

团体标准

T/SZS XXXX—2022

重大活动食品安全监督管理规范 第4部分：食品安全监督管理队伍

Management specification for food safety supervision of major events
Part 4: Food safety supervision team

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

T/SZS XXXX-2022《重大活动食品安全监督管理》分为四个部分：

- 第1部分：总则
- 第2部分：重大活动主办或承办单位
- 第3部分：餐饮服务提供者
- 第4部分：食品安全监督管理队伍

本文件为T/SZS XXXX-2022的第4部分。

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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

团体标准公开征求意见稿

重大活动食品安全监督管理规范 第1部分：总则

1 范围

本文件规定了食品安全监督管理队伍的重大活动食品安全监督管理要求,包括总体要求、总体原则、工作职责、工作流程、特殊要求和应急处置。

本文件适用于市场监督管理部门(简称“监管部门”)食品安全监督管理执法人员队伍(简称“执法队伍”)、专职队伍和食品安全快速检测人员(简称“快检人员”)的深圳市重大活动食品安全监督管理。

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

SZDB/Z 256 餐饮业食品安全管理规范

T/SZS XXXX.1 重大活动食品安全监督管理 第1部分：总则

3 术语和定义

T/SZS XXXX.1界定的术语和定义适用于本文件。

4 总体要求

执法队伍、专职队伍和快检人员应遵守T/SZS XXXX.1的相关规定,以及本文件的规定。

5 工作职责

5.1 市监管部门应配合省监管部门对本市重大活动工作的规范、指导,对省级以上重大活动工作的协调、督导和检查,以及对跨市区的重大活动工作的协调、指导。

5.2 市监管部门应负责具体组织、实施本市重大活动的食品安全监督管理工作(简称“监管工作”),并做好对各辖区监管部门开展监管工作的监督和指导。

5.3 各辖区监管部门应推动主承办单位落实第一责任、监督供应商落实主体责任,应最大限度消除食品安全风险隐患。

5.4 各辖区监管部门负责具体组织、实施本辖区内监管工作。

5.5 各级监管部门应对在监管工作中做出突出贡献的单位及个人给予表彰奖励。

5.6 监管工作应实施分级管理原则,分为一级驻点监管和二级重点监管。

6 工作职责

6.1 执法队伍职责

6.1.1 应制定《重大活动食品安全监督管理实施方案》。

6.1.2 应根据重大活动的性质、规模及影响积极争取资金保障,确保监管工作顺利实施。

6.1.3 应根据重大活动的性质、规模、食用农产品供应企业等建立健全与农业农村部门等食品安全保障部门间、地区间的协作联动机制,应成立重大活动食品安全监督管理组织机构。

6.1.4 应与餐饮服务提供者签订《重大活动食品安全责任书》（见 DB4403/T XXXX.3 附录 A.1）。

6.2 共同职责

6.2.1 根据监管工作需要，执法队伍与专职队伍、快检人员应共同完成重大活动食品安全监督管理任务。专职队伍应制定专职队伍管理办法、快速检测工作流程、督导工作流程、工作质量考核管理办法、工作实施细则、应急预案等重大活动专职队伍相关文件，监管部门应审核把关。

- a) 对检查中发现的食品安全隐患，及时监督其落实整改；
- b) 对无法落实整改、不能满足接待任务要求、不能保证食品安全或评估不符合要求的，及时通报主承单位予以更换；
- c) 发现存在违法行为的，依法从严查处，并通报主承单位；
- d) 涉嫌犯罪的，依法移送公安机关追究刑事责任。

7 接待单位定点保障类监管类工作流程

7.1 任务承接

7.1.1 接到监管工作任务后，市监管部门应根据任务级别确定监管类型（见 DB4403/T XXXX.1）。

7.1.2 一级驻点食品安全现场监管组具体由 1 名执法队伍人员为组长、1 名专职队伍成员和 1 名快检人员（可根据任务量增加专职队伍人员和快检人员）为组员，组长要求如下：

