

# DB3206

南 通 市 地 方 标 准

DB3206/T 1074—2024

## 重大活动食品安全保障 工作规范

Standard for Food Safety Assurance Work in Major Activities

2024 - 05 - 13 发布

2024 - 05 - 13 实施

南通市市场监督管理局 发布

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由南通市崇川区市场监督管理局提出。

本文件由南通市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：江苏安心食品安全科技有限公司、南通市食品安全协会、江苏广海检验检测有限公司、南通市饭店与餐饮业商会、南通文景国际大酒店有限公司、广东省食品工业研究所有限公司。

本文件主要起草人：张瑜、张新宇、陈世龙、郭亦城、程丹阳、袁琳、嵇嗣、陈晓嘉、吴广亮、陆艳、张润之、吴凯薇、马承鸿、何雯倩、周芳梅、贾雅、卞君杰、孙瑜、顾建华、张海峰。

# 重大活动食品安全保障工作规范

## 1 范围

本文件规定了重大活动食品安全保障工作的术语和定义、基本要求、主承单位职责及要求、餐饮服务提供者职责及要求 and 食品安全监管部门职责及要求。

本文件适用于重大活动食品安全保障工作。

## 2 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DBS 32/003 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 重大活动

在中华人民共和国境内外组织举办的，对党和国家、行业、地方具有重大意义或者重要国际影响的会议、会展、赛事、纪念、庆典等大型活动。

注：重大活动主要包括以下活动：党的代表大会、人民代表大会、政治协商会议，国际、国家或区域级论坛峰会、合作交流会、博览会、招商引资会、推介洽谈会等会议、会展活动；国际、全国或地区性综合性运动会及其他重大杯赛、联赛、锦标赛、冠军赛等赛事活动；普通高中学业水平合格性考试、普通高等学校招生全国统一考试等涉及供餐的重要考试，以及公务员考试、事业单位招聘考试、全国硕士研究生统一招生考试等重要考试活动；重大事件、重大纪念日、重要人物为主题的纪念、庆典活动；以及县级以上人民政府举办的其他活动。

### 3.2 主承单位

重大活动主办单位和承办单位，简称为主承单位。主办单位是重大活动发起、牵头、指导、协调、把关的单位；承办单位是重大活动策划和组织实施的单位。

### 3.3 餐饮服务提供者

为重大活动提供餐饮服务的食品经营单位。

### 3.4 第三方机构

独立的第三方食品安全服务机构，包括但不限于提供食品安全检测、快速检测、食品安全评估的食品安全服务机构。

### 3.5 食品供应商

在重大活动保障中，为餐饮服务提供者提供食品、食用农产品、食品相关产品的食品生产经营者，以及为主承单位以各种形式提供食品（含客房食品、赞助食品、茶歇食品等）的食品生产经营者。

## 4 基本要求

### 4.1 预防为主

4.1.1 重大活动食品安全保障工作中，食品安全监管部门应提前 3-5 个工作日介入，事前审查，采取相应预防措施，防止发生群体性食品安全事故。

4.1.2 食品安全监管部门应制定《重大活动食品安全监督管理实施方案》、《重大活动食品安全事故应急预案》。

4.1.3 主承单位应牵头重大活动食品安全相关单位成立重大活动食品安全管理机构，并建立联动机制，督促重大活动各单位落实食品安全责任。

4.1.4 餐饮服务提供者应通过食品安全监管部门组织开展的预评估，预评估中发现的问题应整改到位后，方可承接重大活动。

4.1.5 重大活动食品食谱应经食品安全监管部门预先审定。

4.1.6 鼓励主承单位引入食品安全责任险。

### 4.2 科学管理

4.2.1 餐饮服务提供者及其从业人员应遵守 GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的要求。

