，确保所使用的食品、食品添加剂和食品相关产品符合食品安全标准。

　　第二十四条 餐饮服务提供者应当严格执行从业人员健康管理制度，坚持每日对从业人员进行晨检并做好晨检记录，对患有碍食品安全疾病的人员进行调整或调离相关岗位，确保从业人员健康状况符合相关要求。

　　第二十五条 餐饮服务提供者应当加强对食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设施设备及食品工具用具、餐饮具的清洗、消毒、维护和保养，确保设施设备卫生清洁、能正常运转和使用。

　　第二十六条 餐饮服务提供者应当严格落实食品加工过程控制及备餐供餐过程控制，确保食物烧熟煮透，避免交叉污染。

第二十七条 餐饮服务提供者应当严格落实食物留样管理，确保留样容器、留样品种、留样量、留样时间、留样温度符合食物留样的有关要求，并实施专人专柜登记及管理。

第二十八条 餐饮服务提供者不得使用下列食品、食品添加剂和食品相关产品：

1. 法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；
2. 超过保质期或包装破损、标示不规范的食品、食品添加剂；
3. 检验检测可疑阳性的食用农产品、食品和生活饮用水；
4. 索票索证不全或不真实的直接入口的预包装食品、食品添加剂；
5. 外购现制现售食品、散装熟肉制品；
6. 市场监督管理部门在审核食谱时认定不适宜提供的食品；

第二十九条 餐饮服务提供者应当与主（承）办单位共同做好重大活动餐饮服务从业人员的培训，满足重大活动期间供餐的特殊需求。

**第四节 市场监督管理部门责任**

第三十条 市场监督管理部门负责对本行政区域内重大活动的食品安全工作进行监督保障，依法承担相应的监管责任。

第三十一条 市场监督管理部门应根据重大活动的性质、规模，成立重大活动食品安全监督保障组织机构，制定重大活动食品安全监督保障工作方案和食品安全事故应急预案。

　　第三十二条 市场监督管理部门应根据重大活动的性质、规模及影响，积极争取资金保障，确保重大活动食品安全监督保障工作顺利实施。

　　第三十三条 市场监督管理部门在重大活动举办前期及举办期间应当加强对重大活动食品及餐饮服务提供者的监督检查，检查中发现存在食品安全隐患的，应当及时提出整改要求并监督整改；对无法落实整改、不能满足接待任务要求、不能保证食品安全或评估不符合要求的，及时提请重大活动主（承）办单位予以更换。

第三十四条 一经发现重大活动食品及餐饮服务提供者存在违法行为的，通报重大活动主（承）办单位的同时，移交违法线索，由综合执法部门对违法行为依法从严从重作出处罚；涉嫌犯罪的，依法移送公安机关追究刑事责任。

**第五节 相关职能部门责任**

第三十五条 各相关职能部门在重大活动主办方的统一组织、协调下，遵循属地负责、分工协作的原则，按当地党委政府或主办单位的交办任务，对重大活动食品安全依法依职实施监管，承担监管责任。

　　第三十六条 各相关职能部门应根据重大活动的性质、规模和要求，采取全程监管、重点监管、巡查监管等方式，选派规模适度的监管人员承担食品安全监管任务。

　　第三十七条 农业农村部门负责食用农产品从种植养殖环节到进入批发、零售市场或生产加工企业前的质量安全监督管理，负责畜禽屠宰环节质量安全监督管理。

　　第三十八条 卫生健康部门负责重大活动中饮用水的质量安全监管，开展水质检测和监控，开展食品安全风险和食源性疾病监测调查与处置。

第三十九条 公安部门负责对重大活动中提供食品和餐饮服务的从业人员进行背景审查，主动发现、预防、侦查、控制和打击食品安全领域人为投毒等破坏食品安全的违法犯罪行为并及时依法查处。

第四十条 海关部门负责重大活动中进口食品的质量安全监管，对本省口岸进口供应重大活动的食品进行检验检疫，打击食品供应中的走私违法活动。

第四十一条 综合执法部门负责对重大活动中发现的违法违规行为依法进行查处，参加突发食品安全事件应急处置行动，依法对场所、设施、设备、物品、食品等实施查封、扣押、封存等强制措施。

第四十二条 重大活动结束之日起20个工作日内，相关职能部门应对食品安全监管工作进行总结和分析。

**第六节 其他事项**

第四十三条 重大活动主（承）办单位、重大活动食品及餐饮服务提供者未按照本细则要求执行以下工作，导致重大活动期间发生重大食品安全事故并造成严重后果的，依法承担相应责任。

　　（一）重大活动主（承）办单位未按市场监督管理部门的检查意见及时确定或调整重大活动食品及餐饮服务提供者导致食品安全事故发生的，重大活动主（承）办单位应承担食品安全首要责任。

（二）重大活动主（承）办单位、重大活动食品及餐饮服务提供者未按审定的食谱供应食品、菜品导致食品安全事故发生的，重大活动主（承）办单位、重大活动食品及餐饮服务提供者应承担食品安全首要责任。

（三）重大活动主（承）办单位、重大活动食品及餐饮服务提供者未按市场监督管理部门要求及时更换食谱中存在的不符合重大活动食品安全要求的食品或菜品，导致食品安全事故发生的，重大活动主（承）办单位、重大活动食品及餐饮服务提供者应承担食品安全首要责任。

第三章 监督保障分级

第四十四条 重大活动食品安全工作实施“分级监督保障”原则。根据重大活动的性质、规模，将我省重大活动食品安全监督保障任务分为三个级别：

一级：在我省举办的特别重大的国际性和全国性政治、经济、文化、体育等重大活动（会议）期间，正国级的党和国家领导人、外国元首和贵宾在我省活动期间，要求提供的食品安全监督保障。

二级：在我省举办的一般性国际性和全国性政治、经济、文化、体育等重大活动（会议）期间，副国级的党和国家领导人、外国政府首脑和贵宾在我省活动期间，要求提供的食品安全监督保障。

三级：中央国家机关各部委、省级党政机关在省内举办的重要的政治、经济、文化、体育等活动（会议）期间，各市、县（区）级党政机关举办的重要的政治、经济、文化、体育等活动（会议）期间，要求提供的食品安全监督保障。

