

附件 1

重大活动餐饮服务基本情况信息表 (由主办方填写)

重大活动名称: _____

填报日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

主办单位	联系人		职务	手机	总人数	接待人数
	办公电话	时间				
活动名称	地址		联系人		联系电话	
重要宴会时间	地点				人数	
赞助食品名录						

附件 2

福鼎市重大活动餐饮食品安全保障监督检查评估报告书

被检查评估单位（餐饮服务提供者）：

联系人：_____联系电话：_____上次动态量化分级：

重大活动主办单位：_____联系人：_____联系电话：

重大活动名称：_____时间：_____人数：

餐次：早、中、晚； 供餐方式：桌菜、自助餐、其他：

一、检查评估内容		结果
1	持有有效的餐饮服务许可证；上年度量化分级管理为“A”或动态等级为“优秀”	
2	具备与重大活动供餐人数、供餐形式相适应的餐饮服务提供能力	
3	设立食品安全管理机构，建立食品安全管理制度，落实岗位责任制；并配备专职食品安全管理人员	
4	成立重大活动食品安全工作机构，制定实施方案和食品安全事故应急处置方案	
5	签订食品安全责任承诺书，做出餐饮服务食品安全承诺，履行食品安全主体责任	
6	从业人员持有有效健康检查证明，无有碍食品安全的疾病，落实健康申报和晨检记录制度；从业人员经过食品安全知识培训，个人卫生良好	
7	食品加工场所布局流程基本合理，食品加工区无污染源，加工场所、工用具整洁	
8	食品加工设备、设施齐全，分类分开，防蝇等“三防”设施有效	
9	食品采购索证索票，索取有效证照、票据、合格证或检测报告，落实查验记录制度	
10	无禁止生产经营食品，不外购散装直接入口熟食，不使用高危、高风险食品	
11	食品贮存符合分类存放，离地离墙，通风防潮、防虫防鼠等规范要求，不得与有毒有害物品混放，并做好安全保卫	
12	食品加工烧熟煮透，避免交叉污染，时间、温度控制符合规范要求	
13	凉菜等专间、专人制作，专用工用具、冷藏、消毒设施齐全，温度、时间控制、操作过程符合规范要求，宜凉菜热做	
14	公用餐（饮）具清洗、消毒和保洁符合规范要求	
15	食品留样专用容器、冷藏设施齐全，落实每种 $\geq 125g$ 48小时留样	
16	食品添加剂专柜（区）存放，专人采购、保管、领用、登记，不超范围、超量使用，禁止使用非食用物质；四自食品（饮料、调味料、火锅底料、点心）公示并备案	
17	用水为市政生活饮用水（自备或二次供水需提供近期饮用水监管部门抽检的水质检验合格报告）	

二、检查评估结论：

基本符合要求，存在问题需要限期整改，不符合条件，存在食品安全隐患

三、监督意见和建议：

- 建议主办单位更换餐饮服务提供者。
- 责令餐饮服务提供者____年__月__日限期整改以上不符合的检查内容。
- 要求农业部门负责蔬菜、肉类等食用农产品的基地直供。
-

四、食谱审查意见和建议：

- 须在__日__时__分前上报食谱菜单。

五、本次食品安全保障监督方式：

- 全程（驻点）监督， 重点（巡回）监督， 不需要驻点或巡回监督

六、需提供的工作条件：

- 提供重大活动工作人员出入证件____份(每人1份)；
- 开展现场快速检测时提供监督人员工作用房间(或场所)____间，用于开展快检工作；
- 全程（驻点）监督时提供监督人员休息间____间（每组2人休息）。

七、食品安全保障监督人员及联系电话：

被检查单位负责人/报告签收人：	检查评估人员：	检查评估单位（盖章）：
		检查评估日期： 年 月 日

- 说明：1、评估报告应在接受任务后重大活动开始前作出；
- 2、在相关栏目、内容的□中打“√”、“×”或填写数字等具体内容。不符合的在该项目处标下划线；
- 3、一项重大活动涉及多个餐饮服务提供者时，每个餐饮服务提供者一份评估报告；
- 4、本评估报告一式二份，一份评估单位留存，一份送餐饮服务提供者。若评估结论为需要限期整改或不符合条件的，一式三份，一份报主办单位。