4.2.2 鼓励主承单位优先选择通过 ISO 22000、HACCP 等食品安全管理体系的餐饮服务提供者。

4.2.3 鼓励引入第三方机构协助开展重大活动的检验检测、评估、检查、指导服务等食品安全保障工作。

### 4.3 属地负责

4.3.1 市级食品安全监管部门根据重大活动规模、上级机构指令等指导开展重大活动餐饮服务食品安全监督管理。

4.3.2 各县（市）区食品安全监管部门负责本行政区域内的重大活动餐饮服务食品安全监督管理。

### 4.4 分级监督

4.4.1 重大活动食品安全保障宜采取全程监督（驻点或巡查）保障。

4.4.2 党代会、人民代表大会、政治协商会议、重要的国内国际会议等重大活动，餐饮服务提供者重大活动定点接待酒店时，应采用驻点保障。

4.4.3 区域性比赛、庆典等重要活动，餐饮服务提供者除定点接待酒店以外，还包括集体用餐配送单位或其他供餐单位，应采用驻点监管或巡查监管。

### 4.5 厉行节约、反对浪费

4.5.1 鼓励餐饮服务提供者在符合重大活动餐饮需求和食品安全的前提下，规范操作，提高食材利用率，采取技术上可行、经济上合理的措施，防止和减少食品浪费。

4.5.2 鼓励主承单位根据预定情况，对就餐人数进行统计分析，精准采购、合理备餐，减少食品浪费。

## 4.6 保密原则

4.6.1 主承单位、餐饮服务提供者、食品安全监管部门及所有重大活动食品安全保障参与人员应当遵循保密原则，对重大活动执行细节内容等具有保密义务和责任。

4.6.2 参与重大活动食品安全保障的第三方机构、食品供应商等对重大活动内容具有保密义务和责任。

## 5 主承单位职责及要求

### 5.1 组建食品安全管理机构

主承单位应建立健全食品安全管理机构，建立协调联动机制，负责重大活动餐饮服务食品安全管理，对重大活动食品安全负责。

### 5.2 确认餐饮服务提供者

5.2.1 主承单位遴选餐饮服务提供者，应确定选择餐饮服务提供者满足以下条件：

- a) 餐饮服务食品安全监督管理量化分级等级为优秀（或具备与优秀等级标准相当的条件）；
- b) 具备合法有效的营业执照与食品经营许可证等相关证照；
- c) 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；
- d) 配备专职食品安全管理人员；
- e) 符合监管部门提出的其他要求。

5.2.2 主承单位选择的餐饮服务提供者信息及时报送食品安全监管部门审批备案。

### 5.3 信息通报

主承单位应在活动举办前至少 20 个工作日，向食品安全监管部门通报重大活动相关信息。包括活动名称、时间、地点、人数、食宿安排，主承单位名称、联系人、联系方式，餐饮服务提供者名称、地址、联系人、联系方式，供餐形式，重要宴会、赞助食品等相关情况。

### 5.4 食品安全监管协助

5.4.1 主承单位在重大活动期间，应提供食品安全监管部门开展餐饮服务食品安全监督执法所必要的工作生活条件。

5.4.2 主承单位积极配合食品安全监管部门对餐饮服务提供者、食品供应商等进行食品安全检查，督促不合格者及时整改或停止其服务。

### 5.5 人员培训

主承单位应与餐饮服务提供者共同做好餐饮服务从业人员培训，满足重大活动食品安全保障的要求。

### 5.6 反食品浪费

主承单位的食品安全管理机构应当由专人负责用餐人数核对，宜在每餐开餐一小时前确认用餐人数，并告知餐饮服务提供者，及时调整菜品分量规格。

### 5.7 食品安全突发事件处置

发生食品安全突发事件时，主承单位应按照《重大活动食品安全事故应急预案》，配合开展事件应

急处置工作。

## 6 餐饮服务提供者职责及要求

### 6.1 建立食品安全管理机构

6.1.1 餐饮服务提供者应当建立重大活动餐饮服务食品安全工作管理机构，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》，并将方案及时报送食品安全监管部门和主承单位。

6.1.2 餐饮服务提供者应配备至少一名专职食品安全管理人员。

### 6.2 配合食品安全监管

6.2.1 餐饮服务提供者应当积极配合食品安全监管部门及其派驻工作人员的监督管理，对食品安全监管部门提出的意见认真整改。

6.2.2 在重大活动开展前，餐饮服务提供者应与食品安全监管部门签订《重大活动食品安全责任承诺书》（应符合附录 A 的要求）。

### 6.3 人员培训

餐饮服务提供者应与主承单位共同做好餐饮服务从业人员培训。培训内容一般包括：

- a) GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》；
- b) 《餐饮服务食品安全操作规范》；
- c) 《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》；
- d) 《重大活动餐饮服务食品安全实施方案》；
- e) 《重大活动食品安全事故应急处置方案》。