第四十五条 按照“属地负责、分级监督”原则，重大活动食品安全监管保障任务由本省相应的市场监督管理部门组织协调、实施。

一级保障任务：由省级市场监督管理部门组织协调，全程监督、指导，所属市、县（区）市场监督管理部门具体实施监督保障任务；

二级保障任务：由省级市场监督管理部门或设区的市级市场监督管理部门负责组织协调，所属市、县（区）级市场监督管理部门具体实施监督保障任务；

三级保障任务：由设区的市级或县（区）级市场监督管理部门负责组织协调并实施监督保障任务。

第四十六条 根据重大活动性质、规格、影响、供餐方式等，综合食品安全风险，由市场监督管理部门合理确定重大活动食品安全相应的监督保障方式。

一级保障任务：全程驻点保障。监督人员、检测人员驻点监督保障，检验检测所有食品及原料。

二级保障任务：全程驻点保障或重点环节监督。根据任务实际，监督人员、检测人员全程驻点保障或监督重点环节，检验检测全部或重要食品及原料。

三级保障任务：重点环节监督或高频巡回监管。根据任务实际，监督人员、检测人员监督重点环节或巡回监督特定区域、时段，检验检测重要食品及原料或可疑、高风险食品。

第四十七条 重大活动食品安全监督保障任务分级与监督保障方式对应关系并非固定不变，应根据风险大小和主（承）办方要求调整确立，在一次活动中，对不同的供餐单位、供餐方式可以采用不同的保障级别、监督方式。

第四章 监督保障实施

**第一节 监督保障程序及内容**

第四十八条 实施全程驻点保障，工作程序及内容通常如下：

（一）掌握情况。重大活动食品安全监管工作人员与重大活动主（承）办单位食品安全有关人员、重大活动食品及餐饮服务提供者食品安全负责人进行对接，查验重大活动食品供应、餐饮服务现场，及时掌握有关信息，明确开展监督管理工作所需的必要条件。

（二）明确责任。与重大活动主（承）办单位食品安全有关人员、重大活动食品及餐饮服务提供者食品安全负责人召开协调会议，明确重大活动食品安全监督保障工作的有关事项和具体要求，商议重大活动供餐方案，并与重大活动食品及餐饮服务提供者负责人签订《重大活动食品安全责任书》。

（三）现场检查。对重大活动食品及餐饮服务提供者的食品安全情况进行现场检查，检查内容具体包括制度建立、人员管理、环境卫生、食品采购、食品贮存、食品工具用具、加工操作过程控制、专间情况、备餐供餐、餐饮具洗消、食物留样、运输工具、集体用餐配送以及市场监督管理部门认为需要进行现场检查的其他情形。

（四）落实整改。督促重大活动食品及餐饮服务提供者根据现场检查情况和监督意见落实整改，并对整改情况进行跟进。

（五）其他情况。

1.了解每餐实际就餐人员、人数和时间等;

2.了解重要接待客人住宿房间内摆放的食品;

3.了解每日驻点医疗组接待客人的就诊情况。

第四十九条 实施重点环节监督、高频巡回监管，工作程序及内容参照全程驻点保障进行，可相对简化。

　　第五十条 采取驻点监管方式实施重大活动食品安全监督保障工作的，重大活动的各个举办地点必须至少派遣2名食品安全监督检查人员驻点执行监管保障任务。

**第二节 监督保障流程**

　　第五十一条 市场监督管理部门应当按照《海南省重大活动食品安全监督保障标准规程》（见附录）组织实施重大活动食品安全监督保障工作。

第五章 特殊工作要求

**第一节 专仓管理**

　　第五十二条 根据重大活动的性质、规模及影响，重大活动主（承）办单位、市场监督管理部门认为重大活动期间有必要对食品及食品原材料实施闭环管理的，可以要求重大活动餐饮服务提供者建立食品及食品原材料专仓，于重大活动开始前20个工作日购进活动期间需要使用的相关食品及食品原材料（鲜品除外）。

　　第五十三条 专仓应当包括常温库、冷藏库、冷冻库，用于接收贮存食品供应商配送的食品及原材料。

　　专仓容量应根据重大活动餐饮服务提供者的接待规模、时间等情况进行设置。

　　第五十四条 专仓应实施专人、专锁管理，并建立严格的进出货台账登记制度。

　　食品入仓前，专仓应当进行严格的清洗消毒；食品入仓时，专仓管理人员应当详细记录入库食品及原材料的名称、数量、进货日期、供货商、保质期等信息，并做好标识；食品入仓后，驻点监管人员应当对仓门加贴封条，待重大活动需要使用食材时再由驻点监管人员启封；食品出仓时，应遵循"先进先出"的原则，由专仓管理人员对食品进行查验、核对及清点，并做好出仓登记。

　　严禁将其他食品、非食品与重大活动供餐食品混放。

　　第五十五条 重大活动存在若干个餐饮服务提供者情况的，可根据实际情况设置食品及食品原材料总仓，总仓按照专仓管理，负责统一采购、统一查验、统一检测、统一贮存、统一配送、统一记录。

**第二节 食品供应商审查**

　　第五十六条 市场监督管理部门认为有必要的，可以对重大活动餐饮服务提供者食品供应商开展核查，确保重大活动期间食品安全。

　　第五十七条 重大活动餐饮服务提供者食品供应商不在重大活动举办地所属行政区域内的，重大活动举办地市场监督管理部门可以将食品供应的相关信息通报供应商所在地市场监督管理部门，通报信息包括：食品品种、采购数量、企业名称及监管要求等。

　　供应商所在地市场监督管理部门应及时做好核查工作，并按要求及时将有关情况反馈重大活动举办地市场监督管理部门。

　　第五十八条 市场监督管理部门认为有必要的，可以将重大活动所使用的食用农产品信息通报产地农业农村部门，通报信息包括：食用农产品品种、种植养殖者名称及监管要求等。

**第三节 赞助、自带及特需食品**

　　第五十九条 重大活动期间，原则上不允许赞助或自带食品供重大活动使用。

　　确须赞助或自带的，食品赞助者或自带者必须确保赞助或自带食品符合食品安全的有关规定，并能够提供以下资料：

　　（一）加盖有赞助或自带食品供货者公章的许可证明、食品合格证明文件（出厂检验合格证或其他合格证明）及每笔购物凭证或每笔送货单等文件材料复印件；

　　（二）赞助或自带进口食品还应提供口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品相同批次的食品检验合格证明（入境货物检验检疫证明、海关进口货物报关单）等文件材料复印件。