- 应负责整个保障活动期间与主承单位、餐饮服务提供者的沟通协调工作，提前共同制订具体监督保障工作日程，组长提前掌握活动具体安排，包括时间、地点、就餐人数、就餐方式、供餐单位联系人、联系方式等；
- 发生食品安全应急事件时，应及时向辖区监管部门报告事件，在现场协助、配合相关部门开展食品安全事件调查；
- 执法队伍人员排班顺序应由市监管部门负责。

7.1.3 二级重点监管参照一级驻点监管要求，可相对简化，各级监管部门工作要求如下：

- 市监管部门食品经营处向相关辖区监管部门以通知形式告知开展重点监管工作；
- 相关辖区监管部门应成立食品安全重点监督管理小组，执法队伍人员应准时按照要求前往工作地点开展重点监管，如有需要可联系快检人员开展原材料快速检测。

7.1.4 专职队伍和快检人员应备好有关车辆、检测设备、耗材等执行保障任务，宜在 1 小时内完成。专职队伍应政治素质合格，熟练掌握 GB 31654、《餐饮服务食品安全操作规范》及本文件等相关规定。快检人员应有快检经验。

7.2 举办前期

7.2.1 一级驻点食品安全现场监管组应对餐饮服务提供者实际供餐能力等情况开展事前检查，及时消除存在的食品安全隐患。应依据《食品安全监督管理基本情况检查表（举办前期）》（见附录 A.1）制作现场检查笔录和责令改正通知书等，具体要求如下：

- 不能及时排除食品安全风险隐患的（即难以在重大活动供餐前整改达到量化 A 标准及相关供应能力要求的），应以书面形式提请或告知主承单位予以更换；
- 对整改后能有效排除食品安全风险隐患的，应监督其限期内整改到位；
- 对保障前全面检查发现存在食品安全隐患，而又无法更换的情形下，应在重大活动开展前进行再次跟踪复查。对复查情形仍然问题较多的，应将复查结果通报主承单位，并持续跟进整改情况。

7.2.2 应对餐饮服务提供者采取一级驻点监管或二级重点监管的方式，一级驻点监管现场应至少有 3 名人员（1+1+1）执行督导和食品原材料快速检测。

7.2.3 宜对用于重大活动的预包装食品、餐具、容器等样品进行实验室检测。抽样检测应提前进行，并确保能够在重大活动举办前得出检测结果，作为判断餐饮服务提供者食品安全状况的依据。

7.2.4 一级驻点食品安全现场监管组组长应与主承单位食品安全有关人员、餐饮服务提供者食品安全负责人进行对接，成立食品安全现场监管组，对餐饮服务提供者重点岗位人员进行例会交流培训。应查验餐饮服务提供者现场并及时掌握有关信息，明确开展监督管理工作所需的必要条件。

7.2.5 应根据监管工作的定级情况做好车辆、疫情期间防护用品、办公设备等后勤保障工作，并应做好执法文书、食品安全现场快速检测设备等准备工作。

7.2.6 应对重大活动期间食谱进行审核，发现食谱中存在不符合重大活动食品安全要求的食品或菜品的，应及时要求主承单位、餐饮服务提供者进行更换。主承单位、餐饮服务提供者不应擅自更改审定后的菜单，因特殊原因确实需要修改的，应及时提请食品安全现场监管组审查并确定修改情况。