附件 3

重大活动餐饮服务提供者食品安全 责任承诺书

为确保_____重大活动餐饮服务食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业服务食品安全监督管理办法》、《食品安全法实施条例》、《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的要求，特作出如下承诺：

一、积极配合监督人员的监督检查，对检查中发现的问题及时整改到位。

二、拟在重大活动期间供应的食品均提供食谱，提前报送监督人员审查，审查合格后方可制作加工并供应。

三、采购食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品等应严格执行采购索证索票和进货查验等制度，确保所购食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品符合食品安全标准。

四、不使用下列食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品：

（一）法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；

（二）检验检测不合格的生活饮用水和食品；

（三）超过保质期的食品、食品添加剂；

(四) 外购的散装直接入口熟食制品;

(五) 监管部门在食谱审查时认定不适宜提供的食品

五、调味品即用即开，每餐次剩下的调味品要及时加盖保存。

六、制作加工凉菜在凉菜间内进行，并做到专人、专间、专用冰箱、专用空调、专用工具和容器。

七、所有食品均烧熟煮透后方供应，自助餐有足够的复热保温设施，保证食品的温度达 60℃ 以上，食品上架时间不超过 2 小时。不供应隔餐、隔夜的剩余食品。

八、餐（用）具消毒有专人负责，严格消毒程序，有足够的保洁柜存放备用餐具，餐饮具摆台控制在餐前 30 分钟以内。

九、餐饮服务从业人员均持有有效的健康证明和食品安全知识培训合格证明。

十、食品留样按品种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，每个品种留样量满足检验需要，并做好记录。食品留样存放的冰箱专用，专人负责，上锁保管。

十一、使用二次供水单位须定期清洗二次供水设施，蓄水池（箱）必须加盖加锁。提供的桶装直饮水应符合国家有关卫生标准，更换时间不得超过 7 天。

十二、一旦发现疑似食品安全事故者或者可疑传染病病人，立即报告监督人员并且协助做好病人的隔离、治疗和消毒处理工作。

违反上述规定，造成食品安全事故及其他食源性疾患发生的，本单位和负责人愿意配合监管部门的调查处理，承担相应的法律责任。

餐饮服务提供者（盖章）：

负责人（签字）：

年 月 日

附件 4

重大活动禁用、慎用食品类别（品种）名单

一、禁止食用（使用）的食品（原料）类别（品种）名单。

1. 非本单位加工的直接入口食品，如熟卤菜、凉拌菜、蛋糕、烧饼、油条等。

2. 直接入口的生海产品、水产品，包括海蜇、海带、海产贝类、深海鱼、虾、蟹及其炆制、酱制、腌制、冰制品。

3. 已死的甲鱼、黄鳝、虾、蟹等不得用作食品的加工原料。

4. 生的围边菜、雕花菜、塑胶雕花围边、剩余饭菜。

5. 硝酸盐、亚硝酸盐等食品添加剂。

6. 河豚鱼、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、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。

7. 未经许可的各类药膳。

二、慎重食用、使用的食品（原料）类别（品种）名单。

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。

2. 需强调洗净或消毒的：新鲜叶菜、水果、果盘、盘花、点送菜号夹等。

3. 需注意存放温度和存放时间的：熟肉制品、凉拌菜、色拉及制品、鲜奶制品、鲜奶油裱画食品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、鲜榨果汁。

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家禽及其内脏、鲜蛋、海产品、水产品。

附件 5

重大活动餐饮食品安全监督保障工作动态表

活动名称：_____ 出动监督保障人员数：_____

接待单位名称：_____ 用餐人数：_____

一、现场监督保障工作情况

- A.
- B.
- C.

