

ICS 67.040
CCS X 00

DB3212

泰州市地方标准

DB3212/T 1173—2024

重大活动食品安全保障服务规范

Specification for food safety assurance service of major events

2024-11-29 发布

2024-12-29 实施

泰州市市场监督管理局 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由泰州医药高新区（高港区）市场监督管理局提出。

本文件由泰州市市场监督管理局归口并组织实施与监督。

本文件由泰州医药高新区（高港区）市场监督管理局负责具体技术内容的解释。

本文件起草单位：泰州医药高新区（高港区）市场监督管理局、泰州医药高新技术产业开发区凤凰街道办事处、泰州医药高新区（高港区）餐饮监督所。

本文件主要起草人：孙静、田志明、黄勇、贾爱存、王林。

重大活动食品安全保障服务规范

1 范围

本文件规定了重大活动的重大活动食品安全保障服务要求，包括总体要求、工作职责、工作流程、总结归档和应急处置等内容。

本文件适用于泰州市重大活动的驻点保障、重点巡查、外购核查三种食品安全保障服务工作。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
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/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则
餐饮服务食品安全操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

重大活动 major events

由政府举办或委托有关主办单位举办的具有特定规模和影响的政治、经济、文化、体育以及其他社会活动，如：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、全省、全市区域性体育比赛，大型庆典、经贸、普通高中学业水平合格性考试、普通高等学校招生全国统一考试等涉及供餐的重要考试，以及县级及以上人民政府举办的其他活动等。

3.2

重大活动食品安全保障 food safety guarantee of major events

食品安全监管部门依据自身职责，对重大活动食品供应的生产经营过程实施食品安全监管，以及根据重大活动的保障需要，相关技术服务机构依据自身职责提供技术支持服务的活动。

3.3

主办单位 major event sponsor

对重大活动进行指导、协调、把关的发起单位。

3.4

餐饮服务提供者 catering service provider

为重大活动供餐的食品经营者。

注：食品经营许可证主体业态可为餐饮服务经营者或单位食堂。

3.5

驻点保障 resident support

活动期间，食品安全监管人员全程进驻保障的管理方式。

3.6

重点巡查 key inspection

活动期间，食品安全监管人员按照固定时间和频率对食品安全重点环节进行抽查保障的管理方式。

3.7

外购核查 external purchase verification

活动期间，食品安全监管人员对外购的食品进行抽查保障的管理方式。

4 总体要求

4.1 主办单位、餐饮服务提供者和监管部门等各相关方依据预防为主、规范管理、属地负责、分级管理的原則有效落实各方食品安全责任。

4.2 各相关方应制定与当次重大活动相匹配的食品安全工作方案、食品安全事故应急处置方案。

4.3 各相关方应签订食品安全承诺书和责任书，明确各自职责和义务，确保重大活动食品安全。

4.4 主办单位、餐饮服务提供者、监管部门及所有重大活动食品安全保障参与人员应遵循保密原则，对重大活动执行细节内容等具有保密义务和责任。

5 工作职责

5.1 主办单位职责

5.1.1 主办单位是重大活动食品安全监督管理的第一责任人，对重大活动食品安全全面负责。

5.1.2 应建立协调联动机制，牵头建立食品安全保障工作组，明确餐饮服务提供者等相关单位的负责人员，协助监管部门开展监督管理工作。

5.1.3 应制定完整的重大活动食品安全工作方案和重大活动食品安全事故应急处置方案。

5.1.4 应遴选合适的餐饮服务提供者。

5.1.5 宜在重大活动开始前对餐饮服务提供者的工作人员及工作环境进行各类传染病筛查。

5.1.6 应为监管部门提供食品安全监督管理工作场所、出入证明、车辆通行证明、食宿等工作条件。

5.2 餐饮服务提供者职责

5.2.1 餐饮服务提供者应为重大活动提供餐饮服务，承担餐饮服务食品安全主体责任。

5.2.2 应配合监管部门完成监管检查，必要时开展现场演练，重大活动的供餐工作应符合 GB 31654 的要求。

5.2.3 贮存食品的场所整洁卫生，卫生条件应符合 GB 31654 的要求，需要冷冻冷藏的食品应配备冷冻冷藏储存、运输等设备并能有效工作，防尘、防鼠、防虫害设施齐全并运转正常。