7.3 举办期间

7.3.1 执法队伍工作

7.3.1.1 应与主承单位和餐饮服务提供者、专职队伍和快检人员及时做好系统内部信息汇报及系统外部的信息沟通、协调，注意遵守工作纪律，具体要求包括但不限于：

——由于特殊原因需要临时调整供餐安排时，应及时审核确认餐饮服务提供者的通报；

——应及时审核专职队伍报送的日报表；

——应及时审核快检人员报送的现场快速检测情况记录；

——对于难以保障食品安全来源的食品，应及时与主承单位和餐饮服务提供者沟通。

7.3.1.2 对于餐饮服务提供者从业人员，应现场进行食品安全知识能力抽查、询问。

7.3.1.3 应及时了解每日驻点医疗组接待客人的就诊情况。

7.3.1.4 可根据实际情况告知相关辖区监管部门，要求加强举办地点及周边食品安全的巡查力度，确保社会层面食品消费安全。

7.3.2 专职队伍工作

7.3.2.1 应对餐饮服务提供者的食品安全情况进行现场检查，应使用《食品安全监督管理基本情况检查表（举办期间）》（见附录 A.2）。

7.3.2.2 应现场核查确认实际出餐菜品与审定的食谱相符，确保不存在擅自更改食谱或食品种类、超许可范围提供食品的情形。

7.3.2.3 应了解每餐实际就餐人员、人数和时间，以及重要接待对象住宿房间内摆放的食品等。

7.3.2.4 对于难以保障食品安全来源的食品，应及时告知现场执法队伍人员。

7.3.2.5 应完成重大活动食品安全监督管理工作日报表（见附录 A.3），并应每天交给执法队伍审核。

7.3.2.6 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。餐饮服务提供者不配合整改时，应及时告知执法队伍。

7.3.3 快检人员工作

7.3.3.1 应根据食谱及供餐方案，对食品、食用农产品、餐饮具进行食品安全现场快速检测，应记录重大活动现场快速检测情况，并应当天交给执法队伍审核。

7.3.3.2 现场快速检测过程中检出可疑阳性样品的，应立即采取控制措施，停止使用并封存或者交由餐饮服务提供者销毁。若餐饮服务提供者提出异议，可上报执法人员并组织执法抽检进行确认。

7.4 总结归档

专职队伍应在监管工作结束后10个工作日内，填写《重大活动食品安全监督管理统计表》（见附录 A.4），并应对重大活动食品安全监督管理工作形成总结报告，与图片、录像、工作记录等一起形成电子档案，交给相关辖区监管部门统一归档保存。

8 大型公众活动监管类工作流程

- 8.1 应参照接待单位定点监管类相关工作要求进行。执法队伍和专职队伍应在规定的时间内进入公众类活动展馆或区域进行一级驻点监管，
- 8.2 执法队伍和专职队伍应监督主承单位相关负责人做好收货登记和测量配送食品的中心温度。
- 8.3 对于集体用餐配送单位的成品，应在集体用餐配送单位属地进行二级重点监管。属地辖区执法队伍应在集体用餐配送单位现场做好食品加工制作重点环节监管，对配送食品的运输车辆、出库做好相关记录，应使用《食品安全监督管理基本情况检查表》（见附录 A.1）、《食品安全监督管理基本情况检查表（举办期间）》（见附录 A.2）以及《大型公众活动食品安全监督特殊重点检查要求表》（见附录 A.5）。

9 特殊要求

9.1 专仓管理

- 9.1.1 主承单位、监管部门认为有必要时，应要求餐饮服务提供者建立食品及食品原材料专仓，并应要求餐饮服务提供者于重大活动开始前 20 个工作日购进活动期间需要使用的相关食品及食品原材料（食用农产品除外，餐饮服务提供者应根据需求及时采购）。
- 9.1.2 餐饮服务提供者建立专仓的，执法队伍或专职队伍应在食品入仓后对仓门加贴封条。待重大活动需要使用食品时，应再由执法队伍或专职队伍启封。

9.2 食品供应商审查

- 9.2.1 必要时，可对餐饮服务提供者食品供应商开展核查，确保重大活动期间食品安全。
- 9.2.2 餐饮服务提供者食品供应商不在本市的，举办地相关辖区监管部门可将食品供应的相关信息通报供应商属地辖区监管部门，通报信息包括：食品品种、采购数量、企业名称及监管要求等。
- 9.2.3 供应商属地辖区监管部门应及时做好核查工作，并应按要求及时将有关情况反馈举办地相关辖区监管部门。
- 9.2.4 食用农产品供应商属于种养殖环节的，相关辖区监管部门应通报属地辖区农业农村部门监督落实食品安全要求。

