|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
| 4301 |

长沙市地方标准

DB 4301/T XXXX—2023

长沙市重大活动食品安全管理规范

Food safety management specification for major events in Changsha

2023 - XX - XX发布

2023 - XX - XX实施

长沙市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc118795451)

[1 范围 1](#_Toc118795452)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc118795453)

[3 术语和定义 1](#_Toc118795454)

[4 总则 1](#_Toc118795455)

[5 食品安全职责 2](#_Toc118795456)

[6 程序和内容 2](#_Toc118795457)

[7 食品安全追溯 5](#_Toc118795458)

[8 食品安全突发事件处置 5](#_Toc118795459)

[附录A （资料性） 重大活动食品安全责任书 6](#_Toc118795460)

[附录B （资料性） 长沙市重大活动食品安全管理任务信息通报表 7](#_Toc118795461)

[附录C （资料性） 长沙市重大活动餐饮服务食谱信息审核表 8](#_Toc118795462)

[附录D （资料性） 现场快速检测结果记录表 9](#_Toc118795463)

[附录E （资料性） 重大活动食品安全保障工作每日检查记录表 10](#_Toc118795464)

1. 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。

本文件由长沙市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：湖南品标华测检测技术有限公司、长沙市市场监督管理局、湖南宾馆、武汉市华测检测技术有限公司。

本文件主要起草人：周志辉、张炼、吴峰、云斌、胡丽华、陈奇、阳馥聿、曹倩、张芳、陈欣欣、邹翔、崔芳、鲍德艳、张海珍、冯鑫、李媛、甘文、孙秋、王奇志、刘秀平。

长沙市重大活动食品安全管理规范

* 1. 范围

本文件规定了长沙市重大活动食品安全管理的术语和定义、总则、食品安全职责、程序和内容、食品安全追溯、食品安全突发事件处置等。

本文件适用于在长沙市行政区域内开展的重大活动食品安全监督与管理。

* 1. 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局[2018]第12号）

长沙市食品安全事故应急预案

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 重大活动 major events

党员代表大会、人民代表大会、政治协商会议、重要的国际会议和重宾接待任务，以及国际、全国、区域性体育比赛、大型庆典、经贸等活动。

* + 1. 总仓 warehouse management department

为重大活动的开展统一提供食品、食用农产品及相关产品贮存和管理的单位或机构。

* + 1. 食品类供应商 food and food related produsts supplier

食品、食用农产品及食品相关产品供应商。

* 1. 总则

与重大活动食品安全管理相关的主（承）办单位、行业主管部门、市场监督管理部门、餐饮服务提供者、食品类供应商等应当依据预防为主、规范管理、属地负责、分级监管的原则有效落实各方食品安全责任。

鼓励餐饮服务提供者及食品类供应商在重大活动中采用先进的科学技术和管理规范，配备先进的食品安全检验设备，提高科学管理水平。

各相关方应建立及时有效的信息沟通机制，并按照国家有关保密规定，严格执行相关保密制度。

鼓励引入第三方机构参与重大活动食品安全管理工作。

* 1. 食品安全职责
     1. 主（承）办单位

应建立健全重大活动食品安全管理机构。

应在活动举办前向市场监督管理部门通报活动信息。

遴选餐饮服务提供者。

根据实际需要决定是否建立总仓。

对餐饮服务提供者提供的食谱确认后送审。

协助市场监督管理部门开展监管工作，应为市场监督管理部门提供开展工作所需的条件，包括但不限于出入证明、工作场地、食宿等。

* + 1. 餐饮服务提供者

应与市场监督管理部门签订食品安全责任书（参见附录A），依法承担食品安全主体责任。

应设立食品安全管理机构，建立健全食品安全管理制度，制定重大活动食品安全保障方案和食品安全突发事件应急预案，并及时报送主（承）办单位和市场监督管理部门。

制定适宜当次重大活动的食谱，报主（承）办单位和市场监督管理部门审核。

严格执行对食品、食用农产品及食品相关产品的索证索票和进货查验。

对餐饮服务从业人员开展食品安全知识培训。

* + 1. 食品类供应商

按照主（承）办单位和餐饮服务提供者的要求保证产品质量并提供证明材料。

确保产品采购、运输、贮存、交接工作符合食品安全管理相关规定。

* + 1. 市场监督管理部门

承担重大活动食品安全监督管理责任。

应按照重大活动的特点或需求，确定巡查或驻点等食品安全监督管理方式。

制定与当次重大活动规模相匹配的食品安全监督管理方案和食品安全突发事件应急预案。

组织重大活动食品安全相关方进行食品安全知识培训。

* 1. 程序和内容
     1. 准备工作内容及要求
        1. 信息通报

主（承）办单位应在重大活动举办之日5个工作日前向市场监督管理部门通报活动信息。活动信息的填写参见附录B。如因特殊情况未能在规定时间完成通报的，主（承）办单位应提供情况说明。

