附件4

**清涧县农村集体聚餐现场指导意见书**

 乡(镇、街道) 村 组

举办者姓名 聚餐人数 电话

检查指导意见:请举办者和承办者做好以下工作

1.乡村厨师和帮厨人员应持有效健康证明上岗。有发热、腹泻症状或患有化脓性、渗出性皮肤病及咽部炎症等有碍食品安全疾病的人员不得加工食品和帮厨。要注意个人卫生，勤洗手。

2.加工场所周围环境整洁，分类、分架、离墙、离地存放食品，禁止在加工场所存放有毒、有害物品。

3.使用的餐饮具按规定洗净、消毒、保洁。

4.食品来源符合要求。不使用有毒、有害、腐烂变质、霉变、污秽不洁、油脂酸败、混有异物和其他感观性状异常的食品;不使用超过保质期的食品和无检疫合格证明的肉类食品;不使用有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。

5.需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透;需要冷藏的熟制品，应当在冷却后及时冷藏;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。

6.留样食品应按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，每个品种留样量不少于125克。

整改意见:

举办者: 承办者:

现场指导人员:

年 月 日

备注:本承诺书一式三份，举办者、承办者和现场指导人员各执一份。