### 6.4 食谱制定

6.4.1 餐饮服务提供者应当制定重大活动食谱，食谱制定应满足食品安全相关要求，不得使用以下食品：

- a) 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；
- b) 检验检测不合格的生活饮用水和食品；
- c) 超过保质期的食品、食品添加剂；
- d) 无法提供溯源凭证的食品、食品添加剂和食品相关产品；
- e) 外购的散装直接入口熟食制品；
- f) 《禁止食用（使用）的食品（原料、食品添加剂）类别（品种）名单》（应符合附录 B.1 的要求）中的食品；
- g) 监管部门在食谱审查时认定不宜提供的食品。

6.4.2 餐饮服务提供者不应加工制作食品安全风险高、易造成食物中毒的食品；对存在致敏风险的食品，宜现场标示提醒。

6.4.3 餐饮服务提供者不宜使用《慎重食用（使用）的食品（原料）和工具类别（品种）名单》（应符合附录 B.2 要求）中的食品。

6.4.4 重大活动食谱应经食品安全监管部门审核。审核通过后，餐饮服务提供者不得擅自更改食谱。

如需更改，餐饮服务提供者应取得主承单位的批准后，将更改后的食谱交食品安全监管部门审核。

6.4.5 食谱审定后，仅减少菜品而不发生其他改变的，餐饮服务提供者应填写《菜谱减品承诺书》（应符合附录C的要求）。

## 6.5 卫生规范

6.5.1 餐饮服务提供者，其卫生规范应当符合 GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的要求。

6.5.2 通过集体配餐方式供餐的，应当符合 DBS32/003 《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》标准要求。

6.5.3 重大活动举办前，餐饮服务提供者应开展食品安全自查，并记录检查结果，自查发现的不合格项应在重大活动举办前整改到位。

## 6.6 食品留样

6.6.1 餐饮服务提供者应对每餐次/批次食品成品分别留样。

6.6.2 餐饮服务提供者应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。

6.6.3 餐饮服务提供者应在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

6.6.4 餐饮服务提供者应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

6.6.5 留样专用冷藏设备应加锁，专人管理。

## 6.7 反食品浪费

6.7.1 餐饮服务提供者应利用宣传画、提示牌、LED 屏等媒介平台广泛宣传，积极提倡文明用餐，反对食品浪费。

6.7.2 餐饮服务提供者应提倡多样化供餐，提供常例、半例、小例餐食。

6.7.3 餐饮服务提供者应对就餐人数进行统计分析，精准采购、合理备餐，避免原材料浪费。

6.7.4 餐饮服务提供者应加强对食材的利用，创新食材利用和加工方式，提高食材利用率，减少食材损耗。

6.7.5 餐饮服务提供者提供自助餐服务的，应科学精细供餐，根据就餐人数和不同时段人流量，采取小锅快炒、勤备少炒等措施，做到按需补菜。提醒就餐人员按需适量取餐。

## 6.8 食品安全突发事件处置

发生食品安全突发事件时，餐饮服务提供者应按照《重大活动食品安全事故应急预案》职责，配合开展应急事件处置。

## 7 食品安全监管部门职责及要求

### 7.1 食品安全预评估

7.1.1 食品安全监管部门应当开展食品安全预评估，开展食谱审查、设施运转、加工制作环境、餐用具清洗消毒、食品留样、从业人员情况等现场检查，填写《重大活动食品安全监督管理预评估表》（应符合附录 D 的要求）。

7.1.2 食品安全监管部门应监督餐饮服务提供者整改，整改情况填写《被监督单位整改情况复查表》（应符合附录 E 的要求）。

7.1.3 预评估或整改未能通过的，食品安全监管部门应填写《重大活动餐饮服务提供者预评估后变更通知书》（应符合附录 F 的要求），通知主承办单位更换餐饮服务提供者。

7.1.4 鼓励引入第三方机构，对原料、餐饮具、工器具、环境等开展检测，对现场开展食品安全评估。

## 7.2 食品安全监督

7.2.1 食品安全监管部门应制定《重大活动食品安全监督管理实施方案》。

7.2.2 食品安全监管部门应对餐饮服务提供者的食品安全情况进行现场检查。根据重大活动餐饮服务食品安全工作需要，选派 2 名或 2 名以上的监督员，执行重大活动餐饮服务食品安全监督工作，对食品加工制作重点环节进行动态监督，填写《重大活动食品安全监督管理基本情况表》（应符合附录 G 的要求）及《重大活动餐饮服务食品安全监督管理监督表》（应符合附录 H 的要求）。监督过程中如遇有重大食品安全问题，监督人员不能现场解决的，应及时向有关部门报告。