　　第六十条 食品赞助者或自带者应向重大活动主（承）办单位、重大活动餐饮服务提供者、市场监督管理部门作出书面承诺，保证所提供食品符合食品安全法律法规的有关规定，并明确赞助或自带食品的食品安全责任由其承担。

　　第六十一条 市场监督管理部门应当对食品赞助者或自带者所提供的资料进行查验登记，符合要求方可使用。

　　必要时，市场监督管理部门可以对赞助或自带食品进行检验。

　　第六十二条 重大活动期间，如遇重要宾客提出特殊食品需求的，重大活动主（承）办单位、重大活动食品及餐饮服务提供者应向市场监督管理部门提出书面申请，经审核通过后方可供应。

　　特需食品的管理参照赞助、自带食品进行。

**第四节 快速检测及抽样检测**

　　第六十三条 市场监督管理部门可根据食谱及供餐方案，对供应的食品、食品原料、加工过程关键控制环节进行食品安全现场快速检测。检测时应填写《重大活动现场快速检测情况登记表》。

　　第六十四条 现场快速检测过程中检出可疑阳性样品的，应当立即采取控制措施，停止使用并通报综合执法部门予以封存。

　　第六十五条 为进一步确保重大活动期间食品安全，市场监督管理部门认为确有必要对重大活动期间食品及食品原材料进行实验室检测的，可以进行抽样检测。

　　第六十六条 市场监督管理部门在开展重大活动抽样检测工作时，应提前对重大活动食品及餐饮服务提供者用于重大活动的食品及食品原材料进行抽样，并确保能够在重大活动举办前得出检测结论，及时停用并通报综合执法部门封存不合格产品。

第六章 突发事故处置

　　第六十七条 活动期间，重大活动主（承）办单位、重大活动食品及餐饮服务提供者、市场监督管理部门发现存在或可能存在群体性腹泻、呕吐等疑似食物中毒症状的，应当立即向卫生健康行政部门报告，并积极配合做好患者的救治工作，及时安排好其他人员就餐。

　　第六十八条 市场监督管理部门接到或发现疑似食物中毒情况后，应当通报综合执法部门立即封存可能导致事故发生的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，协助、配合有关部门开展食品安全突发事故调查。

　　第六十九条 市场监督管理部门接到突发事故报告后，经调查核定属于食品安全事故的，应按照职责权限启动相应级别的食品安全事故应急预案，按照《中华人民共和国食品安全法》的相关规定进行处置，并通报有关部门。

　　第七十条 市场监督管理部门应将食品安全事故调查、处置等相关信息记入重大活动食品及餐饮服务提供者食品安全信用档案。

　　第七十一条 重大活动期间可能出现台风、暴雨等极端气候现象的，市场监督管理部门应当建议重大活动主（承）办单位更改重大活动举办日期或取消活动。

　　重大活动期间发生极端气候情况时，重大活动食品及餐饮服务提供者应当进一步做好设备设施运转、场所卫生控制、从业人员健康检查、食品及食品原材料查验等工作，确保重大活动期间食品安全。

第七章　附　　则

第七十一条 自20XX年X月X日起施行，有效期X年。

附录

海南省重大活动食品安全监督保障标准规程

1.保障前期准备工作

1.1　任务登记

主办单位或承办单位应当在重大活动确定后7个工作日内向市场监督管理部门通报重大活动相关信息，主要包括：

（1）活动名称、时间、地点、人数、食宿安排；

（2）主办单位、承办单位名称、联系人、联系方式；

（3）食品供应商、餐饮接待单位名称、地址、联系人、联系方式；

（4）重要宴会、赞助食品等信息。

市场监管部门在向主办单位、承办单位、餐饮单位了解确认上述信息后，进行书面登记。

1.2　制定工作方案

市场监管部门应根据主办方提出的重大活动保障要求制定工作方案，方案包括工作任务、工作目标、监督保障级别、职责分工、工作要求、人员安排和经费预算等内容。

根据重大活动规模和特点，必要时还需制定其他相关工作子方案。如单独制定食品原料管理方案、食源性兴奋剂检测方案；涉及农产品种养殖环节、食品生产、食品经营、进口食品、餐饮服务等多环节的，还需要制定相关环节分方案。

必要时，市场监管部门组织专家对各项方案科学性和可操作性进行咨询评估。

1.3　建立组织体系

市场监管部门可根据重大活动规模大小，成立指挥协调、现场保障、应急处置、检验检测等工作组，并配备足够的工作人员。

对级别高、规模大、持续长的综合性重大活动，市场监管部门应在主办方组委会组织架构中设立食品安全保障部门；

省、市县两级市场监管部门参加的食品安全保障工作，由省市场监管部门统一协调和组织指挥，共同开展食品安全保障工作。

跨省市或跨区域的重大活动，市场监管部门还应建立省际或区域之间的联动协作机制，共同构建食品安全保障网络。

1.4　食谱审查

市场监管部门审查食谱重点要审查食品原料是否安全，食品加工工艺、食品加工时间和加工温度等是否与加工条件相适应，是否确保可以杀死或破坏食品中有毒有害物质，保证食品安全。

食谱制定和审查遵循以下原则：

（1）与加工场所条件相适应原则。食谱菜肴品种、数量应与加工场所、加工条件相适应，并符合相应的安全要求；

（2）便于控制原则。食谱菜肴应便于规模制作、便于充分加热、便于控制时间；

（3）规避高风险原则。不宜选用以下食品：①四季豆等豆荚类品种；②非人工种植的食用菌；③操作复杂的改刀熟食；④水分和蛋白质含量高的冷加工糕点和豆制品；⑤非现拌色拉；⑥生食海产品；