5.2.4 应定期对食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设施设备及食品加工用具、餐饮具进行清洗、消毒、维护和保养，确保设施设备的正常运转和使用。

5.2.5 宜建立固定的供货渠道。原辅料供应商、集体用餐配送单位或中央厨房应签订质量安全协议，资质合法有效，应具备食用农产品检验检测或快速检测能力，非种养殖基地的供应商应实施食用农产品追溯管理。

5.2.6 应遵守食品及食品原材料控制要求，包括但不限于：

- a) 进货查验及索证索票；
- b) 台账登记；
- c) 采购及贮存管理；
- d) 必要时，应建立食品及食品原材料专仓；

5.2.7 应掌握相关食品进货查验的要求，按照 GB 31654 的要求验收和贮存原辅料。

5.2.8 应加强从业人员管理，包括但不限于：

- a) 执行从业人员健康管理制度；
- b) 按照每日晨检制度要求进行晨检，对患有食品安全疾病的人员应调整或调离相关岗位；
- c) 定期对从业人员及工作环境进行传染病筛查，阻止肠道类传染病传播；
- d) 重大活动期间，组织从业人员参加培训，满足重大活动供餐特殊要求。

5.2.9 应遵守食品加工及备餐供餐的过程控制要求，避免交叉污染。

5.3 监管部门职责

- 5.3.1 统筹协调重大活动食品安全监督管理的工作,确定重大活动食品安全监督管理工作的保障方式、管理方案,开展食品安全预评估,承担食品安全监督保障的制度建设和队伍建设、事前培训、宣传教育等工作。
- 5.3.2 制定重大活动食品安全信息报告和通报制度,明确报告和通报的主体、事项、时限及相关责任。
- 5.3.3 应加强与其他单位相关团队或人员的对接与协作,及时沟通工作信息。

6 工作流程

6.1 主办单位工作流程

6.1.1 信息通报

6.1.1.1 主办单位应开展重大活动食品安全预先评估工作,并于重大活动确定后 20 个工作日或举办前 20 个工作日向监管部门通报相关信息,信息内容包括但不限于以下几个方面:

- a) 包括活动名称、时间、地点、人数、人员食宿安排;
- b) 主办单位名称、联系人、联系方式;
- c) 拟选定的餐饮服务提供者信息名称、地址、联系人、联系方式等相关情况;
- d) 重要接待对象级别、接待对象及工作人员驻地分布和餐饮情况;
- e) 重要宴会、赞助食品、临时用餐、茶歇食品等其他有关情况。

6.1.1.2 因客观原因,主办单位无法在 6.1.1.1 规定的时间内通报相关信息的,应及时与监管部门沟通协调。

6.1.2 选择餐饮服务提供者

6.1.2.1 主办单位应从食品安全量化等级应达到优秀的单位中遴选餐饮服务提供者。选择餐饮服务提供者应满足 GB 31654 的规定要求,具备与重大活动供餐人数、规模、供餐形式等相适应的能力。

注:餐饮服务食品安全量化等级分为优秀、良好、一般三个等级,分别用绿色大笑、黄色微笑和红色平脸三种形象表示。

6.1.2.2 宜选择 2 家及以上的餐饮服务提供者作为备选。

6.1.3 协助监管

6.1.3.1 应配合监管部门开展重大活动餐饮服务提供者事前监督检查,根据监管部门整改要求,对不合格者及时监督整改,对经整改仍达不到食品安全要求或不整改的餐饮服务提供者,应停止其食品供应服务。

6.1.3.2 特殊原因导致需要临时调整重大活动期间供餐安排(包括时间、模式、食谱)的情况,应至少提前 24 h 通报监管部门,经监管部门确认后方可进行调整。

6.1.3.3 应支持监管部门提出的食品安全管理要求,配合现场监管、检测人员的工作,有异议时应加强沟通协调。

6.2 餐饮服务提供者工作流程

6.2.1 建立工作对接

餐饮服务提供者应建立重大活动食品安全工作管理机构,制定重大活动食品安全实施方案和食品安全事故应急处置方案,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 个工作日报送监管部门和主办单位。