7.2.3 食品安全监管部门应及时对重大活动采购的食品及其原料进行抽样检验，可采取快速检测方式。

7.2.4 食品安全监管部门应督促餐饮服务提供者根据现场检查情况和监督意见落实整改，并应跟进整改情况。

7.2.5 食品安全监管部门应在举办活动前了解赞助、自带食品的计划情况，督促主承办单位确保食品安全。

**附 录 A**  
**(规范性)**  
**重大活动食品安全责任承诺书**

附录 A.1 规定了重大活动食品安全责任承诺书的格式内容。

为确保本次重大活动食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》等法律法规规定的要求，特作出如下承诺：

1、坚决执行《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》等法律法规规定。

2、积极配合食品安全监管部门的监督检查，不拒绝、不阻挠，对检查中发现的问题及时整改到位。

3、在重大活动期间供应的食品均提供食谱（包括食品原料、数量、制作加工方式、供餐方式和时间等），提前报送监督人员审查，审定后方可制作加工并供应。

4、采购食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品等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。

5、不使用下列食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品：

- （1）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；
- （2）检验检测不合格的生活饮用水和食品；
- （3）超过保质期的食品、食品添加剂；
- （4）无法提供溯源凭证的食品、食品添加剂和食品相关产品；
- （5）外购的散装直接入口熟食制品；
- （6）监管部门在食谱审查时认定不得提供的食品。

6、调味品即用即开，每餐次剩下的调味品及时加盖并按标示的贮存条件保存。

7、制作加工冷食类食品在冷食类食品制作专间内进行，并做到专人、专间、专用冰箱、专用空调、专用工具和容器。

8、所有热食类食品均烧熟煮透后方供应，自助餐有足够的复热保温设施，保证食品的中心温度达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。

9、按规定清洗、消毒、存放食品工用具和餐饮具。餐饮具消毒有专人负责，严格消毒程序，有足够的保洁柜存放备用餐饮具，餐饮具摆台控制在餐前30分钟以内。

10、接触直接入口食品的从业人员持有效的健康证明，并参加食品安全知识培训。

11、严格按照要求进行食物留样。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，每个品种的留样量不少于125克，满足检验需要，并做好记录。使用专用留样冷藏设备，并由专人负责登记，上锁保管。

12、使用二次供水单位应当定期清洗二次供水设施，蓄水池（箱）加盖加锁。提供的桶装直饮水符合国家标准，更换时间不超过7天。

13、一旦发现疑似食品中毒等食品安全事故者或者可疑传染病病人，立即报告市场监督管理部门。并且协助做好病人的隔离、治疗和消毒处理工作。

14、认真履行作为餐饮服务提供者的义务，切实履行食品安全第一责任人的职责，确保食品安全。

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（公章）  
法定代表人或负责人（签字）：  
年 月 日

食品供应商（公章）  
法定代表人或负责人（签字）：  
年 月 日

## 附录 B

### (规范性)

#### 重大活动禁用和慎用食品类别（品种）名单

##### B.1 禁止食用（使用）的食品（原料、食品添加剂）类别（品种）名单

- B.1.1 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。
  - B.1.2 直接入口的生食海产品、淡水产品，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。来自发生赤潮海域的海产品。
  - B.1.3 生食肉及肉制品。
  - B.1.4 已死的鳖、黄鳝、虾、蟹（不含冰鲜虾、蟹和冷冻虾、蟹）、贝类等不得用作食品的加工原料。
  - B.1.5 生的围边菜、雕花菜、塑胶雕花围边、剩余饭菜。
  - B.1.6 硝酸盐、亚硝酸盐等餐饮环节禁止使用的食品添加剂。
  - B.1.7 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。
  - B.1.8 未经允许的各类药膳。
  - B.1.9 国家规定禁止食用的野生动物。
  - B.1.10 卫生部门或监管部门公告禁止供应的食品。
  - B.1.11 监管部门在审定食谱时认为不宜提供的食品。
  - B.1.12 超过保质期、腐败变质、霉变和有毒有害的食品，以及法律法规中规定禁止使用的食品。
- ##### B.2 慎重食用（使用）的食品（原料）和工具类别（品种）名单
- B.2.1 需强调烧熟、煮透的食品（原料）：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。
  - B.2.2 需强调洗净或消毒的食品（原料）：即食果蔬、果盘、盘花等。
  - B.2.3 需注意存放温度和存放时间的食品（原料）：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。
  - B.2.4 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食品（原料）：生禽畜及其内脏、鲜蛋、海产品、淡水产品等。
  - B.2.5 易含雪卡毒素的珊瑚鱼类：东星斑、苏眉等。

