

连城县市场监督管理局文件

连市监规〔2026〕2号

连城县市场监督管理局关于印发 《连城县农村集体聚餐食品安全管理办法》 的通知

各乡（镇）人民政府，县直各有关单位：

现将《连城县农村集体聚餐食品安全管理办法》印发给你们，请按文件认真组织实施。



连城县农村集体聚餐食品安全管理办法

第一章 总则

第一条 为了加强农村集体聚餐食品安全管理,有效防控农村集体聚餐食品安全风险,切实保障群众身体健康和生命安全,根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国传染病防治法》《福建省食品安全条例》和《福建省食品药品监督管理局关于加强农村集体聚餐活动食品安全监管工作的指导意见》(闽食药监餐服〔2014〕116号)等有关规定,结合我县实际制定本办法。

第二条 本办法所称农村集体聚餐活动是指农村家庭或者单位组织举办的单次就餐人数50人及以上在餐饮服务单位之外的场所举办的非经营性集体聚餐活动(含红白喜事、节庆、庙会等)。

凡在连城县行政区域内举办、承办、监管农村集体聚餐活动的,均应遵守本办法。

第三条 农村集体聚餐食品安全管理坚持地方政府负总责、属地监管部门各司其职的原则。

第四条 农村集体聚餐活动的举办者和承办者(含流动厨师)是第一责任人,对举办(承办)的农村集体聚餐活动的食品安全负主体责任,在活动前须共同签订《连城县农村集体聚餐活动食品安全承诺书》,严格遵守食品安全法律法规,采取切实有效的措施,确保聚餐活动食品安全。

第二章 申报备案与安全管理

第五条 承办聚餐活动的流动酒家应按照食品安全相关法

律法规及食品安全标准从事经营活动。流动酒家实行备案登记管理制度。凡在连城县行政区域内的流动酒家都必须向辖区所在地的村级食品安全协管员进行备案登记,填写《流动酒家备案申请书》(附件1),并同时提供如下材料:

(一)负责人身份证复印件;

(二)从业人员健康、培训证明;

(三)具有固定经营场所,同时提供上门宴请服务的餐饮服务单位,还需提供营业执照及食品经营许可证复印件。

村级食品安全协管员应及时收集流动酒家备案登记材料,定期汇总至乡(镇)食安办和辖区所在地县市场监督管理局下属监管所,协助监管部门建立健全流动酒家档案。

第六条 实行流动厨师健康体检和教育培训管理制度。各乡(镇)人民政府负责监督指导流动厨师每年必须按要求进行健康检查并取得有效《健康体检合格证明》,同时应定期(原则上每年不少于1次)参加乡(镇)人民政府组织的食品安全教育培训。

第七条 农村集体聚餐活动实行申报登记制度。对单次就餐人数超过50人的,活动的举办者或承办者必须在活动前5个工作日内填写《连城县农村集体聚餐活动申报表》(附件2),领取《连城县农村集体聚餐食品安全注意事项》(附件3),将活动举办时间、地点、参加人数、菜谱、原料来源和菜肴清单等内容,提前报告本村(社区)食品安全协管员。村(社区)食品安全协管员接到报告后,应于活动前对聚餐场所卫生等情况进行现场检查,认真填写《连城县农村集体聚餐备案登记表》(附件4),详细记录现场检查情况,提出处理(整改)意见,对查出的不合格

问题现场要求活动举办者及承办者立即改正。同时，村（社区）食品安全协管员应与活动举办者和承办者签订《连城县农村集体聚餐活动食品安全承诺书》（附件5），并及时向所在地乡（镇）政府及县市场监督管理局下属监管所报告。

第八条 农村集体聚餐按规模大小实行分级指导。具体分类如下：

（一）每餐次就餐人数在50人以上200人以下（不包含200人）的聚餐活动，由举办地村（社区）食品安全协管员进行现场指导。发现食品安全风险隐患、违法违规行为，以及接到群众投诉举报线索时，及时向所在地乡（镇）人民政府或市场监管所报告。