（4）尊重特殊原则。告知餐饮服务提供者尊重民族和宗教饮食习惯，以及个人特殊饮食。

禁止使用下列食品、食品添加剂和食品相关产品：

（1）法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；

（2）检验检测不合格的食品和生活饮用水；

（3）在审核食谱时认定不适宜提供的食品。

1.5　开展检查评估

1.5.1资料审查

市场监管部门根据实际需要，对餐饮单位或食品原料供应商重点审查以下资料：

（1）许可经营业态、经营范围、供餐数量等资质情况；

（2）食品安全管理组织、管理人员、管理制度设立情况；

（3）食品从业人员健康证明及健康状况等；

（4）其他食品安全相关资料。

1.5.2　现场检查

市场监管部门对餐饮单位或食品原料供应商生产加工现场重点检查以下内容：

（1）食品生产经营场所布局是否合理、是否发生改变，相关设备设施是否正常运行等情况；

（2）食品生产加工制作过程是否符合食品安全要求；

（3）加工场所条件、设施设备数量、从业人员安排与食品生产加工数量、食品加工工艺、供餐方式、用餐人数、以及其他特殊要求是否相适应，是否有足够的生产或接待能力；

（4）其他需要现场检查的内容。

1.5.3　原料审查

市场监管部门对拟采购使用的食品原料重点审查：

（1）食品原料供应商资质，食品原料索证索票情况，食品原料可追溯到源头；

（2）食品包装、标签标识是否符合要求；

（3）能提供同批次有效检验（检疫）合格证明；

对于餐饮单位原料供应安全不能确保安全和可追溯的，应重新调整供应商或提出推荐供应商。

1.5.4　食品抽样检测

（1）食品安全指标检测。对食品及原料、食品工具用具、餐饮具、容器等样品抽样检测食品安全指标，用于评价食品生产单位、餐饮单位食品安全现状和食品安全制度执行情况；

（2）食源性兴奋剂项目检测：在重大体育赛事食品安全保障中，根据组委会要求对供运动员食用的食品及原料抽样检测食源性兴奋剂项目。

1.5.5　撰写检查评估报告

检查评估工作结束后，市场监管部门应撰写重大活动食品安全监督评估报告，写出评估结论，提出整改意见和建议，告知主办单位、承办单位和有关食品生产经营单位，并监督整改落实。

1.6　实施告知承诺

市场监管部门应告知重大活动餐饮单位食品安全要求和注意事项，要求餐饮服务单位签订食品安全承诺书，并督促其做好供餐准备工作。

在一些重大活动中，市场监管部门还可向代表团或人员发放食品安全须知，告知外出就餐和饮食注意事项。

1.7　组织培训演练

市场监管部门应组织监督保障人员、食品生产经营单位相关人员开展针对性的重大活动食品安全监督保障工作培训；根据需要，组织开展模拟演练，检验保障工作方案、保障措施、应急处置等科学性和可操作性，及时发现问题，完善相关方案和措施。

1.8　落实工作条件

市场监管部门应协调主办单位或承办单位落实保障工作场所、现场保障人员的住宿和用餐、现场检测工作场所、人员和车辆通行证件等条件；

市场监管部门应提前落实食品快速检测设备和试剂耗材、监督车辆、通讯等后勤保障工作。

2.　保障组织实施工作

2.1　派员进驻

承担重大活动食品安全保障人员应带好监督保障相关文书，保障工作登记表格、采样工具用具、快速检测仪器设备及执法记录仪器设备等，提前进驻重大活动现场。

2.2　实施过程监督

过程监督是指市场监管部门对承担重大活动食品供应单位的食品生产加工供应过程进行的现场监督。重点是监督企业严格保障前期确定的食品原料、供餐食谱、供餐方式、生产加工场所、生产加工工艺、加工操作过程、从业人员卫生等方面要求和方案进行食品生产加工供应，对不符合要求的，立即提出整改，确保供应的食品安全。

