附件2

**清涧县举办农村集体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.乡村厨师及帮厨人员应持有有效健康证明，并保持良好的个人卫生;严禁患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全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、超限量使用食品添加剂;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食品生产经营者，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.动物性食品、植物性食品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应达到70℃以上;烹调后至食用超过2小时的食品，应当在高于60℃或低于8℃的条件下存放，并注意防尘、防蝇;食品再加热时，必须在未发生感官性状变化的情况下，食品中心温度达到70℃以上后方可食用。

8.每餐宴席的各种食品成品留样量不少于125克，冷藏保存达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往就近医疗机构就诊，并立即报告所在地行政村食品安全监管员，同时保护好现场。