6.2.2 落实监督要求

应配合监管部门的监督管理,按照监督检查意见整改,在重大活动开展前,应根据监管要求签订食品安全责任承诺书。

6.2.3 食品安全自查

重大活动举办前,餐饮服务提供者应开展食品安全自查,并向主办单位和监管部门提交自查报告。食品安全自查内容,包括但不限于:

- 场所环境；
- 设施设备；
- 食材验收；
- 食品贮存；
- 人员健康管理；
- 食材加工；
- 食品烹饪；
- 清洗消毒；
- 备餐供餐；
- 专间管理；
- 食品运输配送；
- 食品留样；
- 制度落实。

6.2.4 人员培训

餐饮服务提供者应与主办单位共同做好餐饮服务从业人员培训。培训内容一般包括：

- a) GB 31654；
- b) 《餐饮服务食品安全操作规范》；
- c) 重大活动食品安全工作方案；
- d) 重大活动食品安全事故应急处置方案。

6.2.5 食谱制定

6.2.5.1 餐饮服务提供者应按照食品经营许可的项目为重大活动提供餐食食谱。食谱应标明主要原料和烹饪方式，应在重大活动开始前5个工作日经主办单位确认后报送监管部门。

6.2.5.2 监管部门在审核食谱时，认定不宜提供的食品，接待单位应及时更换；经审定后的食谱应由接待单位和监管部门双方签字存档。

6.2.5.3 食谱制定应满足食品安全相关要求，重大活动禁用和慎用食品类别（品种）名单参见附录A。

6.2.5.4 餐饮服务提供者在菜品设计时，应符合GB/T 42966的规定，有少数民族或宗教信仰的参会人员时，宜考虑其饮食方面的习惯和要求设计菜谱，宜在菜单上标示菜品分量、过敏原等信息。

6.2.5.5 审定后的食谱在重大活动期间不应擅自更改，需要临时改变或增加食谱品种时，应至少提前24 h告知现场监管人员，审核通过后再进行供餐。

6.2.6 原辅料核查

6.2.6.1 采购食材应新鲜，蔬菜、水果、粮油、干货、水产品、肉品等应无霉变、生虫、异物及异味等感官异常情况。

6.2.6.2 采购食品及其原料应查验供货者的资质文件和产品合格证明文件。食品原辅料应经过验收后方可使用。

6.2.6.3 入库食品应验收合格后登记，遵循先进先出原则，应分类、分架、离墙离地存放。

6.2.7 设备环境管理

6.2.7.1 卫生规范应当符合GB 31654的要求，周围环境无污染源，无露天堆放的垃圾，明暗沟下水排放畅通。

6.2.7.2 食品处理区天花板、墙壁光滑，无剥落、积尘、蜘蛛网、无霉斑、渗漏现象，抽油烟机、排气扇等无油垢积聚，地面清洁、无油腻，排水沟通畅，应设有可拆卸盖板。

6.2.7.3 清洁剂、洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、灭鼠剂等应分隔专门存放，使用的洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1和GB 14930.2的要求。

6.2.7.4 食品加工用水应符合GB 5749的规定，必要时设置符合要求的净水设施。

6.2.8 餐饮具清洗消毒

6.2.8.1 餐饮具消毒前应洗净、消毒。煮沸、蒸汽消毒温度应达 100℃，并保持 10 min 以上；洗碗机消毒应满足设备标示要求和相关食品安全标准。

6.2.8.2 餐饮具应符合 GB 14934 的要求，摆台宜控制在开餐前 30 min 以内。

6.2.9 现场加工

6.2.9.1 食品加工环节应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

6.2.9.2 存放成品、半成品、原料的冷藏冷冻柜、容器和工器具应生熟分开。

6.2.9.3 动物性食品、植物性食品、水产品应分开洗切，洗后容器应离地存放。

6.2.9.4 食物应烧熟煮透，加工时中心温度不低于 70℃，不应使用隔夜剩饭菜。冷食类食品不应外购，需自行加工，不应外购散装熟食，存放时间不超过 2 h。

6.2.9.5 调料品容器应加盖，标签清晰，严禁使用、存放亚硝酸盐。如使用食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

6.2.9.6 水果应现吃现装，不应预先切配后入冰箱贮存。

6.2.10 留样

6.2.10.1 所有供应的食品成品均应留样，留样时，采样用具和留样容器均应经清洗消毒，各品种分别密闭保存，置于专用冷藏设备内至少存放 48 h，每个品种留样量不少于 125 g。

