

川办发〔2020〕54号

各市（州）人民政府，省政府各部门、各直属机构：

《四川省农村集体聚餐食品安全管理办法》已经省政府同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

四川省人民政府办公厅

2020年8月30日

四川省农村集体聚餐食品安全管理办法

第一章 总 则

第一条 为保证农村集体聚餐食品安全，有效预防和控制食品安全事故，保障人民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》《中华人民共和国村民委员会组织法》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》等法律法规和相关规定，结合四川省实际，制定本办法。

第二条 在四川省行政区域内，举办或承办每餐次聚餐人数100人以上（含100人，下同）的农村集体聚餐活动及其监督管理，适用本办法。

第三条 本办法所称农村集体聚餐，是指农村家庭、其他组织或

团体，在餐饮服务经营场所以外举办的各种群体性聚餐活动。农村集体聚餐餐饮服务分以下三种形式：

（一）举办者自己加工制作；

（二）应举办者要求由承办者上门加工制作（包括只提供加工服务和提供“加工服务+食品”等形式）；

（三）举办者向承办者下订单，承办者采取远程制作加工与现场加工相结合等形式提供服务。

第四条 农村集体聚餐承办者（“坝坝宴一条龙”、“家宴服务队”、农村流动厨师等），应当按照《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》规定，取得食品摊贩登记。

第五条 农村集体聚餐食品安全管理坚持食品安全第一、“谁举办（承办）谁负责”、政府督促指导、风险群防群控的原则。

第六条 县级人民政府统一负责、组织、协调本行政区域内的农村集体聚餐食品安全管理工作，建立健全相关工作机制，完善、落实食品安全责任制，强化农村集体聚餐食品安全突发事件应急处置工作，保障农村集体聚餐食品安全管理所需经费。加强对制止餐饮浪费行为的宣传教育，切实培养节约习惯，营造浪费可耻、节约为荣的氛围，坚决制止农村集体聚餐浪费行为。

第七条 乡（镇）人民政府（街道办事处）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宣传培训和

农村集体聚餐现场食品安全技术指导，负责对农村集体聚餐专业加工服务者进行登记，及时报告和协助处置农村集体聚餐食品安全事故。

村（居）民委员会协助乡（镇）人民政府（街道办事处）对农村集体聚餐活动进行管理。

第八条 县级食品安全监管部门负责对乡（镇）人民政府（街道办事处）农村集体聚餐食品安全管理工作进行培训和指导，负责组织对专业加工服务者的食品安全知识培训，指导制定规范本行政区域专业加工服务者的统一的安全管理制度。

县级卫生健康部门负责开展农村集体聚餐突发公共卫生事件流行病学调查、事故现场卫生处理和传染病防治知识的宣传、培训，会同食品安全监管等部门加强对农村集体聚餐食品安全风险的监测分析。

第九条 举办者、承办者是农村集体聚餐食品安全第一责任人，对其举办或者承办的农村集体聚餐食品安全负责，各自承担农村集体聚餐食品安全事故的相关法律责任。

举办者、承办者应当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。

第十条 鼓励成立农村流动厨师协会组织，加强行业管理，提供

技术服务，开展食品安全法律法规宣传培训，引导和督促农村流动厨师依法、诚信开展农村集体聚餐活动。

第十一条 鼓励投保食品安全责任保险，发挥保险的他律和风险分担作用。

鼓励运用信息化手段开展农村集体聚餐报告管理、专业加工服务者登记管理和食品安全知识培训。

第二章 专业加工服务者管理

第十二条 农村集体聚餐专业加工服务者应确定食品安全管理人员；其从业人员应取得健康证明，经食品安全知识培训合格。

第十三条 对农村集体聚餐专业加工服务者实行登记管理制度。乡（镇）人民政府（街道办事处）对从事农村集体聚餐的专业加工服务者进行登记。鼓励推行电子登记。

第十四条 农村集体聚餐专业加工服务者登记时，应当提交专业加工服务者的身份证明（复印件）、住所、联系方式、从业人员名单以及健康体检合格证明、食品安全培训情况等材料（纸质或电子形式），乡（镇）人民政府（街道办事处）依法予以登记，发放食品摊贩登记卡（纸质或电子形式），并将符合规定要求的

专业加工服务者名单在辖区内予以公布。

第十五条 乡（镇）人民政府（街道办事处）应对专业加工服务者承办农村集体聚餐的食品安全情况进行跟踪监督，鼓励实施风险等级管理，定期向社会公示。

农村集体聚餐专业加工服务者违反《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》食品摊贩相关管理规定的，按照其规定依法处理。

第三章 报告管理

第十六条 对每餐次就餐人数 100 人以上的农村集体聚餐实行报告管理制度。农村集体聚餐举办者或承办者应当在集体聚餐举办前 2 日（丧事家宴及时报告，下同），以纸质或电子形式报告并填写《农村集体聚餐报告表》，载明就餐时间、累计餐次、累计就餐人数、场地条件、主要菜品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、食品安全培训等信息。

预览已结束，完整报告链接和二维码如下：

https://www.yunbaogao.cn/report/index/report?reportId=11_4958