附 录 C  
(规范性)  
菜谱减品承诺书

附录 C.1 规定了菜谱减品承诺书的格式要求。

C.1 菜谱减品承诺书

我司于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日至\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日承担\_\_\_\_\_重大活动接待任务。\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日(□早餐/□中餐/□晚餐)餐次菜谱已审核, 现因\_\_\_\_\_, 申请□减品\_\_\_\_\_ (填写菜名), 我司承诺食谱其他菜品食材、配方不做任何改变。

承诺人(公章):

法定代表人或负责人(签字):

承诺时间:

**附 录 D**  
(规范性)

**重大活动餐饮服务食品安全监督管理预评估表**

附录 D.1 规定了重大活动餐饮服务食品安全监督管理预评估表的格式内容。

**D.1 重大活动餐饮服务食品安全监督管理预评估表**

单位名称：\_\_\_\_\_ 地址：\_\_\_\_\_

负责人：\_\_\_\_\_ 电话：\_\_\_\_\_

一、食品安全组织落实：好  一般  差 。

二、食谱审查是否合格：是  否 。

三、设施及运转：

1. 防尘防鼠防虫害防有毒有害物设施齐全并运转正常：是  否 。

2. 冷藏冷冻设施：

a 温度达标：是 、否 ；b 食品生熟、荤蔬分开：是 、否 ；

c 卫生状况达标：是 、否 。

3. 餐饮具消毒：

a 方法：物理 、化学 ；b 热力消毒温度\_\_\_\_、化学消毒浓度\_\_\_\_；

c 感官清洁：是 、否 ；d 贮存密闭：是 、否 。

4. 冷食类食品制作专间(裱花蛋糕制作专间)设施：

a 紫外线消毒灯：有 、无 ；b 空调：有 、无 ；

c 二次更衣室：有 、无 ；d 以上设施全部运转正常：是 、否 。

5. 留样设施：

a 留样设施(留样冰箱、留样容器)专用：是 、否 ；

b 有温度监测设施：是 、否 ；

c 温度达标：是 、否 ；

d 留样设施上锁：是 、否 。

f 留样人员：

四、食品加工场所环境卫生：好 、中 、差 。

五、从业人员情况：

1. 健康证明持证情况：接触直接入口食品从业人员数\_\_\_\_，持证人数\_\_\_\_。

2. 人员是否参加培训：是 、否 ；

3. 个人卫生状况：

a 是否穿戴工作衣帽： 是 否；

b 操作过程个人卫生符合要求：是 否。

六、存在问题：

---



---



---

七、处理措施：

---

---

注：检查项目中为“是”或“有”的打“√”，“否”或“无”的打“×”；检查项目中为选择项目的在选项中直接打“√”，填空项直接填充具体内容。

负责人（签字）：\_\_\_\_\_ 监督人员：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_

检查时间：\_\_\_\_\_

附 录 E  
(规范性)  
被监督单位整改情况复查表

附录 E.1 规定了被监督单位整改情况复查表的格式内容。

E.1 被监督单位整改情况复查表

被监督单位名称：\_\_\_\_\_

初次检查时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日，监督人员：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_

初次检查存在问题：

复查情况：

处理意见：

负责人（签字）：\_\_\_\_\_复查监督人员：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_

复查日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

附 录 F

(规范性)

重大活动餐饮服务提供者预评估后变更通知书

附录 F.1 规定了重大活动餐饮服务提供者预评估后变更通知书的格式内容。

F.1 重大活动餐饮服务提供者预评估后变更通知书

\_\_\_\_\_ (主办或承办单位)：  
你单位拟选择\_\_\_\_\_ (餐饮服务提供者)承担重大活动餐饮服务保障任务，我局于 年  
月 日对该餐饮服务提供者开展重大活动食品安全监督管理预评估。经评估，该餐饮服务提供者存在以  
下问题：