9.3 赞助、自带及特需食品

- 9.3.1 举办前期，执法队伍人员应了解赞助、自带食品的计划情况，确保食品的来源安全。
- 9.3.2 举办期间，专职队伍应确认是否存在未经审核通过的赞助、自带食品。不应允许提供无合法来源的赞助、自带食品。
- 9.3.3 专职队伍应对食品赞助者所提供的资料进行查验登记，快检人员可对赞助食品进行检验。
- 9.3.4 如重要接待对象提出特别的食品需求，专职队伍应及时上报给执法队伍。

10 应急处置

应依据《深圳市市场监督管理局食品安全事故应急预案（修订稿）》实施。

附 录 A
(规范性)
重大活动食品安全监督管理文件

A.1 食品安全监督管理基本情况检查表（举办前期）

食品安全监督管理基本情况检查表（举办前期）见表A.1。

表 A.1 食品安全监督管理基本情况检查表（举办前期）

深圳市市场监督管理局	
食品安全监督管理基本情况检查表（举办前期）	
<p>一、供餐信息</p> <p>1、供餐单位：_____</p> <p>2、供餐地点（多地点依次填写，比较多则附页专门说明）：_____</p> <p>3、供餐起始时间：_____月_____日至_____月_____日</p> <p>4、每日餐数：_____餐；供餐人数：_____人；</p> <p>5、早餐时间：_____；午餐时间_____；晚餐时间：_____；夜宵时间：_____。</p> <p>其他情况：_____</p> <p>6、供餐形式：自助餐（<input type="checkbox"/>）、其它（<input type="checkbox"/>用餐<input type="checkbox"/>快餐<input type="checkbox"/>）</p> <p>二、配送供应能力（如有，选填）</p> <p>1、是否配送模式：<input type="checkbox"/>冷链运输现场复热后供应，<input type="checkbox"/>热链运输现场常温下供应，<input type="checkbox"/>短途（常温）配送 <input type="checkbox"/>其它</p> <p>2、现场复热所需设备：_____</p> <p>现场临时存放及分餐：<input type="checkbox"/>有适当并满足要求的区域和设备，<input type="checkbox"/>无相关区域和设备</p> <p>3、配送专车数量：_____辆；总体车况：<input type="checkbox"/>良好，有应急准备，<input type="checkbox"/>不良，无应急准备</p> <p>4、其它相关突发情况（如遭遇恶劣天气、交通阻塞或事故等）应急措施：<input type="checkbox"/>有，<input type="checkbox"/>无</p> <p>三、举办前期基本情况检查：</p>	

