



一份提示， 关于农村聚餐食品安全

为防范农村集体聚餐食品安全风险，保障广大人民群众聚餐活动食品安全，现将有关事宜提示如下。

1 集体聚餐要报告

农村集体聚餐举办者、承办者是农村集体聚餐食品安全第一责任人，自办或委托厨师承办的群体性聚餐活动，举办人或者承办人应提前将聚餐时间、地址、餐次、人数、白酒生产经营者、菜单、承办厨师、使用的燃料名称等内容向村（居）民委员会报告，签订《食品安全承诺书》，并接受相关人员的检查、指导。

2 聚餐场所要卫生

食品加工场所和就餐场所应距离粪坑、垃圾场（站）、旱厕、畜禽圈等污染源 25 米以上。要完善防鼠、防蝇、防尘等设施，对食品加工场所和就餐场所进行彻底清扫消毒，保持环境清洁。用水水质应当符合生活饮用水卫生标准。

3 厨师身体要健康

承办聚餐宴席的厨师及服务人员应持有有效健康证，帮厨人员要身体健康，保持良好的个人卫生，穿戴清洁的衣、帽、口罩，加工食品前或接触污染物后要及时洗手。患有化脓性或者渗出性皮肤病、痢疾、病毒性肝炎等有碍食品安全疾病的人员不得从事食品加工制作。

4 采购食品要查验

不采购、制作来路不明、超过保质期、腐败变质的食品；不采购和使用无检疫合格证明的肉类食品；不采购、使用生动物血、发芽土豆、野生菌、四季豆及亚硝酸盐等加工制作的食品。对采购的食品要认真检查，确保食品新鲜安全。

5 饭菜要烧熟煮透

饭菜务必烧熟煮透，餐饮具要洗净消毒，菜刀、菜板等要生熟分开，做好的饭菜要防鼠、防蝇、防尘、防投毒。剩饭剩菜要冷藏，食用前应彻底加热煮沸。

6 危险物品要管好

醇基燃料要实行专人管理，加入颜色进行警示，并使用有危险化学品标签标识的容器贮存，防止作为白酒误饮。农药、鼠药、兽药、除草剂等不能存放在食品加工及就餐场所内，避免当作食品误食或混入食品引发安全事故。

7 文明用餐莫浪费

不采购、饮用无证无照生产经营者生产、销售的白酒，或未经检验检测的散装白酒。要文明聚餐，不要酗酒、不要攀比、不要浪费，自觉践行“光盘行动”。

8 发现问题要报告

聚餐后如出现腹泻、呕吐、发烧等症状，应及时到当地医院（卫生院）治疗，并向村（居）民委员会或乡（镇）政府报告。参加聚餐的群众发现聚餐活动有食品安全风险时，应当及时提醒其改正，也可以拨打 12315 进行举报。

■贵州省市场监督管理局