2.2.1检查食品原料安全

（1）监督餐饮单位对库存食品原料进行清理核查，检查拟使用的原料是否属于保障前期检查评估合格的原料。每批次食品原料应按要求提供索证索票资料；

（2）对食品原料开展食品安全快速检测，应做好检测记录；

（3）督促餐饮单位在原料收货时查验和记录易腐食品运输、收货温度，对不符合温度要求的食品，应按要求废弃或确认未变质后方可使用；

（4）监督餐饮单位将重大活动供餐的食品原料进行单独存放，标记明显标识，与其他原料进行区分。必要时对原料和食品添加剂进行“双人双锁”管理，防止人为破坏。

2.2.2检查粗加工及切配过程

（1）待加工食品是否有腐败变质迹象或其他感官性状异常；

（2）水产品、禽肉类与植物性食物是否分池清洗，禽蛋在使用前是否对外壳进行清洗，必要时做消毒处理；

（3）食品存放是否规范，易腐食品是否及时冷藏存放，盛装食品的容器是否直接着地存放。

2.2.3　检查烹饪加工过程

（1）是否按审核的食品品种、工艺、数量、时间节点加工食品；

（2）加工的食品是否烧熟煮透，用中心温度计测量或检查动物性食品内部是否有血水；加工时食品中心温度是否达到70℃；

（3）加工操作过程是否存在生熟混放；加工好的成品是否与半成品和原料分开存放；需冷藏的熟制品是否采取冷藏措施；

（4）个人卫生是否符合卫生规范；

（5）是否存在其他不符合加工操作规范的行为。

2.2.4　检查凉菜加工过程

（1）是否提前做好专间空气消毒（紫外线灯消毒30分钟以上），室温是否在25℃以下；

（2）专间内是否配备消毒液，消毒液浓度是否符合要求，是否定期更换；

（3）专间是否存在未经清洗处理的蔬菜、水果等食品原料或其他不洁物品；

（4）待加工食品是否有腐败变质迹象或其他感官性状异常；

（5）加工操作前是否对加工用具、台面、人员手部进行严格的清洗与消毒，合格后方可进行操作，否则责令其重新清洗消毒；

（6）凉菜自加工完毕到食用是否控制在2小时内；凉菜是否当餐制作，不得隔餐使用；

（7）凉菜是否叠盆摆放，先前加工的要用保鲜膜或密闭容器存放；

（8）加工人员是否穿戴清洁的工作衣帽和佩戴口罩，并宜佩戴一次性手套；

（9）是否存在其他不符合加工操作规范的行为。

2.2.5检查现榨果蔬汁制作过程

（1）检查制作现榨果蔬汁的设备、工具用具应专用，每餐次使用前是否消毒；食用冰和净水设施是否符合要求；

（2）用于制作现榨果蔬汁的原料是否经清洗、消毒、净水冲洗处理；

（3）现榨果蔬汁应在制作后是否控制在2小时内食用；

（4）加工人员是否穿戴清洁的工作衣帽和佩戴口罩，并宜佩戴一次性手套。

2.2.6　检查即食果蔬加工过程

（1）蔬果是否剔除腐烂、病、虫、异常、畸形、被污染的不合格蔬果；

（2）蔬果经清洗和消毒后，应在专间内进行脱水、分拣和预包装；

（3）操作人员进入专间前要更换洁净的工作衣帽，洗手和消毒，戴口罩，操作中适时消毒双手；

（4）即食果蔬应采用经实验验证符合食品消毒要求的消毒制剂和方法；如采用含氯消毒剂宜用二次消毒法，一次消毒液有效氯浓度一般为100—150mg/L，二次消毒液的有效氯浓度一般控制在50mg/L左右，并根据产品特点确定消毒时间；消毒后宜用净水冲净和滤干。

2.2.7　检查点心加工过程

（1）食品原辅料是否有腐败变质迹象或其他感官性状异常；

（2）需热加工的点心是否按要求进行热加工处理；

（3）未用完的点心馅料、半成品点心，是否冷藏并在规定期限内使用；

（4）奶油类原料是否低温存放，水分含量较高的含奶、蛋的点心应在10℃以下或60℃以上的温度条件下贮存；

（5）加工人员是否穿戴清洁的工作衣帽和佩戴口罩，并宜佩戴一次性手套。

2.2.8　检查备餐供餐过程

（1）监督备餐人员操作前清洗、消毒手部；

（2）检查待供应食品，是否有异物或感官性状异常；

（3）菜肴分派造型整理的用具、菜肴装饰的原料是否经过消毒；

（4）待供菜肴成品加工至食用不超过2小时，热链盒饭不超过3小时；

（5）待供菜肴成品中心温度冷藏低于10℃，热藏高于60℃。

2.2.9　检查餐用具清洗消毒和保洁

（1）检查消毒设施、设备是否处于良好状态；采用化学消毒的测量有效消毒浓度是否符合要求；

（2）餐饮具、工具、容器清洗消毒快速检测合格。不合格的，要重新清洗消毒；

（3）餐用具洗涤剂、消毒剂符合要求，属于餐用具专用产品；

（4）生熟食品工具、容器是否分开存放，严禁混用；

（5）餐用具使用后是否及时洗净，定位存放，保持清洁。

2.2.10　检查从业人员健康和个人卫生

（1）督促餐饮单位做好从业人员健康晨检，杜绝患有腹痛、腹泻、呕吐、发热、皮肤伤口或感染、咽部炎症等病症的人员上岗操作；

（2）从业人员依照规定穿戴工作衣帽、口罩和一次性手套；

（3）督促专间从业人员在操作前和操作中定时清洗消毒手部，手部接触不洁物品后应重新清洗消毒。

2.2.11　检查食品留样

（1）检查留样容器是否洁净和密闭；

（2）查看留样食品品种是否齐全，必要时督促餐饮服务单位留取食品原料、热加工菜肴汤汁；

（3）检查留样冰箱是否处于冷藏状态；

（4）检查每个品种留样量是否达到125克，标识是否齐全；

（5）留样时间是否在48小时以上。供运动员的食品，因防控食源性兴奋剂特殊需要的，根据要求延长时间。

2.3　问题食品处理

2.3.1　设置不安全食品和待处理食品独立存放区域或专用设施，并有醒目标识；

2.3.2　发生货证不相符、索证索票不全、食品运输贮存温度不符合、食品包装和标签不符合要求、快速检测结果阳性，以及其他不能确定食品安全性的食品，应立即停止使用，存放至待处理区或设施中，并对事件进行调查；

2.3.3　餐饮接待单位应做好不安全食品和待处理食品记录，记录内容包括不安全食品和待处理食品应记录食品来源、品名、数量、原因、处理结果等内容。

2.4　应急处置

市场监管部门应做好应急处置预案，及时妥善分析判断出现的应急事件，并针对性采取控制措施。

2.4.1　保障中一旦发生与事先知晓内容不符合的情况，如供餐单位擅自改变菜谱、供餐方式或供餐时间等，保障人员应责令供餐单位立即停止供餐，并向上级报告；如因实际情况确需变更供餐方案，需经重新审核符合要求后方可恢复供餐；

2.4.2　保障中一旦发现食品或食品原料不符合食品安全要求，如快检结果呈阳性，保障人员应责令供餐单位立即停止使用，并向上级报告；

2.4.3　发生食物中毒或疑似食物中毒时，主办单位、餐饮单位、驻点保障人员应当依法依规向有关部门报告，市场监管部门应当立即通报综合执法部门封存可能导致食品安全事故的食品及原料、工具及用具、设施设备和现场。协助、配合有关部门开展食品安全事故调查。

2.5　记录管理

市场监管部门对重大活动食品安全保障工作情况要进行记录，包括现场检查笔录、食谱审查记录、检验检测记录、培训会议记录、告知承诺书、监督意见书、应急处置记录等，重大活动结束后应整理归档。涉及保密的还应按相关规定，做好保密工作。

2.6　信息汇总

在实施阶段，重大活动食品安全保障信息收集和汇总工作尤其重要。要严格落实信息报送责任制，按照规定时间上报。信息汇总内容包括各监督保障点工作动态、食品检测情况、应急事件处置进展情况、其他重要事件信息，并按规定要求上报主管部门和主办单位。

3.　保障总结评估工作

市场监管部门应做好重大活动食品安全保障工作总结，内容包括目标任务完成情况、监管措施有效性和科学性、工作成效及经验教训等，为今后工作积累有价值的经验，并将工作总结、评估报告上级主管部门和重大活动主办单位。