（二）每餐次就餐人数在200人（包含200人）以上500人以下（不包含500人）的聚餐活动，由举办地乡（镇）人民政府联合市场监管所进行现场指导。

（三）每餐次就餐人数在500人（包含500人）以上1000人（不包含1000人）以下的，由举办地乡（镇）人民政府商请县市场监管部门进行现场指导。

（四）每餐次就餐人数1000人（包含1000人）以上的，由举办地乡（镇）人民政府商请县市场监管、农业农村、卫生健康等部门现场指导。

开展农村集体聚餐食品安全指导，应如实填写现场处理（整改）意见，存档备查。

第九条 现场指导包括食品安全知识宣传，对宴席加工场所的周边环境、卫生条件、菜谱、厨师健康状况、食料采购、索证索票、贮藏加工、餐饮具洗消、用水等进行监督检查，对检查

不合格问题，现场要求活动举办者及承办者立即改正；对整改后仍达不到要求的，劝诫其更换承办者或者停办聚餐活动。

第三章 环境卫生与设施要求

第十条 农村集体聚餐活动的举办者应提供符合卫生要求的宴请场所：

（一）宴席就餐区和加工场所应远离污染源，距离粪坑、牲圈、垃圾堆、有毒有害企业等污染源直线距离 25 米以上；周围不得有鸡、鸭、猪、狗、猫等家禽家畜。

（二）餐饮加工制作场所应符合食品安全要求，尽量选择在室内。若需临时搭建加工场所的，应选择地势较高，地面平坦的区域。餐饮加工场所应设有相应的防虫、防蝇及防尘等设施，并保持场所内环境整洁卫生。

（三）用于加工的刀、墩、板、桶、盒、筐、抹布以及其他工具容器，应当按原料、半成品、成品区分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

（四）厨师自备的餐具在存放、运输过程中应使用专用洁净的密封容器。

第十一条 农村集体聚餐用水应符合 GB5749-2022《生活饮用水卫生标准》的要求，不得使用河水和未经检验合格的井水或山泉水。

第四章 流动酒家人员管理

第十二条 农村集体聚餐活动的举办者应选用已进行过备案登记的流动酒家承办宴席。

第十三条 流动酒家应定期参加各（乡）镇人民政府组织的食品安全知识培训，掌握必要的食品安全知识和操作技能。

第十四条 流动酒家从业人员每年应进行健康检查，取得有效健康证方可上岗。

在承办宴席时，凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得从事食品加工工作。

第十五条 宴请现场厨师及帮厨人员个人卫生要求：

（一）操作时应穿戴整洁的工作衣帽，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴戒指、手镯等饰品；

（二）工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前应用流动清水洗手；

（三）不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为；

（四）不得在加工场所内吸烟。

第五章 食品的采购与贮存

第十六条 农村集体聚餐活动禁止采购或使用下列食品：

（一）有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、污秽不洁、混有异物和其他感官性状异常的食品；

（二）无检疫合格证明的肉类和无检验合格证明的肉类食品，病死毒死畜禽、野生动物；

（三）食品标签标注内容不全，或超过保质期的预包装食品；

（四）未取得许可证的食品生产经营者供应的食品；

（五）亚硝酸盐、自行采摘的菌类及不明野生蔬菜；

（六）无合法来源散装白酒。

第十七条 农村集体聚餐活动应注意从正规渠道采购食品原料及食品相关产品，举办者或承办者必须履行进货查验及索证索票义务。

第十八条 采购的食品应分类存放于清洁、干燥的室内场所，实行分类、隔墙、离地存放，需冷藏条件下保存的食品应当及时冷藏，贮存食品的场所严禁存放有毒、有害物品。

第十九条 倡导从俭聚餐，农村集体聚餐的举办者或者承办者应当按照实际需要采购和加工制作食品，避免浪费。

第六章 食品的加工与留样

第二十条 承办者应认真检查待加工食品及原料，发现腐败变质、感官性状异常的，不得加工、使用。

第二十一条 食品原料（蔬菜、肉类、水产品等）在使用前应分类，使用流动水冲洗干净。

第二十二条 需热加工的食品应当烧熟煮透，中心温度不得低于 70℃，不得违法添加非食用物质和滥用食品添加剂，加工后的成品应当与食品原料、半成品分开存放。

第二十三条 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，加工好后需要冷藏存放的，应当冷却后再冷藏。原则上不提供隔餐隔夜食品，确需使用必须彻底加热后方可食用。

