附1：

**武当山特区农村集体聚餐活动申报表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 举办者姓名 |  | 家庭住址 |  | 联系电话 |  |
| 承办者姓名 |  | 承办地址 |  | 联系电话 |  |
| 申办事由 |  | 申办地点 |  | 宴席规模 |  | 申办时间 |  |
| 厨师姓名 |  | 家庭住址 |  | 联系电话 |  |
| 计划采购食品清单 |  |
| 拟定菜谱 |  |
| 村（居）委会意见 |  盖章： 年 月 日 |
| 备注 | 《武当山特区集体聚餐活动食品安全风险告知书》发放：是□、否□《武当山特区农村集体聚餐活动食品安全承诺书》签订：是□、否□《武当山特区集体聚餐活动食品安全责任书协议书》签订：是□、否□ |

附2：

**武当山特区农村集体聚餐活动食品安全**

**风险告知书**

近年来，随着社会经济发展，农村集体聚餐的规模、形式多样，加之食品安全意识不强，设施设备简陋，厨师操作不规范等原因，已经构成食品安全的潜在风险。为保障集体聚餐活动的食品安全，有效预防食物中毒和其他食源性疾病的发生，保护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》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务许可管理办法》、《武当山特区农村集体聚餐食品安全管理办法（试行）》的规定，现将农村集体聚餐的相关事宜告知如下。

一、举办者是农村集体聚餐食品安全的第一责任人。举办者应提供满足基本卫生要求的集体聚餐加工场所，选择食品安全知识培训合格、健康体检合格、落实备案管理的厨师承办宴席，举办地点周边应干净整洁，无污染源。

二、承办者和承办厨师是承担农村集体聚餐食品安全管理员。承办者和承办厨师要依照《武当山特区农村聚餐食品安全管理办法（试行）》的相关要求，依法依规提供服务。承办厨师应当提供符合食品安全的餐饮服务，对举办者食品采购提出指导性意见，严格把握食材的选购和菜谱的审查，确保所购食品、食品原料、饮用水等符合食品安全标准，具有可追溯性。同时提供消毒后的餐饮具、工用具。严禁发热、痢疾、肝炎、结核及皮肤病患者从业。严格防尘、防蝇、防腐措施和加工环境控制，确保食材煮熟煮透。严格禁止加工使用不符合食品安全标准的凉菜。

三、农村集体聚餐实行申报备案制度。农村集体聚餐举办者、承办者和承办厨师是申报备案责任人。村（居）委会食品安全协管员、信息员应及时督促并指导集体聚餐举办者落实申报备案制度。责任人须在聚餐活动举办前3日向所在村（居）委会报备（丧事及时办理），填写《武当山特区农村集体聚餐活动申请表》，并签订《武当山特区农村聚餐活动食品安全承诺书》和《武当山特区农村集体聚餐活动食品安全责任协议书》。村（居）委会向举办者、举办者和承办厨师宣传食品安全相关知识，发放《武当山特区农村聚餐食品安全风险告知书》。

四、做好食品原材料的留样工作。乡村厨师、宴席举办者应做好食品原材料和加工完成的食品留样工作，每个菜品大于100g，分类留样，冷藏保存48小时。集体聚餐引发食物中毒或可疑食物中毒事件的，举办者、厨师及其他有关人员应立即向村（居）委会报告,及时封存食品，同时向特区、办事处、卫生行政主管部门和食品药品监督管理部门报告，并积极采取施救措施。

五、实行农村集体聚餐食品安全责任追究制度。特区食品药品安全监督部门将不定期巡查，对不落实报备的承举办宴席的单位、个人依法查处，对造成食物中毒或者其他食源性疾患的违法事实，从重处理。造成严重后果构成犯罪的，依法追究刑事责任。

年 月 日

附3：

**武当山特区农村集体聚餐活动食品安全**

**承 诺 书**

为了保障农村集体聚餐的食品安全，举办者、承办者或承办厨师应与村（居）委员会签订安全承诺书，自觉遵守下列规定：

1、厨师每年参加特区食品药品安全部门组织举办的厨师培训班，每年参加健康体检，落实备案管理后，承接农村集聚餐活动。

2、举办者、承办者和承办厨师在承办集体聚餐期间自觉接受食品药品监督管理部门、办事处和村（居）委会食品药品安全信息员的现场指导监督。

3、积极创造条件，保持环境整洁卫生，并配备足够数量的餐饮工用具和必需的设备，自觉遵守国家法律、法规，不用腐烂变质或感观异常以及不符合国家卫生标准的食品原辅材料制作食品。

