|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
| 3201 |

南京市地方标准

DB 3201/T XXXX—2022

重大活动食品安全管理规范

Food safety standard of management for major events

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

南京市市场监督管理局  发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京工业大学、南京市建邺区市场监管局、江苏中食安文化传播有限公司

本文件主要起草人：陈晓晔、康慨、范清、曹连萍、徐娟娟、黄阳、李黎、李艳

重大活动食品安全管理规范

* 1. 范围

本文件规定了重大活动的术语和定义、食品安全管理的基本原则、管理规范、应急预案和信息通报的要求。

本文件适用于各级组织举办的提供外购食品和现场餐饮服务的重大活动。

本文件适用于驻点保障、重点巡查、外购核查三种食品安全管理要求。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

* 1. 术语和定义

GB 2760、GB4806.1、GB 14934、GB14930.1、GB14930.2、GB 31621、GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

重大活动 major event

具有一定社会影响力和规模，需要公共卫生监督和警务保障的各项高规格的政治、经济、文化、体育等活动。

风险预评估 advance risk assessment

对风险发生的可能性及后果的严重性预先进行量化，确定风险等级，根据风险等级确定风险处置措施。

驻点保障 Stagnation point security

按照举办方申请举办重大活动的级别、类型、规模，经上级组织批准，活动期间食品安全监管人员全程进驻保障的管理方式。

重点巡查 the key to inspect

按照举办方申请举办重大活动的级别、类型、规模，经上级组织批准，活动期间食品安全监管人员按照固定时间和频率对食品安全重点环节进行抽查保障的管理方式。

外购核查 outsourcing for verification

按照举办方申请举办重大活动的级别、类型、规模，经上级组织批准，活动期间食品安全监管人员对外购的食品进行抽查保障的管理方式，适用于仅提供外购食品的活动，无加工制作过程。

* 1. 基本原则
     1. 应遵守预防为主、科学管理、属地负责、分级监督、技术保障的原则。
     2. 食品安全监管部门、重大活动主办方、餐饮服务提供者应建立有效的食品安全信息沟通机制，共同负责重大活动食品安全保障。
     3. 监管部门根据上级组织要求和活动规模、级别、人数选择驻点保障、重点巡查、外购核查的检查方式。
     4. 鼓励监管部门设立重大活动餐饮服务提供者信息库。重大活动主办方应慎重选择餐饮服务提供者，应于活动举办前20个工作日内向监管部门通报相关信息，提供相关资料。
  2. 驻点保障管理要求
     1. 前期准备
        1. 活动前成立食品安全监督管理领导小组，设置组长、成员，必要时设立驻点监督员，明确工作职责和要求。
        2. 活动前应进行信息调研，内容包括活动具体安排、时间、人数、用餐形式等。
        3. 活动前应有文件准备，包括行政执法文书、监督管理工作手册、现场笔录、询问笔录、责令改正通知书、抽样记录、封条等，备齐参阅资料及法律法规文本。活动前应准备并检查调试满足需求的现场快速检测仪器、设备、试剂。