二、样品检测情况（若有）

接待单位	样品名称	检测项目	数量(件)	合格件数	不合格件数	处理
合计						

三、典型事件（重大或突出问题及其处理情况）

四、其他情况

五、有关建议

填表人：_____ 联系电话_____ 审核人：_____

福鼎市市场监督管理局

年 月 日

附件 6 重大活动食品安全监督工作日志

一、基本情况

就餐地点	就餐形式	就餐人数			食谱是否审核	是否更改食谱	更改食谱记录
		早	中	晚			

二、食品快速检测记录

样品名称									
检测项目									
检测结果									
不合格处理情况									

三、全程食品安全监督记录

检查项目	环境卫生；从业人员个人卫生与健康状况；食品索证与验收；粗加工、烹调过程卫生；凉菜间、餐厅卫生；餐具洗消与保洁；留样情况等
检查情况	
存在问题处理情况	
与医务组联系情况	

填表人：

填表日期：

福鼎市市场监督管理局

人大政协“两会”食品安全应急预案

一、食品安全保障目标

为了确保人大政协“两会”期间所供应的食品符合安全要求，预防食物中毒事件的发生，通过活动现场食品安全监督，预防发生重大的食品安全事故。按照《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》要求，根据两会工作方案和鼎市监综〔2015〕59号文《福鼎市市场监督管理局食品安全事故应急预案》（试行）制定本次食品安全应急预案。

二、组织机构

（一）设食品应急处置工作领导小组

组长：朱国旭

副组长：林新财

成员：王代敏、叶昌忠、章向荣、温东升、卓亚龙

领导小组的工作职责：

1. 负责安排活动期间的食品安全监管事务，执行相关规定；

2. 负责对现场安全监督管理人员的管理调配；
3. 负责活动期间的食品安全和食品从业人员监督管理工作安排；
4. 根据活动期间反馈的食品安全问题，指导工作人员及时纠正。

（二）领导小组下设四个工作组

1. 综合协调组：由办公室牵头，负责食品安全事件应对工作组织协调工作，安排应急指挥部会议，信息收集、汇总、上报，处理相关公文，拟制总结报告，协调做好通信、交通、资金、物资和食宿保障工作。

2. 事件调查组：由餐饮服务食品安全监管股主导，辖区市场监管所配合，与福鼎市食品安全相关组成部门开展事件调查和原因分析，对问题产品进行检验检测，以及事件风险评估和发展趋势研判等，作出事件调查结论，提出相关防范意见和建议。

3. 危害控制组：由市场监督检查大队牵头，会同辖区市场监督管理所，对问题产品采取停止生产、销售、使用，查封扣押，责令召回、下架和销毁等行政控制措施，严格控制生产、流通、消费环节，防止危害蔓延扩大。

4. 新闻宣传组：由办公室牵头，负责新闻发布、宣传报道的组稿工作，配合做好舆论引导工作。

三、工作内容

（一）在重大活动举办前加强对重大活动食品供应商、餐饮接待单位的事前监督检查。检查发现存在食品安全隐患的，应当及时提出整改要求，并监督整改；对不能满足接待任务要求、不能保证食品安全的供应商、餐饮接待单位，评估不符合要求的餐饮接待单位，及时提请或要求承办单位或主办单位予以更换。对重大活动餐饮接待单位提供的食谱进行审定。

（二）根据重大活动食品安全监督管理工作需要，可采取巡查或驻点监管方式，选派适当数量监管人员，对重点环节进行监督检查，并做好检查记录。监管人员在检查过程中遇有不能现场解决的重大食品安全问题，应当及时报告。

（三）必要时，可以将重大活动使用的食品品种等信息，向食品生产经营企业所在地食品药品监督管理部门通报，通报信息包括：食品品种、采购数量、企业名称及监管要求等。按照保障重大活动食品安全的要求，对食品生产经营企业进行严格的监督检查。对食品生产企业重点检查原辅材采购、加工过程控制、产品检验、追溯记录等内容，对食品经营企业重点检查采购管理、查验记录、贮存等内容。

可以将重大活动所使用食用农产品的品种、种植养殖者名称，向食用产品产地农业部门通报。

（四）重大活动举办期间在做好重大活动食品安全监督管理工作的同时，应当加强本地区食品安全日常监督管理工

作，保障公众食品消费安全。加强对食品总供应商的监督检查，重点检查进货、贮存、配送以及保障食品安全措施的落实情况。

（五）对重大活动餐饮接待单位进行资格审核，对餐饮接待单位的加工制作环境、餐饮具清洗消毒、食品添加剂采购使用、食品留样等进行现场检查。采购管理、查验记录等行为进行监督检查；对产品进行感官检查，也可进行快速检测或抽样检验。发现异常时，应当对可疑食品、食品添加剂及食品相关产品进行抽样检验；发现不合格的，应当及时采取控制措施。

