**关于规范农村集体聚餐市场的建议**

领衔代表：徐国群

附议代表：

随着农村生活水平的提高以及传统风俗习惯使然，农村家庭自办宴席现象相当普遍，凡婚丧嫁娶或乔迁、祝寿、孩子升学等都要举办规模大小不一的家庭宴席，大部分聘请厨师在家自行办理。然而，因农村条件有限，餐饮具消毒无从谈起，且大部分主家不愿意留样，农村集体聚餐存在诸多问题。

（一）监管人员严重缺乏。绝大多数举办者不积极申报备案，村级食品安全协管员和镇（街道）市场监督管理所无从获取信息；受传统文化的影响，农村集体聚餐，如婚宴，大多都是扎堆举办，市场监管所现有的执法人员不能保障对辖区所有集体聚餐活动及时进行上门指导。

（二）承办宴席能力不足。由于农村家庭办酒席桌数较多，大部分又在自己家中进行，使本来就不宽畅的加工烹调场所显得更为紧张。为了满足食用需要，有些不得不提前制作食品，食品安全隐患十分严重。同时，就餐者有的还患有各种传染病，聚餐时上百人聚集一堂，极易造成传染病的传播。

（三）加工卫生条件简陋。自办宴席的场所大都选择在家中，加工和就餐场所要么露天，要么用油布做顶棚，无防尘、防蝇、防鼠措施，蚊蝇灰尘多；冷藏设施严重不足，加工后待用的食品及其原料在自然条件下存放，大量半成品与熟食长时间混放，极易引起食物中微生物的大量繁殖；大量食品加工用具、容器属临时租借，清洗消毒设备缺乏，餐具不进行消毒，反复使用，每次使用后，仅仅用水冲洗；生产加工场所和加工工具生熟不分，存在交叉污染。

（四）原料进货渠道复杂。由于经济上的原因及卫生意识差，农村办酒席户在原料进货上优先考虑价格，所需的食品、蔬菜、酒饮料等食品一般是从市场上购买的三无产品，进货渠道较混乱，肉制品未经检疫，采购食品时不按规定进行索证索票。尤其是熟食往往贪图方便，就近购买，导致一些假劣食品流向了农村家庭宴席餐桌，使食品安全留有隐患。

因此，建议：

（一）管好厨师是关键。必须加强对农村集体聚餐厨师的管理，摸清辖区厨师的基本情况，每年组织对厨师进行健康检查和食品安全知识教育培训，提高其食品安全意识和能力，建立农村厨师档案，收集其操办聚餐活动的信息，对发生食品安全事故的厨师，探索建立退出机制。

（二）发展第三方提供餐饮服务是方向。农村集体聚餐一是要结合社会主义新农村建设，倡导移风易俗、文明办事、安全节俭；二是提倡并逐步推广有条件的餐饮服务企业进村以承包性质承办集体聚餐活动；三是在农村扶持一些村民开办主要针对集体聚餐活动的餐饮服务点，在固定的餐饮加工烹饪场所加工食品，消除安全隐患。随着农民家庭收入的提高和经济水平的不断改善，会有越来越多的农民委托餐饮企业操办集体聚餐，或者到餐饮点聚餐，不仅保障了食品安全，还减轻了农民经济负担和精神压力。

（三）落实工作责任。农村集体聚餐举办者是食品安全的第一责任人，应要求其提前将聚餐活动菜单、举办地点、参加人数等内容向食品安全协管员报告，并签订食品安全承诺书；相关人员应负责厨师的健康检查及培训和应急处置等工作，保障农村集体聚餐的食品安全。

（四）加强农村聚餐指导的服务意识。要克服坐等群众上门报告的工作态度，特别是村食品安全协管员、信息员要增强责任感，建立畅通的信息渠道，及时主动掌握本村（社区）举办家宴情况，及时主动组织上门跟踪服务，提供卫生咨询，加强宴席动态管理。

（五）大力开展食品安全宣传教育活动。相关部门要积极开展健康教育，广泛普及食品卫生知识，引导广大农民树立良好的饮食卫生习惯，提高在举办和参加宴席中的饮食安全意识，努力保障自身健康安全，要把群体性聚餐管理的目的意义，宴席制作卫生知识宣传到农家，增强广大农户报告的自觉性，主动接受管理，确保宴席符合卫生要求，严防食物中毒事件发生。