

附件 3

长子县举办农村集体性聚餐食品安全告知书

为有效预防食物中毒和食源性疾病的发生，切实保障广大人民群众身体健康和生命安全，现就举办农村集体聚餐食品安全的具体要求告知如下：

1. 食品加工场所应远离垃圾堆、禽畜圈养地及其它污染源，要有防蝇、防鼠、防尘设施，并保持良好的清洁卫生，不得有鸡、鸭、猪、狗、猫等家禽家畜进入。

2. 农村聚餐厨师及服务人员应持有有效健康证明，并保持良好的个人卫生；严禁患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，从事接触直接入口食品的工作。

3. 拟在集体聚餐期间供应的食谱，应提前报送指导人员进行食品安全风险审查。严禁使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺杂掺假或者感官性状异常的食品，病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物、肉类及其制品，超过保质期、无标签的预包装食品及其它有毒有害的食品或非食用物质；严禁使用亚硝酸盐或其他违规添加剂，严禁超范围、超剂量使用食品添加剂；不使用可能产生食品安全隐患的食品，如发芽的土豆、野蘑菇、鲜黄花菜、四季豆类等。要保证有足够的、符合卫生要求的饮用水。

4. 采购食品原料要选择证照齐全的商户，索要票据并妥

善保存。

5. 食品原料、半成品和成品应分开存放；需冷藏条件下保存的食品应及时冷藏；加强有毒有害物品的管理，严防有毒有害物品污染或被误食误用。

6. 动物性、植物性和水产品必须分类清洗分类切配；餐饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应洗净消毒，做到分类使用、生熟分开，严防交叉污染。

7. 热食类食品应烧熟煮透，加工时食品中心温度不低于 70℃；烹调后至食用超过 2 小时的食物，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放，并注意防尘、防蝇；隔餐或隔夜的热食类食品必须再次充分加热后方可食用。

8. 对每餐宴席使用的食品必须留存 125 克以上样品，冷藏保存 48 小时以上。

9. 就餐后如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，举办者应及时将病人送当地医疗机构就诊，并立即报告当地行政村信息员，同时保护好现场。