（六）保障工作中应当对重大活动餐饮服务进行现场检查，并做好检查记录。对餐饮接待单位不符合相关法律法规要求的，应当责令限期整改，视情节轻重给予相应处罚，并及时通报承办单位；涉嫌犯罪的，及时移送公安机关。

（七）发生食物中毒或疑似食物中毒时，驻点监管人员应当及时向发生地县级人民政府食品药品监督管理、卫生行政部门报告。食品药品监督管理部门应当立即会同相关部门进行调查处理。属于食品安全事故的，按照《食品安全法》的相关规定处置。

（八）食品安全管人员应当严格遵守重大活动食品安全监督管理工作纪律和保密规定。

四、应急处置

活动中一旦出现疑似食物中毒或发生食物中毒等食品安全事故时，现场监督人员应当按照《福鼎市市场监督管理食品安全事故应急预案（试行）》规定的事故分级和职责分工进行应急处置：

（一）对属于一般食品安全事故，现场工作人员立即向福鼎市市场监督管理局办公室（综合协调组）报告食品安全事故相关信息，食品应急处置工作领导小组情况确认后2小时内报告福鼎市政府、福鼎市食安办及宁德市食药监局并根据是否涉及其他部门决定通报给其他相关部门，同时由食品应急处置工作领导小组提出响应建议。领导小组指挥辖区危害控制组实时了解事故发展态势，先行开展应急救援工作。并且立即封存可能导致食品安全事故的食品及其原料、工用具、设备设施和现场，事件调查组会同有关部门开展食品安全事故调查。

（二）如食品应急处置工作领导小组根据情况分析研判为发生较大以上的食品安全事故时，应立即向福鼎市政府、福鼎市食安办、宁德市食药监局报告，并可采取以下处置措施：

1. 安排人员24小时值班，并将值班人员安排及电话、传真告知市政府、市食安办、宁德市食药监局、宁德市政府、省食药监局、宁德市食安办、事发地市场监管所，保持联系顺畅；

2. 值班人员统一记录往来电话、传真，重要、紧急情况随时报告福鼎市市场监督管理局主要领导；

3. 指导事发地市场监管所进行先期调查确认，对事故开展应急救援，并及时了解事故发展情况。

4. 指示综合协调组、事件调查组、危害控制组和新闻宣传组做好相应准备，根据需要随时接受上级部门的调配。

（三）应急响应终结

1、完成对被污染食品封存、销毁等控制措施；

2、对被污染场所及食品用工具、用具等进行彻底清洗、消毒，并经监测消毒效果合格；

3、当食品安全事故得到有效控制，没有出现新的患者且原有患者病情稳定 24 小时以上。

当以上三点达成，综合食品安全事件动态情况和各部门相关专家意见的基础上，由福鼎市市场监督管理局食品安全事故应急处置领导小组判定可以结束应急响应并提出报告的，经福鼎市政府批准，可以结束应急响应。

福鼎市市场监督管理局

2021 年 12 月 17 日

附件 9

重大活动食品安全保障预案

本酒店为重大活动提供餐饮服务，依法承担餐饮服务食品安全责任，保证食品安全，现制定保障预案。

一、成立重大活动餐饮服务食品安全工作管理机构，并制定重大活动餐饮服务食品安全实施方案和食品安全事故应急处置方案，并在重大活动开始前 5 日内报送餐饮服务食品安全监管部门和主办单位。

组 长：总经理

副组长：副总经理、总经理助理

成 员：餐饮部经理、餐饮部副经理、行政办经理、各厨房负责人、员工餐厅领班。

二、积极配合餐饮服务食品安全监管部门及其人员的工作，对监管部门及其人员所提出的意见认真整改。在重大活动开展前，与餐饮服务食品安全监管部门签订责任承诺书。

三、重大活动期间，专职食品安全管理人员，应当每餐对本单位的食品生产经营过程进行巡回检查，并于当餐后将检查结果书面通报监管人员。

四、在重大活动开始前 2 日内制定出重大活动食谱，并经餐饮服务食品安全监管部门审核。对于餐饮服务食品安全监管部门认为可能存在较大食品安全风险的食品，应当进行更换。实施原料采购控制要求，确定合格供应商，加强采购检验，落实索证索票、进货查验和台账登记制度，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。