阶段	检查项目		检查内容	符合		备注
	主项	子项		是	否	
举办前期	资质※	供餐能力	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。			
		许可	持有有效食品经营许可证，具有餐饮供应或配送许可项目，按核定许可范围加工供应食品。			
		公示标识	醒目位置亮证照、公示量化 A 级标识，功能区及设施标识清楚。			
	企业管理※	机构	有日常及重大活动食品安全管理组织机构，有专职且经过培训考核合格的高级食品安全管理员。			
			建立健全食品安全管理制度及应急预案。			
			有专门成立重大活动食品安全监督管理小组并由负责人主责，组织机构设置基本合理。			
		较严重情形	不存在以下较严重情形： £6 个月内发生食品安全事故； □ 行政处罚后两年内又实施两次以上相同或相近违法行为； □ 确定追究刑事责任； £ 其它较严重违法行为。			
	人员管理※	健康证明※	所有接触直接入口食品岗位的从业人员均取得有效健康证明，单位建立有员工健康档案。			
		晨检制度※	能出示员工健康晨检制度及记录，对进入加工场所的员工和监管等有关人员进行测温仪检测。			
		培训	有员工食品安全知识培训档案（记录）。			
			针对每个岗位人员开展有关重大活动供餐食品安全知识培训、考核，经抽查员工均能达到培训标准。			
	食谱审核		餐饮供应食谱通过审核。			
			食谱应未使用《重大活动供餐食谱审查指引》中的禁用食品，并对慎用食品按要求处理。			
	场所环境		加工经营场所符合许可要求，流程布局合理。			
			墙壁、天花板、门窗、地面、操作区等加工经营场所整洁，地面平整，排水沟通畅，食品加工区无污染源。			
	原料采购与储存管理※	采购※	按规定落实食品及原料、食品添加剂、食品相关产品（一次性餐具、集中式消毒餐饮具等食品用具）进货查验和索证、索票，并做好台账记录。			
			供货商资质与供应能力检查证明。			
		食品添加剂管理※	食品添加剂无滥用现象，做到专人保管、使用、登记，抽检结果合格。			
	设备设施		有与供应品种数量相适应的冷藏冷冻、保温设施，能满足生熟分开存放，设施正常运转。			
			有与许可范围相适应数量的操作台、排烟、通风等加工设施、用具。			
			粗加工分设有菜、肉类和水产品清洗池，并有相应的切配操作区（间）。			
			“三防”设施及措施完整有效，未见有害生物。			

			食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，光源不得改变食品的感官颜色。安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，冷冻（藏）库应使用防爆灯。			
			有足够数量的洗手设施，附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸或干手器等。从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。			
		专间	设有相应的独立密闭专间，有更衣洗手消毒设施的预进设施，专人制作，专用工用具，密闭食品传送窗、清洗池、空气消毒、冷藏设施，室内温度符合要求。			
		用水	用于食品加工的生活饮用水属于市政供水，其与净水、自蓄水都有近期水质检测合格报告。			
		留样管理※	设有专用留样容器、冷藏设施，并专人负责，上锁保管。			
			按要求做好留样登记与处理记录，注明留样时间、留样餐次信息。			
		餐用具清洗消毒 保洁设施※	洗消设备正常运转，洗碗机的过机洗消时间（应大于 40 秒）和温度（应超过 85℃）正确；严格执行一洗二清三消毒四保洁制度。			
			餐用具消毒后储存在专用保洁柜内，与未消毒的餐用具分开存放，保洁柜未放置与餐用具无关的物品；不存在重复使用一次性餐用具的情形。			
		餐厨废弃物处置	各加工场所应有能密闭、坚固、易清洁的垃圾桶，外观清洁，能及时清理废弃物。			
			餐厨废弃物分类处理，与取得特许经营许可的餐厨垃圾回收企业签订收运协议，建立废弃物处置台账。			
注 1：各项检查内容“高风险”环节加“※”表示，请特别注意。 注 2：备注栏填写对应问题具体表述或其它说明，不适用以“—”标注。						