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

预评估结论：该餐饮服务提供者不具备承担重大活动餐饮服务保障条件，依据《重大活动食品安全  
监督管理办法（试行）》第三十二条规定，提请你单位予以更换，并及时将更换后的餐饮服务提供者相  
关情况通报我局，以便后续工作开展。

附件：预评估表等相关资料

(盖章)  
年 月 日

## 附 录 G

(规范性)

## 重大活动食品安全监督管理基本情况表

表 G.1 规定了重大活动食品安全监督管理基本情况表的格式内容。

表G.1 重大活动食品安全监督管理基本情况表

活动名称		
接待人数		
监督管理内容		
监督管理时间		
宴会安排		
食品供应商及地址、联系人、联系方式		
餐饮服务提供者及地址、联系人、联系方式		
餐饮部门相关人员基本情况	采购人员	
	验收人员	
	冷餐间负责人	
	留样负责人	
	餐具消毒负责人	
	餐饮部负责人	
	专职食品安全管理员	
承担监督管理任务部门、人员及快检情况	承担监督管理任务部门	
	承担监督管理任务人员	
	监督管理拟做的快检项目	

附 录 H

(规范性)

重大活动餐饮服务食品安全监督管理监督表

附录 H.1 规定了重大活动餐饮服务食品安全监督管理监督表的格式内容。

H.1 重大活动餐饮服务食品安全监督管理监督表

巡查  驻点

日期：\_\_\_\_\_ 餐次：\_\_\_\_\_

一、食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品索证索票：

1. 食品感观性状合格：是 、否 ；
2. 查验记录齐全：是 、否 ；
3. 索证索票齐全：是 、否 ；
4. 食品添加剂管理规范：是 、否 。

二、食品制作加工过程及贮存：

1. 初加工：
  - a 动物性、植物性、水产品加工区域及清洗池分开：是 、否 ；
  - b 切配的刀具、砧板按动、植、水产品三类配备并分开使用：是 、否 ；
2. 烹调食品做到烧熟煮透：是 、否 ；
3. 食品贮存：
  - a 冰箱、冷柜存放食品生、熟、半成品分开：是 、否 ；
  - b 加工好的成品与食用前间隔时间不超过 2 小时：是 、否 。

三、冷食类食品制作专间(裱花蛋糕制作专间)：

1. 厨师个人卫生：
  - a 洗手、更衣、戴口罩、工作帽上岗：是 、否 ；
  - b 操作行为规范，不留长指甲，不涂指甲油、饰品不外露等：是 、否 ；
2. 执行“五专”工作制度：是 、否 ；
3. 温度控制在 25° C 以下：是 、否 ；
4. 空气、操作台面定期清洗消毒：是 、否 。

四、餐饮具清洗消毒、保洁：

1. 消毒方法：物理 、化学 ；
2. 热力消毒温度达标：是 、否 ；化学消毒浓度达标：是 、否 ；
3. 消毒有专人负责：是 、否 ；消毒程序规范：是 、否 ；
4. 感官清洁：是 、否 ；消毒后有保洁设施：是 、否 。

五、食品 48 小时留样情况：

1. 有专人负责：是 、否 ；
2. 有专柜存放：是 、否 ；
3. 容器密闭、消毒、专用：是 、否 ；
4. 留样品种齐全：是 、否 ；

5. 留样量 125g：是、否；

6. 是否加锁：是、否；

7. 留样记录：有、无。

六、整体环境卫生：好、中、差

七、现场快速检测情况：

重大活动快速检测结果汇总表

检测项目	检测样品	检测结果	操作人	整改措施	整改结果

八、存在问题：

九、处理措施：

十、整改结果是否合格：是、否

注：检查项目中为“是”或“有”的打“√”，“否”或“无”的打“×”；检查项目中为选择项目的在选项中直接打“√”，填空项直接填充具体内容。

负责人（签字）：\_\_\_\_\_ 监督人员：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_

参 考 文 献

- [1] 餐饮服务食品安全操作规范
  - [2] 重大活动食品安全监督管理办法（试行）
-