五、加强对食品加工、贮存、陈列等设施的定期维护，加强对保温设施及冷藏、冷冻设施的定期清洗、校验，加强对餐具、饮具的清洗、消毒。

六、加强重大活动期间从业人员的健康管理，对有发烧、腹

泻、咳嗽、流涕、打喷嚏、皮肤瘙痒、皮肤脓包等症状、体征的，以及患有其他疑似有碍食品安全疾病的从业人员，应当禁止参加重大活动服务工作，确保从业人员的健康状况符合相关要求。

七、食品留样应当按品种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，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 100g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。食品留样存放的冰箱应专用，留样应贴有规范的样品留样标签（附件 1），由专人负责，上锁保管。

八、停止使用有下列情形之一的相关食品、食品添加剂和食品相关产品：

（一）法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；

（二）食谱审查认定不适宜提供的食品；

（三）不能出示有效食品生产（经营）许可证的直接入口食品；

（四）检验检测不合格的生活饮用水和食品；

（五）超过保质期的食品、食品添加剂，半成品和成品

（六）外购的散装直接入口熟食制品；

九、发生食物中毒或疑似食物中毒时，应当依法依规向有关部门报告，配合餐饮服务监管部门封存可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，开展食品安全事故调查。

单位名称

年 月 日

附件 10

重大活动食品安全保障工作报告（模板）

重大活动食品安全保障实行工作后总结报告制度，参加保障的辖区监管人员需根据《福鼎市市场监督管理局重大活动食品安全保障工作方案（模板）》制定该次保障工作方案并开展工作，保障工作结束后制作工作报告（总结）存档并在七个工作日内报送福鼎市市场监督管理局。

其中报告需含以下内容：举办单位和接待单位，以及接待单位的基本情况，每餐次用餐人次和监督人次（车次），审查菜单情况和巡查过程发现问题的记录和处理记录。

报告可附：巡查照片，巡查记录，接待方活动预案，负责接待的酒店许可证、接待人员健康证明，留样记录表，菜单，《食品安全承诺书》等，具体示例见下页示范：

福鼎市市场监督管理局

二〇一五年七月二十一日

2015 年 XX 会议食品安全保障报告

主办单位：福鼎市 XX 部门

接待单位：福鼎市 XX 大酒店

餐次：1 月 19 日 早餐	人次：200	监督员人次：2
1 月 19 日 午餐	人次：200	监督员人次：2
1 月 19 日 晚餐	人次：200	监督员人次：2
1 月 20 日 早餐	人次：200	监督员人次：2
1 月 20 日 午餐	人次：200	监督员人次：2
1 月 20 日 晚餐	人次：200	监督员人次：2
1 月 21 日 早餐	人次：200	监督员人次：2
1 月 21 日 午餐	人次：200	监督员人次：2
1 月 21 日 晚餐	人次：200	监督员人次：2
1 月 22 日 早餐	人次：200	监督员人次：2
1 月 22 日 午餐	人次：200	监督员人次：2

1 月 19 日-1 月 22 日早共计接待人次 2200 监督员人次：22

酒店基本情况：持有许可证情况 特大型餐馆 许可证号闽餐证字XXXXXXXXXXXX。量化等级 公示为 A 级 从业人员 85 人持有健康证 85 人，酒店的设施布局具备与重大活动供餐人数、供餐形式相适应的餐饮服务提供能力, 并制定此次会议的专门食品安全保障预案。

经审核菜单共 9 份，未发现有禁止或高风险的食品。巡查中未发现该酒店餐饮服务存在违反食品安全操作规范的行为。

福鼎市市场监督管理局 XX 分所

二〇一五年一月二十三日

附：1 巡查照片

2 巡查记录

3 活动预案

4 餐饮服务许可证及接待人员健康证明

5 菜单

6 留样记录

7 重大活动食品安全承诺书