四、其它基本情况补充：（无则填“无”，如此处不够填写的另附续页，续页注明单位信息）：

被监督单位负责人（签名）：_____

监督人员（签名）：_____

被检查日期：_____年_____月_____日

检查日期：_____年_____月_____日

A.2 食品安全监督管理基本情况检查表（举办期间）

食品安全监督管理基本情况检查表（举办期间）见表A.2。

表 A.2 食品安全监督管理基本情况检查表（举办前期）

深圳市市场监督管理局							
食品安全监督管理基本情况检查表（举办期间）							
一、举办期间基本情况检查：							
阶段	检查项目		检查内容	符合		已整改	
	主项	子项		是	否	是	否
举办期间	食谱※		餐饮供应食谱已经通过审核，不存在擅自更改行为。				
			全部食品或菜品符合重大活动食品安全要求，未使用禁用食品，使用慎用的食品按要求处理。				
			若存在主承单位或参会人员自带食品的行为，来源合法，对难以保障食品安全来源的食品，供应单位或人员签订有关供应责任说明。				
	人员卫生※		接触直接入口食品岗位人员无有碍食品安全疾病。				
			从业人员穿戴清洁的工作衣帽上岗，无不良个人卫生现象。				
			每天上岗前组织从业人员晨检并记录。				
	原料管理※	采购	按规定落实食品及原料，食品添加剂、食品相关产品（一次性餐具、集中式消毒餐饮具等食品用具）进货查验和索证、索票，并做好台账记录。				
		储存	储存条件符合要求；仓库内食品分类存放，隔墙离地，通风防潮；冷冻冷藏库/冰箱与仓库内无过期变质、标识不合格的食品。				
			散装食品（食用农产品除外）应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。				
				在厨房内分区暂存的时间内，企业采取有效的安全保障措施。			
		食品添加剂	食品添加剂无滥用现象，做到专人保管、使用、登记，抽检结果合格。				
	加工过程	粗加工及切配	盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。				
			盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。				
			使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。				
			冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。				
烹调加工		烹调加工操作过程符合要求，食品烧熟煮透，避免生熟混放，食品成品存放温度和时间符合要求，抽检成品检测结果合格。					

				用于食品原料、半成品、成品的工具和容器分开放置和使用，并有明显的区分标识，防止交叉污染。				
				不使用、加工、经营国家禁止生产经营的食品及原料。				
				不外购散装直接入口熟制食品。				
				查看现场、询问厨师不得使用隔夜半成品、剩余饭菜进行加工。				
			备餐 送餐	分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒； 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。在 8℃~60℃条件下存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。				
				供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。				
			专间 管理※	中央厨房和集体用餐配送单位应设置备餐专间，避免成品被污染。				
				专间内由专人加工制作，加工制作人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。专间内的工作人员不存在发热、手上有伤口等症状。制作加工过程直接接触食品的工具干净，并经过清洗消毒。				
				专间内温度不高于 25℃，废弃物容器的盖子为非手动开启式，及时清理废弃物。				
				专间冷藏设施内的成品有防止污染保护，加贴制作日期、使用期限等信息的标签。				
				凉菜、果盘、果蔬汁控制切配制作时间，未超过提前 2 小时制作。				
		成品 运输	餐饮 配送 工具	餐饮配送应配备盛装、分送的专用密闭容器，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染，运送车辆应为专用封闭式；如远程，车内宜设置符合条件的热藏或冷藏设备，车辆内部的结构应平整，并便于清洁。				
			运输 要求	不得将食品与有毒有害物质混装配送；食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔；食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。				
			中央厨房半 成品配送工 具	中央厨房半成品配送应配备盛装、分送的专用密闭容器，运送车辆应为专用封闭式；如远程，车内宜设置符合条件的热藏或冷藏设备，车辆内部的结构应平整，并便于清洁。				
		留样※		按要求做好留样登记与处理记录，注明留样时间、留样餐次、接待单位信息，留样封条有食品安全现场监管组和餐饮服务提供者双方签名。				
				每批次、每品种食品成品均要留样，每种不少于 125g（mL）密封于消毒后的容器内，冷藏时间 48 小时以上，一级重大活动留样 72 小时。				
		餐用具 消毒保洁※		洗消设备正常运转，洗碗机的过机洗消时间（应大于 40 秒）和温度（应超过 85℃）正确；严格执行一洗二清三消毒四保洁制度。				
				主要优先用物理消毒设施（消毒柜、洗碗机、煮沸消毒）；如少量用化学消毒，须有三个以上水池：一冲二泡三清，标识清楚，分开				