6.2.10.2 餐饮服务提供者应在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样时间(月、日、时)，或者标注与留样记录相对应的标识。

6.2.10.3 餐饮服务提供者应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间(月、日、时)、留样人员等。

6.2.10.4 留样存放设备应实施专人专柜登记及管理。

6.2.11 食品成品集中配送

6.2.11.1 应配备盛装、分送产品的专用密闭容器，运送产品的车辆应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁，设有温度控制设备，配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置。

6.2.11.2 运输车辆应保持清洁，每次运输食品前应进行清洗消毒，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。

6.2.11.3 食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求。

6.2.11.4 对需要复热或现场分发的，现场应有满足需要的复热设备设施，食品复热应符合 GB 31654 的要求。

6.2.11.5 使用的一次性餐饮具，应有索证和产品检验合格证明，并检查外观无异常，使用餐具消毒企业的复用餐饮具应符合 GB 14934 的要求。

6.2.11.6 配送食品的最小使用包装或食品容器包装上应贴标签。标签应标明加工单位、生产日期及时间、保质期、半成品加工方法，必要时标注保存条件和成品食用方法。

6.2.11.7 应设置与生产品种和规模相适应的检验室，配备与产品检验项目相适应的检验设备和设施、专用留样容器、冷藏设施。检验室应配备经专业培训并考核合格的检验人员。

6.2.12 反食品浪费

6.2.12.1 应进行反食品浪费提示，就餐场所应张贴、摆放或通过信息化设备显示反食品浪费宣传信息。

6.2.12.2 应提供多样化供餐，提供常例、半例、小例餐食。

6.2.12.3 应对就餐人数进行统计分析，精准采购、合理备餐，避免原材料浪费。

6.2.12.4 应加强对食材的利用，创新食材利用和加工方式，提高食材利用率，减少食材损耗。

6.2.12.5 采用自助餐形式供餐时，餐饮服务提供者：

- a) 应提供不同规格餐具；
- b) 应提醒按需、少量、多次取餐，对餐饮浪费行为应提醒、纠正；
- c) 应巡视餐品消费情况，根据巡视情况及时调整供餐；
- d) 添加食品宜采取分次加工、少量多添的方式；
- e) 对于需求量大的餐品，宜采取点菜送餐上桌、限量取餐等供餐方式；
- f) 发现浪费量大的餐品，宜减少该餐品的备餐量，或替换该餐品；

- g) 宜使用分格餐盘；
- h) 宜适当减小餐具尺寸。

6.3 监管部门工作流程

6.3.1 任务承接

接到重大活动实施食品安全监督保障的通知后，监管部门应与主办单位协调沟通举办时间、地点、规模、任务量、工作条件等相关事宜。

6.3.2 准备工作

6.3.2.1 根据重大活动的举办时间、地点、规模、任务量等特点，制定重大活动食品安全保障工作方案和食品安全事故应急预案，组建监督保障队伍。

6.3.2.2 确定食品安全监管方式和方法，采取驻点保障、重点巡查、外购核查等工作模式。

6.3.2.3 制定重大活动食品安全信息报告和通报制度，明确报告和通报的主体、事项、时限及相关责任。

6.3.3 食品安全预评估

6.3.3.1 组织对重大活动餐饮服务提供者开展食品安全预评估，及时对安全隐患提出整改要求，并监督整改；对经整改仍达不到食品安全要求或不整改的餐饮服务提供者，提请或要求主办单位予以更换。

6.3.3.2 因客观原因不能或来不及更换的，采取强化监督保障的办法，在检查文书中应载明监督意见和处置措施。

6.3.3.3 餐饮服务提供者明确后，监管部门应与其签订食品安全责任承诺书。

6.3.4 食谱审定

审定重大活动餐饮服务提供者提供的供应品种或食谱。对不符合食品安全要求、不符合供应重大活动的品种要求的，餐饮服务提供者应予以更换，经审查合格后双方签字确认。

6.3.5 现场监督

6.3.5.1 监督人员根据具体部署进驻工作岗位，带齐相关证件（包括人与车辆通行标识或证件）、检查文书、取证工具等，到达现场后应主动出示执法证件。

6.3.5.2 现场监管人员应对供应的食品及食品原料进行感官查验，并随机抽查索证索票情况。

6.3.5.3 环境与设备管理、原料管理、加工制作、送餐、配餐、清洗消毒等均应符合 GB 31654 与《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