第二十四条 农村集体聚餐活动禁止提供生食海产品、生食肉类。采购外卖熟食必须查验熟食制作时间及保质期限、保存条件等，包装运输要符合卫生要求，食用装盘前应重新回炉加工烧熟煮透，拼制装盘要规范操作，防止污染。

第二十五条 农村集体聚餐活动应落实食品留样制度，由承

办宴席的流动酒家指定专人将烹饪好的菜品取出不少于 125 克的量，按种类分别盛放于洁净消毒的密闭容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上。

第二十六条 厨具、餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，分类分开摆放和使用，保持清洁。使用的洗涤剂、消毒剂和一次性餐饮具应当符合食品安全国家标准。

第七章 职责和监督管理

第二十七条 各乡（镇）人民政府应当严格落实属地管理责任，将农村集体聚餐食品安全纳入当地社会管理重要内容，建立健全农村集体聚餐食品安全管理责任体系；负责建立农村集体聚餐信息收集、报告工作机制，组织开展食品安全知识培训和农村集体聚餐现场食品安全技术指导，做好农村流动酒家登记管理工作，并主动支持配合县市场监督管理局下属监管所开展农村集体聚餐日常监督管理，及时报告并协助处置农村集体聚餐食品安全事故。

各乡（镇）政府应指定 1 名负责食品安全工作的分管领导及 1 名食品安全专职管理人员，负责日常工作管理；应在各行政村（社区）设立 1 名村级食品安全协管员，负责承担流动酒家的登记备案、农村集体聚餐活动的报备登记和活动当日的现场指导工作，协助县市场监督管理部门对农村集体聚餐食品安全进行监督管理；同时督促村（社区）委会将农村集体聚餐活动的报备管理制度列为村规民约。

第二十八条 各村级食品安全协管员负责收集、上报本村（社区）流动酒家基本情况及本村集体聚餐活动的信息，对本

村（社区）宴请人数 50 人以上的聚餐活动进行上门指导，并配合市场监督管理部门开展日常工作。

第二十九条 县市场监督管理局负责辖区内农村集体聚餐食品安全监督管理。下属各监管所在辖区乡（镇）政府的领导下，负责本辖区内农村集体聚餐活动的技术指导和对厨师的教育培训、应急处置等工作。

第三十条 县卫生健康局负责全县农村集体聚餐食物中毒和食源性疾病的应急医疗救治、流行病学调查、卫生处理和相关信息上报工作，配合县市场监督管理等部门加强对农村集体聚餐食品安全风险的监测工作。

县农业农村局负责食用农产品源头监管。

其他县级相关部门按照食品安全相关法律、法规、规章规定履行职责。

第三十一条 举办者、承办者应自觉履行农村集体聚餐报告义务，主动接受和采纳食品安全技术指导意见，采取有效措施保证农村集体聚餐的食品安全。鼓励举办者和承办者签订食品安全协议，明确各自的食品安全责任。鼓励举办者和承办者购买食品安全责任保险。

第八章 应急处置

第三十二条 各乡（镇）政府应当将农村集体聚餐食品安全纳入应急预案管理范畴，建立食品安全事故应急预案，做好应急管理工作。

第三十三条 农村集体聚餐食品安全事故实行逐级报告制度。一旦出现食物中毒或疑似食物中毒症状，活动的举办者或宴席承办方应及时将患者送往就近的医疗机构就诊，封存食品、

保护好现场并迅速报告所在地的村（社区）食品安全协管员，由协管员向所在地乡（镇）政府及市场监督管理所报告，同时相关医疗机构或个人也应按照卫健部门有关规定及时报送事故信息。