		专用；按操作要求进行清洁、消毒，化学药物消毒剂不存在失效或冲洗不干净的情形，使用的洗涤剂、消毒剂符合相关标准，对人体安全、无害。				
		餐具的消毒效果，表面光洁、无油浸、无水渍、无异味，抽检 ATP；发现积污不洁的情况立即要求重新清洗消毒；不宜使用抹布擦干已消毒餐具。				
		餐具消毒后储存在专用保洁柜内，与未消毒的餐具分开存放，保洁柜未放置与餐具无关的物品；不存在重复使用一次性餐具的情形。				
	供餐环节※	※ 供应食品、消毒后的餐具、露空盛放调味品、小食等感官未见异常，供应时间不超过 2 小时；若加热保持成品中心温度 60℃ 以上，供餐时间不超过 4 小时；不得重复食用吃剩的食物。				
		检查供餐环境是否干净整洁，存放成品的区域上方是否吊顶，是否存在可能污染成品的因素；就餐餐具是否干净、无污渍。				
注 1：各项检查内容“高风险”环节加“※”表示，请特别注意。 注 2：若专间管理不适用，以“—”标注。						

二、其它问题情况补充（无则填“无”，如此处不够填写的另附续页，续页注明单位信息）：

1. 问题描述：_____；

整改情况：☐ 已整改 ☐ 待整改

2. 问题描述：_____；

整改情况：☐ 已整改 ☐ 待整改

被监督单位负责人（签名）：_____

监督人员（签名）：_____

被检查日期：_____年_____月_____日

检查日期：_____年_____月_____日

说明：本检查表一式两份，被检查单位与监管部门各一份。

A.3 重大活动食品安全监督管理工作日报表

重大活动食品安全监督管理工作日报表见表A.3。

表 A.3 重大活动食品安全监督管理工作日报表

重大活动食品安全监督管理工作日报表					
重大活动餐饮服务提供者名称：					
填表人：_____				填表日期：_____	
一、基本情况					
餐次	就餐地点	供餐形式	用餐人数	食谱是否对应	更改食谱情况
早餐					
中餐					
晚餐					
其他					
二、保障记录					
检查内容	食材验收、食品贮存、人员健康管理、食材粗加工、食材切配、餐饮具及工用具清洗消毒和保洁、食品烹饪、凉菜及水果加工、面点加工、备餐供餐、食品留样、集体用餐配送单位食品运输配送等				
检查记录	1. 快速检测情况：共抽检 _____ 批次样品，发现阳性样品 _____ 批次，销毁 _____ kg。详见《重大活动快速筛查检测结果记录》、《快检阳性结果告知书》。 2. 现场检查情况： <input type="checkbox"/> 整体情况良好，督导过程未发现碍食品安全情况。 <input type="checkbox"/> 检查发现 _____ 条问题， _____ 条已整改， _____ 条待整改，详见《现场检查笔录》。				
医疗组 就诊情况					
其他情况					

A.4 重大活动食品安全监督管理统计表

重大活动食品安全监督管理统计表见表A.4。

表 A.4 重大活动食品安全监督管理统计表

活动名称：_____ 时间：_____	
保障人数	
保障餐次数	
保障天数	
培训从业人员（人次）	
检查接待单位（家次）	
出动执法人员（人次）	
出动专职队伍（人次）	
出动快检人员（人次）	
监督整改食品安全隐患数量	
快速检测批次	
检出阳性样品批次	
销毁阳性/变质食物重量（kg）	
其他	
对食品供应和餐饮接待单位情况总体评价	
本次监督管理任务情况总体评价	