6.3.5.4 监管人员应对需进行现场快速检测的食用农产品进行现场检测，填写检查笔录、监督意见书和工作表格。

6.3.5.5 应对食品原（辅）料及食品的采购、贮存、加工制作、配送装车、核验收货、仓储存放、经营条件等重点环节进行动态监管，需交接班的做好工作交接记录。

6.3.5.6 运输食物的车辆、工具、设备设施应重点核查清洗消毒、冷藏冷冻设施运行等。

6.3.5.7 外购集体用餐单位或中央厨房配送食品，现场应核查食物中心温度、运输过程控制、食物包装及标识。

6.3.5.8 外购核查应提前抽取不少于 20% 高风险食品原辅料，按照食品安全追溯体系要求，核查外购食品的供应商资质、产品合格证明文件、运输和贮存环节控制及记录。

6.3.5.9 监督过程中遇重大食品安全问题，监督人员不能现场解决的，应向有关部门和领导报告。对餐饮服务提供者不符合相关要求的情况责令限期整改，并通报主办单位。

7 应急处置

7.1 组织机构

重大活动食品安全保障各相关方应根据食品安全事故应急预案成立重大活动突发食品安全事故应急处理工作组。

7.2 应急处置

应急处置工作的实施见《泰州市食品安全事故应急预案》。

7.3 事后处理

7.3.1 应急处理结束后，食品安全事故应急处理工作组对事故流行病学调查报告等资料进行汇总整理分析，撰写出调查处置报告，上报主管部门。报告应包括基本情况、现场调查情况、样品采集情况及检测结果、采取的临时控制措施及效果、事件性质判定、事故产生原因分析、意见与建议等。

8 资料归档

应在监管工作结束后 10 个工作日内，对重大活动食品安全保障工作形成总结报告，与图片、录像、工作记录等一起形成电子档案，统一归档保存。

附录 A
(资料性)
重大活动禁用和慎用食品类别(品种)名单

A.1 禁止食用(使用)的食品(原料、食品添加剂)类别(品种)名单

- A.1.1 非本单位加工的直接入口食品(不含预包装食品),如熟卤菜、凉拌菜、蛋糕、烧饼、油条等。
- A.1.2 直接入口的生海产品、淡水产品,包括海蜇、海带、海产贝类、深海鱼、虾、蟹及其沧制、酱制、腌制、冰制品。
- A.1.3 已死的甲鱼、黄鳝、虾、蟹(不含冰鲜虾、蟹和冷冻虾、蟹)等不得用作食品的加工原料。
- A.1.4 生的围边菜、雕花菜、塑胶雕花围边、剩余饭菜。
- A.1.5 食品添加剂硝酸盐、亚硝酸盐等。
- A.1.6 河豚鱼(符合《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》(农办渔(2016)53号)要求的除外)、鲐鱼、青条鱼、金枪鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、野生蘑菇、生(苦)杏仁、枇杷仁、木薯、发芽马铃薯、牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体。
- A.1.7 未经允许的各类药膳。
- A.1.8 法律法规禁止生产经营的食品。

A.2 慎重食用(使用)的食品(原料)和工具类别(品种)名单

- A.2.1 需强调烧熟、煮透的:四季豆、扁豆、白果、豆浆、鲜黄花菜、较大的肉、肉圆以及整鸡、整鸭、整鹅。
- A.2.2 需强调洗净或消毒的:即食果蔬、果盘、盘花等。
- A.2.3 需注意存放温度和存放时间的:熟肉制品、熟制水产制品、凉菜、沙拉、鲜奶制品、鲜奶油裱花食品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、现榨果蔬汁。
- A.2.4 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:生禽畜及其内脏、鲜蛋、海产品、淡水产品等。

参 考 文 献

[1] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告: 国家市场监督管理总局 (2018) 12 号. 2018 年

[2] 泰州市政府办. 市政府办公室关于印发泰州市食品安全事故应急预案的通知: 泰政办发 (2020) 32 号

