昆明市农村集体聚餐食品安全风险提示

元旦、春节临近，农村地区集体聚餐增加，为加强农村集体聚餐食品安全管理，防范化解风险隐患，保障广大人民群众身体健康和生命安全，昆明市人民政府食品安全委员会办公室、昆明市市场监督管理局发布有关农村集体聚餐食品安全风险提示如下：

一、农村集体聚餐实行申报备案管理。农村集体聚餐的举办者、承办者是食品安全第一责任人，对宴席食品安全全程负责，自觉履行报备义务。在农村客堂自办或委托厨师承办的群体性聚餐5桌（含5桌）以上的，举办人（承办人）应提前10日内将聚餐时间、地址、餐次、人数、菜单、承办厨师、饮用白酒、是否使用醇基燃料等信息通过昆明市“客事放心码”向所在村（居）委会食品安全管理人员申报。

二、农村集体聚餐按规模大小实行分级现场指导。就餐人数200人以下的聚餐活动，由本村食品安全协管员（信息员）指导；就餐人数在200人（含200人）至500人的由所在乡镇（街道）市场监管部门指导；就餐人数在500人（含500人）以上的由县级市场监管部门进行现场指导。

三、聚餐场所要保持内外环境整洁。食品加工场所和就餐场所要远离污染源，应距离粪坑、垃圾场（站）、旱厕、畜禽圈等污染源25米以上。聚餐活动举办前，要完善防鼠、防蝇、防尘、防投毒措施，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。

四、承办厨师及帮厨人员应当持有效健康证上岗。承办厨师、帮厨人员要身体健康，具备食品安全常识，保持良好的个人卫生，加工食品前或接触污染物后要用流动水及时洗手。有碍食品安全疾病的人员不得从事农村集体聚餐厨师及帮厨工作。

五、严格规范原料采购渠道并执行进货查验。采购时要索证索票并妥善保存。不采购、制作来路不明、超过保质期限、腐败变质的食品和有毒有害或非食用物质；不采购和使用无检疫合格证明的肉类食品；不采购食用发芽土豆、草乌附子、野生菌（包括干野生菌）、鲜黄花菜、四季豆、东北油豆、久泡木耳、河豚等加工制作食品；不得采购、食用野生动物及长江禁捕鱼类。禁止使用非食品原料和食品添加剂以外的化学物质加工烹饪食品，禁止使用亚硝酸盐加工食品。对采购的食品要认真检查，确保食品新鲜安全。

六、严格规范菜肴加工制作行为。加工制作菜肴应当做到烧熟煮透，加工好的成品在常温下贮存不超过2小时。剩菜剩饭冷藏不超过24小时，食用前应当充分加热，确保食物炒熟煮透。餐饮具要清洗消毒，区分使用，生熟分开。对宴席食用的食品必须预留200克以上的样品，冷藏（0°~8°）保存48小时以上。

七、危险物品必须专人专管。危险化学品必须与食品分开存放，不能保存在食品储存、加工及就餐场所内。使用生物柴油、工业酒精、甲醇等做燃料、助燃剂的，盛装生物柴油、工业酒精、甲醇等有毒有害物质的容器应当标识产品名称及“禁止食用”等警示语，其形状、颜色、容积等与盛装散装白酒、水等食品（原材料）的容器有明显区分。**严禁生物柴油、工业酒精、甲醇与盛装食用油、散装白酒、水的容器同室存放，混用混放，避免误拿误用酿成悲剧。**农药、鼠药、兽药、除草剂、醇基燃料等有毒有害物质实行专人管理，与食品隔离保存，避免误食。

八、应当从合法渠道购买白酒。农村集体聚餐举办者、承办者应当严格遵守《云南省加强集体聚餐（宴席）散装白酒管理 12 条措施》的规定。选购正规厂家生产的预包装酒品，散装白酒应当从合法渠道购买，并索取票据、凭证。禁止使用来源不明的散装白酒、家庭自酿酒、自制泡酒、配制酒等酒品。不要购买无产品标识、无生产厂家、无生产地址的散装白酒。提倡文明聚餐，不劝酒、不过量饮酒。若身体不适，请不要饮酒。

九、大力倡导文明节约反对餐饮浪费。做到勤俭节约不浪费，办理酒席不攀比。自觉抵制聚餐浪费行为，做到“光盘行动”，争当抵制餐饮浪费的践行者、勤俭节约的示范者、文明健康的倡导者。

十、农村集体聚餐发生问题要及时报告。餐后发现就餐人员出现腹泻、呕吐、发烧等症状时，应当及时就医治疗，并向村（居）委会或乡镇（街道）报告，同时保护好现场。

广大群众如发现农村集体聚餐存在食品安全问题，可拨打 12315 投诉举报电话。