A.5 大型公众活动食品安全监督特殊重点检查要求表

A.5 大型公众活动食品安全监督特殊重点检查要求表见表A.5。

表 A.5 大型公众活动食品安全监督特殊重点检查要求表

阶段	检查项目	大型公众活动监管类特殊重点检查要求	符合		已整改	
			是	否	是	否
现场操作	食谱	食谱应经过审核，除不应有禁止提供的品种以外，凉菜、生食海产品、裱花、改刀后不需要再加热的食品等高风险的品种均不应配送，以及容易变质腐烂的叶菜类食品品种的配送路途不应超过1小时并应谨慎提供。				
	预包装食品	使用预包装食品、饮用水的，供应品种审核时，不应含有肉、蛋、奶等高风险的品种，包括三明治、汉堡包、芝士等需要冷藏保存的食品品种。不应使用过期或不符合标识、无合法索证来源和产品合格证明的食品。				
	运输车辆	应配备盛装、分送产品的专用密闭容器，运送产品的车辆应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁，设有温度控制设备，配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置，使运输过程中食品的中心温度保持在8℃以下或60℃以上。运输车辆应保持清洁，每次运输食品前应进行清洗消毒，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。				
	文件制定	必要时，制定食品安全现场监管组联合安保人员的接收配送餐的流程和条件。				
	复热与分发情况	应对需要复热或现场分发的情况进行监督检查，了解设施的数量与温度达标情况。				
	一次性餐用具	若需要使用，应有合法的索证和产品检验合格证明，并检查外观无异常。				
	配送标签	配送食品的最小使用包装或食品容器包装上的标签应标明加工单位、生产日期及时间、保质期、半成品加工方法，必要时标注保存条件和成品食用方法。				
	配送的温度和时间	不应在8℃~60℃的温度条件下贮存和运输超过2小时。 从烧熟至食用的间隔时间（食用期限）应符合以下要求： （1）烧熟后2小时内食品中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用期限为烧熟后4小时； （2）烧熟后2小时内食品中心温度保持在8℃以下（冷藏）的冷藏膳食，食用期限为烧熟后24小时，供餐前应再加热使食品的中心温度达到70℃以上。				
配送过程	检验	应设置与生产品种和规模相适应的检验室，配备与产品检验项目相适应的检验设备和设施，专用留样容器、冷藏设施。检验室应配备经专业培训并考核合格的检验人员。				
	出库	出库时，应检查车辆、容器是否符合食品配送条件，检查清洗消毒记录，认真核对拟出库食品名称、数量、生产日期、保质期，食品分装温度、保存条件、容器、感官是否有异常，合格后填写《食品安全监控出货单》和《食品出库记录表》，属地辖区执法队伍对运输车辆实施签封保护后，查验人员对签封进行拍照，方可出货。				
配送过程	验收	场馆验收时，主承办单位相关负责人应对运送车辆和食品进行检查验收。验收时应注意检查送餐车辆的卫生状况、食品的温度、送餐司机的个人健康证明、随车的相关资料（如餐前快检的结果和随车的检查记录表等）以及食品的外包装是否完好等情况。验收合格的食品予以放行，并放置在指定位置进行分餐；不符合验收要求的坚决不予以放行，做好相关记录，快餐盒饭的验收具体内容见相关的工作指引。现场抽样检查不需要复热的食品中心温度应达到60℃以上；需要复热的食品，加热后中心温度应达到70℃以上；应注意是否存在交叉污染，以及分餐的时间是否超出保质期期限。对超过保质期期限或不合格的食品应进行现场监督销毁处理，并应做好取证。				
其它问题情况补充（无则填“无”，如此处不够填写的另附续页，续页注明单位信息）：						
1. 问题描述：_____；						
整改情况：□已整改 □待整改						

2. 问题描述: _____;

整改情况: ☐ 已整改 ☐ 待整改

被监督单位负责人(签名): _____

监督人员(签名): _____

被检查日期: _____年_____月_____日

检查日期: _____年_____月_____日

注 1: 本表适用于中央厨房或集体餐饮配送单位。
注 2: 备注栏填写对应问题具体表述或其它说明, 不适用以“—”标注。

团体标准公开征求意见稿

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告. 国家市场监督管理总局 (2018) 12号.
- [2] 广东省市场监督管理局. 广东省市场监督管理局关于重大活动食品安全监督管理实施细则. 粤市监规字 (2022) 4号.
- [3] 深圳市食品药品监督管理局. 关于印发重大活动餐饮服务食品安全监管工作指引的通知. 深食药 (2017) 9号.
- [4] 深圳市市场监督管理局. 深圳市食品安全事故应急预案 (修订版). 深食药安办 (2019) 77号.

团体标准公开征求意见稿