县市场监督管理局下属监管所在接到报告后应立即赶赴现场核实情况，食安委各成员单位应按照各自职能采取有效措施，及时妥善处理，做好应急处置工作。

任何单位或者个人不得瞒报、谎报、迟报食品安全事故，不得毁灭有关证据。

第三十四条 乡（镇）政府和县市场监督管理局在接到食物中毒或疑似食物中毒事件报告后，应立即做好应急响应和调查处置工作。

事件发生所在地村（社区）委会和当地医疗机构应采取急救治措施，保护好现场，积极配合有关部门对事件进行调查处理。

第九章 附则

第三十五条 本办法所称农村集体聚餐的举办者，是指组织农村集体聚餐活动的个人、家庭、团体、单位等。

本办法所称农村集体聚餐的承办者，是指为农村集体聚餐活动提供餐饮加工制作服务的餐饮服务单位、农村流动酒家、专业服务团队等。

本办法所称流动酒家是指具备一定条件，上门为农村集体聚餐活动提供全部或部分餐饮服务的单位或个人。

第三十六条 农村集体聚餐活动申报登记和现场指导均免费，任何组织和个人不得以此收取任何费用。

第三十七条 本办法自印发之日起施行，有效期为十年，由连城县市场监督管理局负责解释。

- 附件：
- 1.连城县农村流动酒家备案申请书
 - 2.连城县农村集体聚餐活动申报表
 - 3.连城县农村集体聚餐注意事项
 - 4.连城县农村集体聚餐备案登记表
 - 5.连城县农村集体聚餐活动食品安全承诺书

附件 1

连城县农村流动酒家备案申请书

厨师姓名		性别		照 片
身份证号码				
联系电话				
常住地址	镇(乡) 村 组 号(门牌号)			
从业年限				
是否为有固定经营场所但同时提供上门承办宴席服务的餐饮服务单位		是 ☐		
		单位名称: 营业执照注册号:		
		否 ☐		
从业人员健康体检情况				
姓名	健康证号码	健康证是否有效	食品安全培训情况	
厨师				
帮工				

申请人:

申请日期:

附件 2

连城县农村集体聚餐活动申报表

乡 (镇)		村		
举办人 (户主)	电话	承办宴席 流动酒家名称	承办厨师	
承办原因	结婚 ☐ 建房 ☐ 丧事 ☐ 其他 ()			
聚餐地点				
聚餐时间	年 月 日 (早、中、晚)	聚餐人数		
原料来源				
菜肴清单	热菜类			
	凉菜类			
	主食			

申报人:

申报间:

年

月

日

连城县农村集体聚餐食品安全注意事项

为有效预防食物中毒和食源性疾病发生，保障农村集体聚餐食品安全，维护人民群众身体健康和生命安全，现将农村集体聚餐食品安全注意事项告知如下：

一、申报备案要求

1. 单次就餐人数 50 人及以上的农村集体聚餐，举办者或承办者须提前 5 个工作日向本村（社区）食品安全协管员申报备案。

2. 如实提供聚餐时间、地点、人数、菜谱、承办厨师、原料来源等信息，签订食品安全承诺书。

3. 聚餐申报、现场指导全程免费，严禁任何单位和个人违规收费。

二、人员健康要求

1. 承办聚餐的流动酒家必须备案登记，厨师及帮厨人员须持有效健康证明上岗。

2. 患有霍乱、痢疾、伤寒、病毒性肝炎（甲肝、戊肝）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的，不得参与食品加工。

3. 操作时穿戴整洁工作衣帽，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴首饰，饭前、加工前、接触直接入口食品前必须洗手消毒。