* + - 1. 食品安全监督管理工作方案制定

市场监督管理部门应会同主（承）办方制定重大活动食品安全监督管理工作方案，方案包括但不限于：工作内容、实施计划和食品安全突发事件应急预案等，并以书面形式下达至承担本次重大活动监督管理任务的区县市场监督管理部门。主（承）办单位应指定食品安全管理责任人，配合监管人员实施监督管理工作。

* + - 1. 餐饮服务提供者遴选

主（承）办单位应选择符合下列条件的餐饮服务提供者承担重大活动餐饮服务：

1. 持有效的《食品经营许可证》；
2. 具备与重大活动供餐人数、规模、供餐形式等相适应的餐饮服务提供能力；
3. 具备健全的食品安全管理制度和食品安全管理机构；
4. 具有相应资格的食品安全机构成员，应包含但不限于食品安全总监和食品安全员；
5. 具备确保重大活动食品安全应具备的其他条件。

宜选择 2 家及以上的餐饮服务提供者作为备选。

应将选定的餐饮服务提供者信息报送至市场监督管理部门审批备案。

* + - 1. 人员要求

健康管理

各相关方应建立并执行食品从业人员健康管理制度。确保从业人员健康证明的有效性。

培训

在重大活动开展前，食品安全相关方应对从业人员进行食品安全知识培训，并保留完整的培训实施证明材料。培训内容应包括但不限于：

1. 食品安全法规基础知识；
2. 餐饮服务食品安全操作规范；
3. 食品安全突发事件处置；
4. 食品安全追溯管理；
5. 重大活动食品安全其他相关要求
   * + 1. 食品安全责任书签订

餐饮服务提供者应在重大活动开展前与市场监督管理部门签订食品安全责任承诺书。

餐饮服务提供者应与食品类供应商签订食品安全责任书，明确双方食品安全责任和义务。

* + - 1. 食谱制定、审核

餐饮服务提供者应提前制定重大活动食谱，填写食谱信息审核表（参见附录C），提交主（承）办单位确认，经确认后提交市场监督管理部门审核。经审定后的食谱不得擅自更改。

食谱制定应满足食品安全相关要求，不应使用国家法律法规禁止生产经营的食品、食用农产品及食品相关产品、外购现制现售食品、散装熟肉食品及市场监督管理部门和主（承）办单位认定不适宜提供的食品。

餐饮服务提供者在菜品设计时，宜在菜单上标示菜品份量、均衡营养、提高食材利用率。

* + - 1. 食品安全风险评估

餐饮服务提供者在接到重大活动供餐任务后3个工作日内，应开展食品安全自查，详细记录结果。

市场监督管理部门应在餐饮服务提供者自查后，依据餐饮食品安全相关标准规定对其开展事前资料审核和现场检查，并根据主体责任落实情况、供餐规模等对其进行评估。

市场监督管理部门应在现场检查评估结束后形成重大活动食品安全评估意见并送达餐饮服务提供者，发现存在的食品安全风险隐患，提出整改措施、要求和期限。

经事前评估认为餐饮服务提供者存在重大食品安全风险且经整改仍无法保障食品安全的，应及时通报上级监管部门和主办单位予以更换。

* + 1. 过程监督管理
       1. 环境与设备设施要求

应与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离，保持工作场所环境整洁。

应具备通风排烟、防虫害、食品加工、贮存、陈列、保温、清洗消毒、运输、废弃物处理等设备设施。

所有设备设施内外清洁、状态良好、运行正常。

有专间的，专间内应设置空气消毒、水净化、工具消毒及专用冷藏等设备设施。

* + - 1. 原料管理

餐饮服务提供者应建立相对固定的食品、食用农产品及食品相关产品的供应渠道，应按规定查验并留存供货者的有效资质证明复印件。

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。

监管人员应对当天到货的每批次食用农产品进行农残或兽残现场快速检测，如实填写《现场快速检测结果记录表》（参见附录D）。

鼓励将重大活动食品原料专库贮存、专人管理。

建立总仓的，活动期间所需的食品、食用农产品及食品相关产品由总仓统一管理及供应；未建立总仓的，餐饮服务提供者应分类遴选食品、食用农产品及食品相关产品的供应商，拟定供应商名录。