4.　重大活动食品安全保障工作资料性附录

4.1　重大活动食品安全保障工作记录表单

市场监管部门可以根据重大活动食品安全保障工作需要，按照下列工作记录表单样张记录，实施重大活动保障全过程记录制度。

4.1.1　重大活动食品安全保障任务登记表

4.1.2　重大活动食品安全监督评估报告

4.1.3　重大活动接待单位食品安全承诺书

4.1.4　重大活动食品安全保障人员岗位职责安排

4.1.5　重大活动食品从业人员健康证及培训审查表

4.1.6　重大活动食谱及加工流程表

4.1.7　重大活动食品原料索证与快速检测记录表

4.1.8　重大活动食品安全现场监督检查表

4.1.9　重大活动餐用具和人员手部消毒效果检查表

4.1.10　重大活动外送食品及食品原料运输验收记录单

4.1.11　重大活动食品安全保障应急处理记录表

4.1.12　重大活动食品安全保障工作动态汇总表

4.2. 重大活动保障常用快速检测项目和判定标准

4.3. 重大活动餐饮服务禁用、慎用食品类别（品种）清单

4.1.1　重大活动食品安全保障任务登记表

一、重大活动名称：

二、举办时间：　　　　年　　月　　日—　　　　年　　月　　日

三、举办地点：

四、参加人数：

五、主办单位（承办单位）：　　　　　　　　　　　　　　　　　　，

联 系 人：

通讯方式（电话、手机及传真）：

六、供餐情况：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 供餐单位 | 地址 | 联系人 | 通讯方式 | 供餐日期 | 餐次/时间 | 供餐方式 | 供餐人数 | 住宿人数 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

七、其他情况（如自带食品，指定或赞助商食品）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　记录人：

领导审批意见：

4.1.2　重大活动食品安全监督评估报告

××××重大活动主办单位（承办单位）：

根据××（部门）交办的××重大活动食品安全监督保障任务，我局对有关接待单位进行保障前食品安全监督检查评估，有关情况报告如下：

一、接待单位供餐资质情况

（是否持有有效许可证，生产经营范围（方式）是否核准范围内。）

二、接待能力

（接待单位其加工供应场所、设施设备、人员配备是否具备与承担的重大活动供餐人数、规模相适应。）

三、食品安全状况

（现场检查及样品抽检是否符合食品安全要求和标准。）

四、食谱审查情况

（拟定的食谱是否符合要求，有何调整。）

五、监督意见

（尚存在的食品安全隐患与整改措施。）

六、结论与建议

（接待单位是否符合承担重大活动供餐要求，有何建议。）

×××市场监督管理局

年　　月　　日

4.1.3　重大活动接待单位食品安全承诺书

×××市场监督管理局：

根据××××重大活动食品安全监督管理要求，我单位承担本次供餐活动，向你局承诺做好如下食品安全管理工作：

一、提供详细的供餐计划

1．供餐活动食品安全负责人，包括单位负责人、各部门及食品安全管理员名单；

2．供餐时间、餐次、形式、人数等信息；

3．食品及食品原料进货时间、来源及索证索票情况；

4．食品从粗加工、制作到供餐的时间节点及操作人员安排情况；

5．提供食谱，并根据审核意见调整相应食谱；

6．提供应急预案，如食品供餐计划改变等。

二、做好供餐前准备工作

1．保证食品从业人员具备健康证明，从业人员动态健康和个人卫生符合要求；

2．对全体从业人员，进行一次食品安全知识培训；

3．做好食品和原料许可证照、检验（检疫）报告等索证索票工作；

4．对食品加工处理区及就餐场所，各种设施设备和工具用具进行全面清洗；

5．配备足够的设施设备、工具用具和食品留样设施；

三、做好供餐期间食品安全工作

1．严格执行《食品安全法》《上海市食品安全条例》《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规、标准和规范性文件；

2．根据审查确定的食谱、加工供应流程和时间节点进行加工供应；

3．发生应急事件情况，如重要岗位人员变动、供餐计划改变、调整供餐食谱，将及时报告现场保障人员；

4．提供食品快速检测场所等工作场所；对保障人员提出的整改要求及时进行改正。

承诺单位负责人签名：　　　　　　监督保障人员签名：

　　　　　　　　年　　月　　日　　　　　　　　　　年　　月　　日

4.1.4　重大活动食品安全保障人员岗位职责安排

（供餐单位：　　　　　　　　　　）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 保障日期 | 职责（岗位） | 手机号码 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

×××市场监督管理局

年　　月　　日

4.1.5　重大活动食品从业人员健康证及培训审查表

（供餐单位：　　　　　　　　　　）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 工作地点（岗位） | 是否持有健康证 | 是否参加供餐前期培训 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

注：对熟食专间操作人员全部检查，烹调间、消毒专间等场所人员予以抽查。

接待单位负责人签名：　　　　　　　　　监督保障人员签名：

　　　　　　　　　　　年　　月　　日　　　　　　　　　　　年　　月　　日

4.1.6　重大活动食谱及加工流程表

（供餐单位：　　　　　　　　　　）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食谱名称 | 主要原料及包装状况 | 加工供应过程时间节点 |
| 粗加工 | 切配 | 热加工 | 改刀 | 运输贮存 | 备餐供餐 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

接待单位负责人签名：　　　　　　　　　监督保障人员签名：

　　　　　　　　　　　年　　月　　日　　　　　　　　　　　年　　月　　日

4.1.7　重大活动食品原料索证与快速检测记录表

（供餐单位：　　　　　　　　　　）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 采购日期 | 食品原料名称（品牌） | 数量 | 规格（包装状况） | 供应商 | 生产单位或进口代理商 | 索证材料（请附上所有材料复印件） | 快速检测 |
| 单位名称 | 联系方式 | 单位名称 | 联系方式 | 检测项目 | 检测件数 | 合格件数 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：索证内容包括供应单位和生产单位营业执照和食品许可证；产品检验合格证；肉品检疫合格证明、检疫标识、肉品品质检验合格证明；进口食品检验检疫证书；豆制品送货单；购货发票和清单。