驻点保障应检查餐饮服务食品安全全要素。

* + 1. 食品安全风险预评估
       1. 餐饮服务提供者
          1. 最近1次食品安全量化分级评定应为优秀。
          2. 具备与重大活动供餐人数、供餐形式相适应的接待能力和食品安全保障能力。应使用明厨亮灶。
          3. 应配备食品安全总监和专职食品安全管理人员。如临时使用外聘厨师及团队，应审核人员并签订协议书，明确食品安全责任。
          4. 食品经营主体资质齐全有效、从业人员全部持有有效的健康证明。
       2. 场所环境
          1. 周围环境无污染源，无露天堆放的垃圾，明暗沟下水排放畅通。
          2. 食品处理区天花板、墙壁光滑,无剥落、积尘、蜘蛛网、无霉斑、渗漏现象，抽油烟机、排气扇等无油垢积聚，地面清洁、无油腻，排水沟通畅，应设有可拆卸盖板。
          3. 清洁剂、洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、灭鼠剂等应分隔专门存放，使用的洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1和GB 14930.2的要求。
          4. 食品加工用水应符合GB 5749的规定，必要时设置符合要求的净水设施。
       3. 设备设施
          1. 应配备足够数量的密闭垃圾存放设施，做到工毕场清。纱门纱窗、防鼠网等防尘防蝇防鼠设施齐全，能正常使用。
          2. 食品原料清洗池应将动物性食品、植物性食品、水产品分开，配备清洗清扫工具专用水池。水池根据功能有明确区分和标识。
          3. 应具备专间或专用操作区，设备设施、清洗消毒、更衣设施应符合GB 31654的要求，专间内温度不得高于25℃。
          4. 餐饮具消毒应采用热力消毒，配备专用的餐饮具清洗水池。消毒后的餐饮具有足够的保洁设施，餐饮具数量足够并满足周转需要。
          5. 配备足够数量和容积的冷藏冷冻设备，宜具备冷藏冷冻库，具有可正确显示内部温度的设施，冷藏、冷冻温度满足食物贮存要求。
       4. 食谱审查
          1. 菜单中供应的菜肴品种、数量应与制作加工场所和条件相适应。
          2. 不得提供附录A中禁止生产经营的食品品种。
          3. 不宜供应改刀熟食、色拉及含水分较高且易腐易变质的食品。
       5. 原辅料供应商
          1. 应配备专职或兼职的食品安全管理人员，具有食品安全管理机构。
          2. 贮存食品的场所整洁卫生，需要冷冻冷藏的食品应配备冷冻冷藏储存、运输等设备并能有效工作，防尘、防鼠、防虫害设施齐全并运转正常。
          3. 鼓励建立固定的供货渠道。原辅料供应商、集体用餐配送单位或中央厨房应签订质量安全协议，资质合法有效，应具备食用农产品检验检测或快速检测能力，非种养殖基地的供应商应实施食用农产品追溯管理。
          4. 应掌握相关食品进货查验的要求，按照GB 31654的要求验收和贮存原辅料。
    2. 过程控制要求
       1. 原辅料
          1. 蔬菜、水果、粮油、干货、水产品、肉品等应无霉变、生虫、异物及异味等感官异常情况。
          2. 采购食品及其原料应查验供货者的资质文件和产品合格证明文件。食品原辅料必须经过验收后才可使用。
          3. 入库食品应验收合格后登记，遵循先进先出原则，应分类、分架、离墙离地存放。
       2. 加工过程
          1. 存放成品、半成品、原料的冷藏冷冻柜、容器和工器具应生熟分开。
          2. 动物性食品、植物性食品、水产品应分开洗切，洗后容器应离地存放。
          3. 食物应烧熟煮透,加工时中心温度不低于70℃,不应使用隔夜剩饭菜。冷食类食品不应外购，需自行加工，不应外购散装熟食，存放时间不超过2小时。
          4. 调料品容器应加盖，标签清晰，严禁使用、存放亚硝酸盐。如使用食品添加剂应符合GB 2760的规定。
          5. 水果应现吃现装，不应预先切配后入冰箱贮存。
       3. 餐用具清洗消毒
          1. 餐用具消毒前应洗净、消毒。煮沸、蒸汽消毒温度应达100℃，并保持10分钟以上；洗碗机消毒应满足设备标示要求和相关食品安全标准，水温85℃、冲洗消毒40秒以上。
          2. 餐用具保洁符合要求，摆台宜控制在开餐前30分钟以内。
    3. 从业人员

在开始工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前应使用流动清水彻底清洁手部。

不应留长指甲、涂指甲油，佩戴的手表等饰物不外露。

不应面对食品打喷嚏、咳嗽等，不应在食品加工场所内吸烟。

应穿着整洁专用工作服，直接接触食品操作人员应穿戴工作衣帽，头发不外露。

* + 1. 食品留样

应配备专用的留样设施。每个品种的留样量应不少于125g，留样时间应不少于48h。

留样标签和留样记录应包括留样品种、留样量、留样时间、留样负责人签字等。

* + 1. 快速检测

应配备现场快速检测用设备设施，满足亚硝酸盐、农药残留、重金属等检测项目要求。

检测内容至少包括蔬菜的农药残留量、餐用具洁净度、从业人员手部洁净度等。鼓励使用快速检测方法。

* + 1. 问题处置

现场检查中发现问题应及时指出，制作现场笔录等法律文书，提出整改意见和期限，由食品供应商、餐饮服务提供者负责人签字确认后限期整改到位。

如同一时间内发生3人以上出现呕吐、腹痛、腹泻等症状时，应立即向领导小组组长报告，同时启动食品安全事故应急预案。

* 1. 重点巡查管理要求
     1. 应提前确定检查时间和频率，原则上每餐餐前巡查，每组2人。
     2. 巡查内容至少应包括《食品生产经营监督检查管理办法》附表1-3 餐饮服务监督检查要点表中重点项内容。
  2. 外购核查管理要求
     1. 外购核查应提前抽取不少于20%高风险食品原辅料，按照食品安全追溯体系要求，核查外购食品的供应商资质、产品合格证明文件、运输和贮存环节控制及记录。
     2. 若采用集体用餐单位或中央厨房配送，活动主办方应委托有资质的第三方对其食品和加工环境进行核查。
     3. 外购集体用餐单位或中央厨房配送食品，现场应核查食物中心温度、运输过程控制、食物包装及标识。
     4. 运输食品的车辆、工具、设备设施应重点核查清洗消毒、冷藏冷冻设施运行等。
  3. 文件管理