* + - 1. 加工过程控制

应严格实施从业人员晨检，对患有或疑似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，应调离重大活动餐饮服务工作岗位。

加工制作食品过程中，原料、半成品、成品的设施设备及容器、工具等应标识清楚并区分使用和放置，避免食品受到交叉污染。

食品应烧熟煮透，加工时食品的中心温度应达到 70℃以上。监管人员应对其中心温度进行测量，并做好测试记录。

监管人员应对食品原（辅）料及食品的采购、贮存、加工制作、食品传送等重点环节进行动态监管，填写每日检查记录表（参见附录E）。

* + - 1. 供餐管理

直接接触食品的工具、加工围边、盘花材料应符合食品安全要求。

餐食出品到供餐完毕不宜超过2小时。

需存放2小时以上的餐食，应确保存放温度高于60℃或低于8℃。

自助供餐的食品容器均应采取有效防护措施，避免受到污染。盛放热菜的食品容器应具有保温或加热功能。

宜在供餐区域对食品中的过敏原进行醒目标示。

* + - 1. 配餐管理

应使用专用车辆对食品进行配送，配送前应对专用车辆和工具进行清洁消毒。

配送车辆应具有保温设施，以保证配送温度高于60℃或低于8℃。

食品盛放容器或者食品包装应完整、清洁、防止交叉污染，并应醒目标示加工单位、加工时间信息和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法，以及按要求需标注的其他信息。

* + - 1. 留样管理

餐饮服务提供者应对每餐次加工制作的每种食品成品按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求进行留样，若市场监督管理部门或主（承）办单位有特殊要求时从其要求。

* 1. 食品安全追溯

各相关方应建立食品安全追溯体系并确保有效性。

餐饮服务提供者应对进货查验、加工操作关键点、供餐和配送等信息进行详细记录存档。

食品类供应商应保留食品加工过程各关键点控制记录；应确保为重大活动供应的预包装食品标签内容、检测合格证明材料、进货日期等信息真实、完整；食用农产品供应商应提供签字或盖章随货同行的票据，需要实施检疫的食用农产品，应提供检疫合格证明。

所有票据与记录留存期限应符合标准要求。

宜引入“明厨亮灶”智能监控设施，支持监管部门对指定监控点监控图像的实时点播，具备图像显示、抓拍、回放、画面切换及双向语音对讲等功能。

* 1. 食品安全突发事件处置

在重大活动举办前，各相关方宜根据实际情况进行食品安全突发事件应急演练并形成演练评估报告。

在举办重大活动期间，如发生食品安全突发事件，应严格按照《长沙市食品安全事故应急预案》启动处置程序，并按相关要求开展医疗救治、事故调查、信息通报等应急处置工作。

市场监督管理部门接到食物中毒或疑似食物中毒情况时，应第一时间到场，立即封存可能导致事故发生的食品及其原料、工用具、设备设施和现场，会同相关部门进行调查处理。

市场监督管理部门应将重大活动食品安全突发事件调查、处置等相关信息记入重大活动餐饮服务提供者食品安全信用档案。

任何单位或个人不得对食品安全突发事件隐瞒、谎报、缓报，不得毁灭有关资料和证据。

2. （资料性）  
   重大活动食品安全责任承诺书

本单位于 年 月 日至 年 月 日承担 的重大活动接待任务，为严格贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，有效防止重大活动食品安全事故的发生，圆满完成接待任务，确保重大活动期间食品安全，我司作出以下承诺：

一、坚决执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《长沙市重大活动食品安全监督管理办法（试行）》、《长沙市重大活动食品安全管理规范》等法律法规，保证做到以下工作：

（一）所有从业人员持有效健康合格证明上岗；

（二）所用食品及食品原材料从具备合法资质的企业或单位购进，严格执行进货查验及索证索票制度，不外购散装直接入口熟食制品；

（三）食品加工过程严格按照餐饮服务食品安全操作规程操作，做到加工前检查原料的感官性状，烧熟煮透食品，生、熟食品的用具有明显标志并分开存放，专间操作戴口罩和手套等，确保重大活动期间食品安全；