接待单位负责人签名：　　　　　　　　　　　　　　监督保障人员签名：

　 年　　月　　日　　　　　　　　　　　　　　　　年　　月　　日

4.1.8　重大活动食品安全现场监督检查表

重大活动名称：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 ；

加工供餐单位名称：　　　　　　　　　　；加工点地址：　　　　　　　　　　 ；

供餐点名称：　　　　　　　　　　　　　；供餐点地址：　　　　　　　　　　 ；

检查地点地址：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 ；

检查时间：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 。

餐次：早餐（　　）、午餐（　　）、晚餐（　　）、夜宵（　　）、茶歇（　　）；

供餐方式：自助餐（　　）、圆桌（　　）、分食（　　）、盒饭（　　）、桶饭（　　）；供餐人数：　　　　人份；食品销售：　　　　份；自带食品：　　　　份。

| 检查项目 | 代码 | 检查内容 | 结果记录 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1．原料安全 | 1.1 | 食品原料经前期检查评估审核、快速检测合格。 |  |
| 1.2 | 食品原料索证索票、进货验收符合要求。 |  |
| 1.3 | 食品原料贮存运输符合要求。 |  |
| 1.4 | 食品原料贮存标识区分、单独存放。 |  |
| 2．粗加工切配 | 2.1 | 待加工食品无腐败变质迹象或其他感官性状异常。 |  |
| 2.2 | 水产品、禽肉类与植物性食物分池清洗，禽蛋使用前清洗，必要时做消毒处理。 |  |
| 2.3 | 食品存放规范，易腐食品及时冷藏，盛装食品的容器未直接着地存放。 |  |
| 3．烹饪加工 | 3.1 | 按审核的食品品种、工艺、数量、时间节点加工制作食品。 |  |
| 3.2 | 食品烧熟煮透，用中心温度计测量或检查动物性食品内部是否有血水；加工时食品中心温度达到70℃以上。 |  |
| 3.3 | 避免生熟混放；加工好的成品与半成品和原料分开存放；需冷藏的熟制品采取冷藏措施。 |  |
| 3.4 | 个人卫生符合卫生规范。 |  |
| 4．凉菜（糕点水果）加工 | 4.1 | 提前做好专间空气消毒（紫外线灯消毒30分钟以上），室温在25℃以下。 |  |
| 4.2 | 专间内配备消毒液，消毒液浓度是否符合要求，定期更换。 |  |
| 4.3 | 未经清洗处理的蔬菜、水果等不清洁食品原料和物品不得带入专间。 |  |
| 4.4 | 待加工食品无腐败变质迹象或其他感官性状异常。 |  |
| 4.5 | 加工操作前对加工用具、台面、人员手部进行严格的清洗与消毒，合格后方可进行操作，否则责令其重新清洗消毒。 |  |
| 4.6 | 凉菜自加工完毕到食用控制在2小时内；凉菜当餐制作食用，不得隔餐使用。 |  |
| 4.7 | 存放凉菜要用保鲜膜覆盖或密闭容器存放。 |  |
| 4.8 | 即食果蔬应经清洗消毒和净水冲滤，根据消毒产品说明书确定消毒时间和浓度。 |  |
| 4.9 | 加工人员穿戴清洁的工作衣帽和佩戴口罩，并宜佩戴一次性手套。 |  |
| 5．备餐供餐 | 5.1 | 待供菜肴加工完毕至食用不超过2小时，热链盒饭不超过3小时。 |  |
| 5.2 | 待供菜肴成品贮存中心温度冷藏低于10℃，热藏高于60℃。 |  |
| 5.3 | 检查待供应食品，不得有异物或感官性状异常。 |  |
| 5.4 | 菜肴分派造型整理的用具，菜肴装饰的原料经过清洗消毒。 |  |
| 6．餐用具清洗消毒 | 6.1 | 消毒设施设备处于良好状态；采用化学消毒的测量有效消毒浓度是否符合要求。 |  |
| 6.2 | 餐饮具、工具、容器清洗消毒快速检测合格。不合格的，要重新清洗消毒。 |  |
| 6.3 | 餐用具洗涤剂、消毒剂符合要求，属于餐用具专用产品。 |  |
| 7．人员卫生 | 7.1 | 从业人员动态健康、个人卫生等晨检符合要求，并有记录。 |  |
| 7.2 | 各岗位从业人员工作服、帽、口罩、手套的穿戴使用符合要求。 |  |
| 8．食品留样 | 8.1 | 留样容器、场所、冷冻（藏）设备符合要求。 |  |
| 8.2 | 留样品种、数量、标识、时间符合要求。 |  |
| 9．其他食品 | 9.1 | 由供餐单位外第三方提供的食品（赞助、自带）符合食品安全要求。 |  |
| 9.2 | （外）送餐食品供应符合要求，严格管控措施（警示提示、登记确认、专人管理）。 |  |
| 9.3 | 销售食品标签符合要求。 |  |
| 9.4 | 食品贮存温度符合要求。 |  |
|  检查发现的问题： 已采取的措施： |

备注：检查项目符合要求的在结果记录中打“√”，不符合的予以注明具体事实；不适用的划“—”。

接待单位负责人签名：　　　　　　　　　监督保障人员签名：

　 年　　月　　日　　　　　　　　　　　年　　月　　日

4.1.9　重大活动餐用具和人员手部消毒效果检查表

（供餐单位：　　　　　　　　　　）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 餐用具消毒效果（ATP检测） | 人员手部消毒效果（ATP检测） | 备注 |
| 检测时点 | 样品名称 | 场所 | 检测值 | 检测时点 | 姓名 | 检测值 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |

接待单位负责人签名：　　　　　　　　　监督保障人员签名：

　　　　　　　　　　　年　　月　　日　　　　　　　　　　　年　　月　　日

4.1.10　重大活动外送食品及食品原料运输验收记录单

发货单位：　　　　　　　　　　　　　　　收货单位：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 加工分发和运输情况 | 接收验收情况 |
| 品名 | 数量 | 加工完成时间 | 包装状况 | 温度 | 车辆消毒时间 | 发车时间 | 铅封情况 | 车辆到达时间 | 温度 | 包装状况 | 标识情况 | 铅封情况 | 其他情况 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