4、严格厨师个人卫生，加工制作食品时，加强“五防”管理，注意洗手、消毒，生熟分开，食物煮熟煮透。凡隔餐或隔夜的熟制品必须再次充分加热后方可食用。

5、确需使用食品添加剂者，应严格执行国家相关标准。不加工凉拌菜，不用皮蛋、四季豆、发芽土豆、野生菌、海水产品等危险性较高的原料加工食品。

6、餐具使用前必须清洗、消毒，注意保洁。

7、举办者、承办者和承办厨师应确保集体聚餐活动食品安全。

举办者签字： 承办者签字 ：

承办厨师签字： 村（居）委会（盖章）

年 月 日

附4：

**武当山特区流动厨师登记表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | 性 别 |  |
| 出生年月 |  | 民 族 |  |
| 联系电话 |  | 文化程度 |  |
| 身份证号 |  | 职 业 |  |
| 从业起始时间 |  | 地 址 |  |
| 从业地区范围 |  |
| 食品安全知识培训情况 |  |
| 健康体检情况 |  |
| 备 注 |  |

附5：

**武当山特区集体聚餐活动食品安全责任协议书**

甲方（举办者姓名）： 身份证号：

住址： 办事处 村（居） 组 联系电话:

乙方（承办者姓名）： 身份证号:

住址： 办事处 村（居） 组 联系电话：

甲方定于 年 月 日至 月 日在 举办 桌（10人/桌）农村宴席，聘请乙方以（包工包料□，包工不包料□）形式承办,乙方按每桌人民币 元收取甲方费用。在宴席举办过程中，甲乙双方应遵守《武当山特区农村集体聚餐活动食品安全管理办法（试行）》的规定，并经共同协商达成以下食品安全责任协议：

一、甲方责任

1、就餐人数50人以上，应提前72小时向该村（居）委会报告备案。

2、负责提供方便、宽敞，与承办宴席就餐人数相适应的宴席加工制作场所。场地应相对隔离，具备基本食品安全条件，要清洁卫生，不得有开放式粪坑、垃圾堆等污染源，并采取消除苍蝇、老鼠的措施。

3、提供充足、卫生的生活饮用水。

4、指定专人参与乙方宴席加工制作过程的管理。不得提供或要求乙方加工制作腐败变质、虫蛀霉变、有毒有害、病死毒死、超过保质期及不新鲜的食品和原料；不得要求或同意乙方加工制作凉菜，不得使用不符合食品安全标准的凉菜。

5、负责宴席加工制作场所安全防范工作，严防事故发生。

二、乙方责任

1、督促甲方对就餐人数50人以上的农村家宴，提前72小时向该村（居）委会报告备案。经甲乙双方协商同意，可由乙方负责报告备案。

2、从事农村家庭宴席的厨师和服务人员，每年必须经过健康体检及食品安全知识培训，取得合格证明后方可上岗。

3、对加工宴席所用原料、用水等进行检查，如存在安全隐患，必须经整改达到卫生要求后，才能进行加工操作。

4、不加工制作和使用不符合食品安全标准要求的凉菜。

5、主厨既是加工制作者，又是加工制作过程的管理者，应对所有食品原料质量严格检查把关；对加工制作过程加强管理，做到生熟食品存放和切配分开，避免交叉污染；菜品烧熟煮透，凉卤菜现吃现做，餐具应清洗消毒和符合食品安全要求。

三、共同责任

1、农村宴席举办者为第一责任人，承办者和承办厨师是农村宴席食品安全的管理员，发生可疑食物中毒事件及其它突发性食品安全事件，甲乙双方均应立即向村、办事处、食品药品监管部门报告，并保护好现场；同时在办事处统一领导下迅速开展应急救援工作，及时将病人送往医院就诊。

2、积极配合有关部门开展事故调查和应急处理，主动提供剩余食品、原料及相关物品。

3、发生食源性疾病或食品安全事故，责任方应承担相应的行政和法律责任。

4、本协议仅限于本次农村宴席有效。本协议一式二份，由甲乙双方各执一份，并在申报表备注。

甲方签字（盖章）： 乙方签字（盖章）：

年 月 日 年 月 日