重大活动期间，监管人员应收集和记录核查基本信息、人数、天数、餐次等数据。

完成监督管理任务后,应在10个工作日内将方案、检查记录、图像资料、总结等整理、归档。

* 1. 应急预案
     1. 组织机构

应制定应急预案，包括适用范围、组织机构、工作程序及善后处理等内容。应制定应急预案，包括适用范围、组织机构、工作程序及善后处理等内容。

成立重大活动突发食品安全事故应急处理工作组，明确组长、组员及职责。

* + 1. 应急准备

第一接报人接到疑似报告后应立即记录，内容包括事故发生时间、单位及地址、当前状况、危害程度、先期处置、可疑中毒食品、就诊场所、救治措施及病人情况等要素,并立即向工作组组长汇报。组长应立即向上一级领导报告。

组长应按照指令通知工作组成员携带现场处置所需物品，至事故发生地点进行现场核查、处置。

事故报告来自医疗机构或其他部门及个人的，组长应提请通报卫生行政部门，由卫生行政部门通知疾病预防控制机构立即开展食品安全事故流行病学调查。工作组协助、配合其开展事故调查。

* + 1. 应急处置

组长应询问现场有关人员，掌握并核实事故基本情况，协助配合相关部门开展救治，迅速组织开展应急处理。应当及时向组长上报工作情况。对发生食品安全事故的食品经营场所对照有关的规范及要求进行全面监督检查。根据检查情况制作现场笔录。

应协助、配合开展样品采集工作。

现场调查后应视情况采取临时控制措施，包括但不限于封存、检验、清洗消毒。

在初步调查处理基础上,继续开展现场控制、调查处理等，并根据事态的发展和相关调查报告结论,适时调整应急处理方法。

有效控制相关危险因素后，未出现新的患者且原有患者病情稳定24小时以上，经批准可宣布现场处理终结，工作组整理相关资料，进行善后处理。

* + 1. 善后处理

应急处理结束后对事故流行病学调查报告等资料进行汇总整理分析，撰写出调查处置报告，上报主管部门。报告应包括基本情况、现场调查情况、样品采集情况及检测结果、采取的临时控制措施及效果、事件性质判定、事故产生原因分析、意见与建议等。

对经调查取证认定造成食品安全事故的单位和个人，依据有关法律法规予以处罚并追究当事人责任。

* 1. 信息通报

重大活动主办(承办)单位、食品供应商、餐饮服务提供者、市场监督管理部门应根据职责负责相关食品安全信息的报告和通报。

主办(承办)单位应当于重大活动确定后7个工作日内向市场监督管理部门通报相关信息，包括活动名称、举办时间、举办地点、人数、主办或承办单位名称、联系人、联系方式。

食品供应商、餐饮服务提供者名称、地址、联系人、联系方式。重大活动相关人员驻地分布和就餐、住宿情况。供餐形式、地点及重要宴会、旅游活动、重大活动期间指定或赞助食品等。

食品供应商、餐饮服务提供者应当及时上报重大活动食品安全管理实施方案、食品安全事故应急处置方案、食品安全事故信息。

市场监督管理部门应及时将风险预评估、现场检查、监督意见、食品安全风险隐患向食品供应商、餐饮服务提供者、主办(承办)单位及上级主管部门通报。

市场监督管理部门负责重大活动食品安全信息资料的收集、汇总和管理。

2. （资料性）  
   重大活动禁用和慎用食品类别（品种）名单
   1. 不得制作加工法律法规禁止生产经营的食品。
   2. 禁止食用(使用)的食品(原料、食品添加剂)类别(品种)名单

非本单位加工的直接入口食品(不含预包装食品),如熟卤菜、凉拌菜、蛋糕、烧饼、油条等。

直接入口的生海产品、淡水产品,包括海蜇、海带、海产贝类、深海鱼、虾、蟹及其沧制、酱制、腌制、冰制品。

已死的甲鱼、黄鳝、虾、蟹(不含冰鲜虾、蟹和冷冻虾、蟹)等不得用作食品的加工原料。

生的围边菜、雕花菜、塑胶雕花围边、剩余饭菜。

食品添加剂硝酸盐、亚硝酸盐等。

河豚鱼(符合《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》(农办渔(2016)53号)要求的除外)、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、生(苦)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。

未经允许的各类药膳。

* 1. 慎重食用(使用)的食品(原料)和工具类别(品种)名单

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。

需强调洗净或消毒的:即食果蔬、果盘、盘花等。

需注意存放温度和存放时间的：熟肉制品、熟制水产制品、凉菜、沙拉、鲜奶制品、鲜奶油裱花食品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、现榨果蔬汁。

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：生禽畜及其内脏、鲜蛋、海产品、淡水产品等。

参考文献

［1］《中华人民共和国食品安全法》

［2］《中华人民共和国突发事件应对法》

［3］《中华人民共和国食品安全法实施条例》

［4］《突发公共卫生事件应急条例》

［5］《江苏省食品经营许可（餐饮服务类）审查细则（试行）》

［6］《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》

［7］《重大活动食品安全监督管理指导手册》

［8］《食品生产经营监督检查管理办法》