发货单位负责人签名：　　　　　　　　　　　　　　　　　　发货保障人员签名：

　　　　　　　　　　　　年　　月　　日　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　年　　月　　日

收货单位负责人签名：　　　　　　　　　　　　　　　　　　验收保障人员签名：

　　　　　　　　　　　　年　　月　　日　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　年　　月　　日

4.1.11　重大活动食品安全保障应急处理记录表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 编号： |  | 来源单位（保障点） |  |
| 报告时间 | 　　　　月　　日　　时　　分 | 记录人签名： |
| 报告人 |  | 报告方式 |  |
| 主要内容 |  |
| 指挥部处理意见 |  |
| 领导审批意见 |  |
| 处理意见反馈时间 | 　　　　月　　日　　时　　分 | 反馈方式 |  |
| 备　　注 |  |
| 经办人签名： |

4.1.12　重大活动食品安全保障工作动态汇总表

活动名称：　　　　　　　　　　　出动监督保障人员数：

接待单位名称：　　　　　　　　　　　用餐人数：

一、现场监督保障情况

（应包括各保障点就餐人员、供餐时间、加工供应现场卫生状况等内容。）

二、食品与环节样品检测

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 接待单位 | 样品名称 | 检测项目 | 数量（件） | 合格件数 | 不合格件数 | 处理 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 合计 |  |  |  |  |  |  |

三、典型事件（重大或突出问题及其处理情况）

四、其他情况

五、有关建议

填表人：　　　　　　 联系电话：　　　　　　 审核人：

×××市场监督管理局

年　　月　　日

4.2　重大活动保障常用快速检测项目和判定标准

市场监管部门可以根据重大活动食品安全保障工作需要，参照重大活动保障食品常用快速检测项目和判断标准对食品原料和加工环节进行快速检测和判定。

|  | 品种类别 | 检测项目 | 检测方法 | 判定标准 | 判定结果图示 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 原料检验 | 食品（混合样） | 重金属（砷、汞等） | 快速检测 | 阴性 | 铜片不变色（左）为阴性，铜片变色（右）为阳性 |
| 食品（混合样） | 氰化物 | 苦味酸试纸法 | 阴性 | 左为阴性，右为阳性 |
| 蔬菜 | 农残（有机磷、氨基酸甲酸酯类等） | 农药速测卡 | 阴性 | C:\Users\86137\AppData\Local\Temp\WeChat Files\f2136d4022271c299853b2c33ff73a5.png |
| 食用盐、腌制畜禽肉制品 | 亚硝酸盐 | 比色法、仪器法、试纸法 | 食盐≤2mg/kg；肉制品、火腿肠、灌肠类≤30mg/kg；西式蒸煮、烟熏火腿及罐头、西式火腿罐头≤70mg/kg； | C:\Users\86137\AppData\Local\Temp\WeChat Files\4c8ddfba2b2b69285057ab2156a50e5.png显色比对 |
| 原料检验 | 牛、羊、猪肉（内脏） | 瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺） | 免疫胶体金法 | 阴性 | 阴性：C线显色，T线显色且与C线颜色深浅一致，表示样品中药物浓度低于检测限或不含某种药物；阳性：C线显色，T线不显色或显色较C线浅，表示样品中药物浓度高于检测限；T线比C线越浅，表示样品中药物浓度越高；无效：C线不显色，无论T线是否显色，该测试均判为无效。 |
| 水发产品 | 甲醛 | AHMT比色法、变色酸比色法、GDYQ-201AQ2食品甲醛快速测定仪 | 阴性 | 显色比对 |
| 食用植物油 | 酸价 | 速测卡 | 花生油、葵花油、米糠油≤20mep/kg；菜子油、大豆油、胡麻油、茶油、麻油、玉米胚芽油棉籽油≤12mep/kg；色拉油≤10mep/kg | 显色比对 |
| 过氧化值 | 速测卡 | 花生油、菜子油、大豆油、葵花油、胡麻油、茶油、麻油、玉米胚芽油、米糠油≤4mg KOH/g；棉籽油≤1mg KOH/g；色拉油≤0.4mg KOH/g | 显色比对 |
| 过程监管 | 即食食品环节表面 | 清洁度 | ATP荧光光度法测定仪 | ≤30 RLU 良好；≤100 RLU 合格；＞100 RLU 不合格； |  |
| 消毒液 | 有效氯 | 有效氯试纸法 | 200PPM |  |
| 热加工食物中心温度 | 中心温度 | 中心温度计 | ≥70℃ |  |
| 二次加热中心温度 | 中心温度 | 中心温度计 | ≥70℃ |  |
| 过程监管 | 专间温度 | 室温 | 温度计 | ≤25℃ |  |
| 煎炸油 | 极性组分 | 极性组分仪 | ≤27% |  |

4.3.重大活动餐饮服务禁用、慎用

食品类别（品种）清单

1. 禁止食用(使用)的食品(原料)类别(品种)名单
2. 非本单位加工的直接入口食品。如：熟卤菜、凉拌菜、蛋糕、烧饼、油条等。
3. 直接入口的生海产品、水产品（定型包装有卫生许可的除外）。包括海蜇、海带、海产贝类、深海鱼、虾、蟹及其炝制、酱制、腌制、冰制品。
4. 死的甲鱼、黄鳝、虾、蟹、鳗等不得用作食品加工原料。
5. 生的围边菜、雕花菜、塑胶雕花围边、剩余饭菜。
6. 硝酸盐、亚硝酸盐等食品添加剂。
7. 未经许可的各类药膳。
8. 野生蘑菇。
9. 河豚鱼、鲐鱼、青条鱼、金枪鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺。
10. 杏仁、枇杷仁。
11. 木薯、发芽马铃薯。
12. 狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体。
13. 慎重食用、使用的食品(原料)类别(品种)名单
14. 需强调烧熟、煮透的：白果、豆浆、四季豆、扁豆、鲜黄花菜，较大块的肉、肉圆以及整鸡、整鸭。
15. 需强调洗净或消毒的：新鲜叶菜、水果、果盘以及盘花等。
16. 需注意存放温度和存放时间的：熟肉制品、凉拌菜、色拉、鲜奶制品、鲜奶油裱化食品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、鲜榨果汁。
17. 需特别注意防止加工过程工具、用具、操作人员手交叉污染的生家禽及其内脏、鲜蛋、海产品、水产品等。