三、场所环境要求

1.聚餐加工场所、就餐区应远离粪坑、畜禽圈舍、垃圾堆等污染源 25 米以上，周边禁止放养畜禽。

2.加工场所尽量设在室内，临时搭建场所应防雨、防晒、密闭、地面硬化，配备防蝇、防尘、防鼠设施。

3.工具容器生熟分开、荤素分开，定位存放、用后洗净保洁。

四、用水安全要求

1.聚餐用水必须符合 GB5749-2022《生活饮用水卫生标准》。

2.严禁直接使用河水、塘水、未检测合格的井水；提倡使用自来水，井水须煮沸后使用。

五、食品采购要求

1.从正规渠道采购食品原料，查验供货者资质及合格证明，落实索证索票，留存相关凭证。

2.严禁采购、使用以下食品：

（一）有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、污秽不洁、混有异物和其他感官性状异常的食品；

（二）无检疫合格证明的肉类和无检验合格证明的肉类食品，病死毒死畜禽、野生动物；

（三）食品标签标注内容不全，或超过保质期的预包装食品；

（四）未取得许可证的食品生产经营者供应的食品；

（五）亚硝酸盐、自行采摘的菌类及不明野生蔬菜。

（六）无合法来源散装白酒。

六、加工操作要求

1.食品原料须用流动清水彻底清洗，生熟分开加工、分开存放，严防交叉污染。

2.食品必须烧熟煮透，中心温度不低于 70℃；严禁使用非食用物质，严禁滥用食品添加剂。

3.禁止提供生食海产品、生食肉类。

4.外购熟食必须查验保质期，重新加热烧透后方可上桌。

5.原则上不提供隔餐、隔夜食品；确需使用的必须彻底加热、感官正常。

6.餐饮具使用前必须洗净、消毒、保洁，符合食品安全标准。

七、食品留样要求

每餐次每样食品留样不少于 125 克，盛放于密闭消毒容器冷藏存放 48 小时以上，标注留样名称、时间、留样人，专人管理。

八、应急处置要求

1.聚餐期间如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等疑似食物中毒症状，立即送医救治。

2.立即向村（社区）食品安全协管员、乡镇政府或市场监管部门报告。

3.保护好现场，封存剩余食品、原料及工具，不得隐瞒、谎报、迟报，不得销毁证据。

九、其他要求

1.倡导文明节俭聚餐，按需备餐，杜绝餐饮浪费。

2.主动接受食品安全协管员及监管部门现场指导，发现问题立即整改。

3.鼓励购买食品安全责任保险，降低食品安全风险。

连城县市场监督管理局监制

附件 4

连城县农村集体聚餐备案登记表

编号:

户主		聚餐地址		联系电话	
聚餐时间		聚餐人数		流动酒家名称	厨师姓名

现场检查情况:

1. 聚餐活动举办场地及其周边环境卫生情况	符合 ☐	不符合 ☐
2. 厨师健康状况	符合 ☐	不符合 ☐
3. 餐饮具清洗消毒及用水情况	符合 ☐	不符合 ☐
4. 凉菜加工条件	符合 ☐	不符合 ☐
5. 食品及其原料采购及索证索票情况	符合 ☐	不符合 ☐

处理（整改）意见：（重点针对检查发现的不符合项目提出指导意见）

指导人员： 指导日期： 年 月 日

连城县农村集体聚餐活动食品安全承诺书

为确保集体餐饮活动食品安全，根据相关法律法规，集体餐饮活动举办者和厨师特作出如下食品安全承诺：

一、自觉承担宴请期间食品安全第一责任人的责任，主动申报备案，接受食品安全检查和指导。

二、厨师及操作人员持有效健康证明和培训合格证，并做好个人卫生。

三、对宴请食品的采购进行查验、索证索票。严禁采购感官性状异常、“三无”和超过保质期的食品。没有凉菜制作条件的，不得制作凉菜。

四、宴请所用的餐饮具清洗消毒后存放于保洁设施备用。

五、供水水质符合 GB5749-2022《生活饮用水卫生标准》规定。

六、厨房内外环境保持整洁，加工过程做到生熟食分开处理。加工好的食品每种菜品留样不少于 125 克，冷藏存放 48 小时以上，标注留样信息。

七、其它要求参照餐饮服务食品安全操作规范的有关规定执行。

八、确保聚餐人员的饮食安全，一旦发生食物中毒事故立即上报本村（社区）食品安全协管员，并及时协助处理。

食品安全协管员:

年 月 日

举办人签名:

年 月 日

厨师签名:

年 月 日

注: 本承诺书一式两份, 一份交举办人, 一份由村(社区)食品安全协管员存档。

连城县市场监督管理局

2026年8月20日印发