附件1

农村集体聚餐申报备案表

申报人： 申报时间： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 举办人姓名 | | |  | | | 联系电话 | | |  | |
| 举办人住址 | | |  | | | | | | | |
| 聚餐场所地址 | | |  | | | | | | | |
| 聚餐事由 | | |  | | | | | | | |
| 聚餐人数 | |  | 聚餐时间 | |  | | | | | |
| 承办厨师姓名 | | |  | | 健康状况 | |  | 联系电话 | |  |
| 是否培训 | |  |
| 其他帮工姓名 | | |  | | | | | 健康状况 | |  |
| 菜谱 |  | | | | | | | | | |
| 备注 | | | |  | | | | | | |

注：留存备查。

附件2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 农村集体聚餐管理员基本情况表 | | | | | |
| 乡镇（街道）： | | | | | |
| 序号 | 姓名 | 村（社区） | 职务 | 性别 | 年龄 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

附件3

农村厨师基本情况表

乡镇（街道） 年度

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓 名 | 所在村（居） | 联系电话 | 健康  证明 | 培训 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

填表说明：1.联系电话尽量写手机号；2.健康证明栏填“有”或“无”，培训栏填“是”或“否”。

填报人： 填报日期： 年 月 日 电话：

附件4

农村厨师基本情况汇总表

镇、乡（街道）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 村（居）名称 | 农村厨师 | | |
| 人数 | 体检  人数 | 培训  人数 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 合计 |  |  |  |

填报人： 填报日期 年 月 日 电话：

附件5

农村集体聚餐指导汇总表

乡镇（街道）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 村（居）名称 | 聚餐次数 | 聚餐人数 | 指导次数 | 发放资料份数 | 签订承诺次数 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 合计 |  |  |  |  |  |

填报人： 填报日期 年 月 日 电话：

附件6

农村集体聚餐食品安全指导意见

1、食品原料采购时应向正规商店和市场摊位采购，并索取发票等购物凭证，不采购存在腐败变质、有毒有害、掺假惨杂、标识不清等情况的食品原料。

2、菜肴加工场所内外环境应清洁干净，厨房切配、烹调间一般应设置在室内，不得露天加工；收藏好农药、化肥等有毒有害物，防止污染食品。

3、应使用清洁的自来水加工制作食品，极少数偏远地区如选用其它水源应事先对饮用水进行消毒（方法见第10条）。

4、餐饮具及工具、容器用餐前应清洗消毒后放入密闭空间保洁。

5、厨师和帮工应有有效健康证，厨师及帮工近日有咳嗽、发热、腹痛、腹泻及皮肤破损等症状的举办者应劝退加工，厨师应穿戴清洁工作衣帽上岗。

6、食品原料应清洗干净，菜肴应烧熟煮透，尤其要杜绝大块肉类里生外熟情况；菜肴加工至开餐间隔应小于2小时；外购熟食要充分再加热后供应。

7、加工熟食、水果拼盘应使用专用刀具、砧板；坚决杜绝生熟刀板混用。隔餐、隔夜菜肴应重新加热煮透；加工好的菜肴应与原料、半成品分开存放，注意防蝇、防尘、防鼠。

8、夏季或近期如有甲肝等肠道传染病或寄生虫病疫情暴发流行时不供应生食、半生食海水产品。

9、不得采购使用河豚鱼、织纹螺（割香螺）、亚硝酸盐等禁止使用的食品原料和食品添加剂，不得使用松香等非食用物质，尽量不使用食品添加剂，一定要用的必须保证用量符合国标限量标准。

10、各类物品及饮用水消毒方法：

（一）餐饮具、各类用具容器宜采用煮沸消毒，将餐饮具全部浸没在水中，煮沸10分钟以上即可；

（二）刀具、砧板宜采用蒸汽消毒法为佳，将刀具砧板放入已有蒸汽的蒸罩中蒸10分钟以上；

（三）非自来水饮用水消毒：按每立方米水加10克漂白粉进行消毒，首先把漂白粉调成糊状然后加水澄清，取澄清液与要消毒的水搅拌，混合半小时后即可使用。

**以上内容我已知晓！**

举办者签名： 承办厨师签名：

附件7

农村集体聚餐食品安全责任承诺书

我承诺举办集体聚餐时严格做好以下事项：

1、食品原料采购时向正规商店和市场摊位采购，并索取发票等购物凭证，不采购存在腐败变质、有毒有害、掺假惨杂、标识不清等情况的食品原料。

2、菜肴加工场所内外环境保持清洁干净，切配、烹调在室内进行，不露天加工；收藏好农药、化肥等有毒有害物，防止污染食品。

3、使用清洁的自来水加工制作食品，如选用其它水源的，保证事先对饮用水进行消毒。

4、餐饮具及工具、容器用餐前清洗消毒后放入可密闭空间保洁。

5、厨师和帮工持有效健康证上岗，厨师及帮工近日有咳嗽、发热、腹痛、腹泻及皮肤破损等症状的保证劝退其加工，厨师穿戴清洁工作衣帽上岗。

6、食品原料充分清洗干净，菜肴做到烧熟煮透，坚决杜绝大块肉类里生外熟情况；菜肴加工至开餐间隔控制在2小时以内；外购熟食充分再加热后供应。

7、加工熟食、水果拼盘使用专用刀具、砧板；坚决杜绝生熟刀板混用。隔餐、隔夜菜肴重新加热煮透后上桌；加工好的菜肴与原料、半成品分开存放，并做到防蝇、防尘、防鼠。

8、夏季或近期如有甲肝等肠道传染病或寄生虫病疫情暴发流行时不供应生食、半生食海水产品。供应生食、半生食水产品保证新鲜、冷藏，用专用工具加工。

9、不采购使用河豚鱼、织纹螺（割香螺）、亚硝酸盐等禁止使用的食品原料和食品添加剂，不使用松香等非食用物质加工食品；尽量不使用食品添加剂，一定要用的保证用量符合国标限量标准。

10、保证随时服从食品安全信息员、协管员等管理人员的指导，并及时报告有关情况。

举办者签字： 承办厨师签字：

年 月 日

注：本责任书一式二份，一份交当事人，一份留存。