（四）严格按照要求进行食物留样，使用专用留样冷藏设备，并由专人负责登记保管；

（五）按规定清洗、消毒、存放食品工用具及餐饮具；

（六）餐饮服务食品安全操作规范规定的其他要求。

二、全力配合市场监督管理部门履行食品安全职责，保证做到以下工作：

（一）在规定时间内提供食谱并交市场监督管理部门审核；

（二）食品制作的各环节、各岗位工作人员全力配合市场监督管理部门履行职责，不得拒绝和阻挠；

（三）对于市场监督管理部门提出的整改意见，立即予以整改并落实到位；

（四）每餐结束后，汇总用餐人数并及时反馈市场监督管理部门；

（五）一旦出现疑似食物中毒等食品安全事故，积极配合市场监督管理部门开展调查工作。

三、认真履行作为餐饮服务提供者的义务，遵守信誉。切实履行食品安全第一责任人的职责，确保食品安全。

四、在接待过程中，因我司违反相关法律、法规及有关规定而引起食品安全事故的，我司愿意承担相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。

法定代表人或负责人（签字）：

承诺方单位（公章）：

年 月 日

1. （资料性）  
   长沙市重大活动食品安全管理任务信息通报表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 重大活动信息 | 名称 |  | | |
| 活动时间 |  | 活动地点 |  |
| 参加人数 |  | 活动等级 |  |
| 主（承）办单位 | 名称 |  | | |
| 联系人及职务 |  | | |
| 联系电话 |  | | |
| 餐饮服务提供者 | 名称 |  | | |
| 地址 |  | | |
| 联系人及职务 |  | | |
| 联系电话 |  | | |
| 供餐方式 |  | | | |
| 赞助食品名录 |  | | | |
| 其他情况说明 |  | | | |
| 市场监督管理部门意见 |  | | | |

1. （资料性）  
   长沙市重大活动餐饮服务食谱信息审核表

重大活动名称：

餐饮服务提供者： 联系人及联系电话：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 供餐时间 |  | 供餐餐次 |  | 供餐时段 |  | 供餐方式 |  |
| 就餐地点 |  | 就餐人数 |  | 食谱编制人签字 |  | 食谱审核人签字 |  |
| 食品名称 | 食品类型 | 食品主要原料 | | 食品辅料  （含食品添加剂） | | 装饰物及材质 | 食品主要加工步骤 |
|  |  |  | |  | |  |  |
|  |  |  | |  | |  |  |
|  |  |  | |  | |  |  |
|  |  |  | |  | |  |  |
|  |  |  | |  | |  |  |
|  |  |  | |  | |  |  |

1. （资料性）  
   现场快速检测结果记录表

重大活动名称： 检测单位：

重大活动餐饮服务提供者名称： 检测人员签名：

快速检测日期：

第 页，共 页

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检测时间 | 检测品种 | 检测项目 | 检测结果 | 阳性结果处理 | 检测人 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

1. （资料性）  
   重大活动食品安全保障工作每日检查记录表

餐饮服务提供者名称： 时间： 年 月 日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查事项 | 早餐 | 午餐 | 晚餐 | 备注 |
| 1.审查食谱及原料，符合法律法规和重大活动保障的要求，无禁止生产经营或易引起食物中毒及其他食源性疾病的食品。 |  |  |  |  |
| 2.食品原料采购落实索证索票、进货查验和台帐登记制度，确定合格供应商，确保所购食品、食品添加剂和食品相关产品符合食品安全标准，落实食品添加剂五专两公开。 |  |  |  |  |
| 3.食品及原料储存、加工等符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求。 |  |  |  |  |
| 4.消毒设备、设施正常工作，餐饮具和其他直接接触入口食品的器具均已按要求清洗消毒，并达到相关标准。 |  |  |  |  |
| 5.保温、冷藏、冷冻设施定期清洗、校验，能正常工作，并达到指定温度。 |  |  |  |  |
| 6.生、熟食品及其加工工具、盛放器具分开存放，蔬菜、肉类、水产品清洗、加工分池、分刀板。 |  |  |  |  |
| 7.食品加工时中心温度达到70℃以上；加工后应在高于60℃或低于8℃条件下存放；在8~60℃之间的温度条件下存放超过2小时，食用前应再加热。 |  |  |  |  |
| 8.留样食品分别存放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，专人负责，上锁保管，并做好记录。 |  |  |  |  |
| 9.从业人员均有有效期内的健康证，保持良好个人卫生，按规定洗手消毒。 |  |  |  |  |
| 10.当餐未发生食物中毒事故。 |  |  |  |  |
| 其 他 |  | | | |

注：符合的在方格内打“√”，不符合的打“×”，并在备注栏详细说明。

驻点监管人员签字：