

类别标记：B

慈溪市市场监督管理局文件

慈市监管建〔2022〕3号

签发人：胡建平

对市十八届人大一次会议第 227 号建议的答复

鲁华芳代表：

您提出的《关于加强常态化疫情防控形势下农村家宴安全管理的建议》已收悉。经与市卫生健康局认真协商研究，现答复如下：

近年来，农村集体聚餐（与农村家宴同一概念）因其价格实惠、模式接地气、往来便利等优点成为老百姓红白喜事、生日乔迁宴请的主要选择之一。但由于《食品安全法》还是《食品安全法实施条例》并未将农村集体聚餐纳入法定监管范围；对农村厨师、家宴举办方等不规范行为均无强制性行政措施。农村家宴关系千家万户饮食安全，市委市政府高度重视，把农村集体聚餐备案指导纳入对镇（街道）食品安全工作目标责任制考核内容，加

强日常工作督查，督促属地责任落实到位。各镇（街道）已将农村集体聚餐备案指导纳入基层食品安全网格管理内容，强化工作延续性。市市场监管局会同各镇（街道）食安办持续加强食品安全风险防控，推动农村集体聚餐举办者、承办厨师第一责任人责任落实，努力将食品安全风险隐患消除在萌芽状态。主要做了以下几方面工作：

一、持续开展农村集体聚餐活动备案指导

早在 2015 年 1 月，我市已出台《慈溪市农村集体聚餐食品安全风险防控工作实施意见》，明确规定 100 人以上的农村集体聚餐活动应进行备案，聚餐举办者原则上提前 3 天将举办时间、餐次、地址、参加人数、菜单、承办厨师等内容向所在行政村（社区）进行备案（特殊情况应及时备案）；行政村（社区）食品安全协管员（网格员）负责受理并告知注意事项；行政村（社区）、镇（街道）根据农村集体聚餐的规模分级承担指导任务，从人员管理、场所环境、设施设备、采购贮存、加工制作、餐具清洗消毒等方面进行现场指导，并向农村集体举办方发放《举办农村集体聚餐食品安全风险防控告知书》，要求举办方、承办方签订《农村集体聚餐食品安全风险防控承诺书》。据不完全统计，去年农村集体聚餐备案登记 3552 次，涉及餐次 4770 次，保障就餐群众 50.5 万人次（较往年大幅减少原因，主要是我市受疫情影响停办了家宴）。结合风险防控数字化要求，探索家宴举办信息、现场指导情况在线申报，已在农村家宴数字化协同应用系统上备案、现场指导超过 350 场次。

二、不断加强对农村厨师的日常管理

近年来，市镇两级始终抓牢农村厨师队伍不放，开拓思路，从持证上岗、教育培训、登记办照等多方面入手，积极引导农村厨师规范从业。要求农村厨师持证上岗，每年参加健康体检（部分镇街道为厨师全额买单），市镇两级通过公众号、宣传栏、农村家宴举办中心公示持证厨师名单，引导农村集体聚餐举办者聘用有证厨师，同时积极推进相对固定帮厨办理健康证工作。各镇（街道）加强农村厨师动态管理，及时调整农村厨师持证上岗名单，截至目前全市持证上岗农村厨师 900 余人。镇（街道）食安办会同市场监管部门对食品安全协管员（网格员）和农村厨师开展每年不少于 1 次的业务培训，常态化开展普法宣传，普及食品安全基础知识，农村厨师培训记录登记在册，作为新上岗人员的条件之一。自 2020 年以来，我市在市场准入上创新思路，坚持自愿的原则的基础上，引导农村厨师办理工商营业执照，累计培育家宴服务个体工商户 236 家，家宴预订、食材配送、厨师管理等全链条一体化服务的农村家宴产业化企业 26 家，支持成立慈溪市家宴与乡厨协会，积极推动农村厨师队伍规范化、专业化发展。

三、大力推进农村家宴放心厨房建设

近年来，各镇（街道）紧盯农村集体聚餐的主阵地，发挥农村文化礼堂、惠民楼、村活动室、社区便民婚宴服务中心的场地优势，持续抓好省级农村家宴放心厨房建设，着力改善农村家宴加工条件，切实提高农村集体聚餐食品安全防控水平。自 2018 年以来，全市已成功创建省级农村家宴放心厨房 55 家，基本覆

盖全市各镇（街道）。各村（社区）放心厨房建设单位强化对进场厨师管理，原则上要求持证上岗厨师进场操作并落实食品安全规范操作规程。自2020年以来，全面开展农村家宴“阳光厨房”建设，要求农村家宴放心厨房将加工制作场景实时接入省市场监管局应用平台，深化全程监管，更好保障农村家宴食品安全。目前，全市“阳光厨房”覆盖率达到100%。市级层面将农村家宴放心厨房、阳光厨房建设纳入对镇（街道）食品安全评议考核范围，向市政府建言献策出台奖励扶持政策；各镇（街道）将农村家宴放心厨房纳入对村（社区）食品安全工作考核内容，因地制宜推出配套保障政策，基本形成一级抓一级的工作局面，农村家宴集中点整体面貌得到较大改观。

四、继续夯实农村家宴食品安全责任保险保障

针对农村家宴量大面广，家宴举办场地条件、承办厨师参差不齐，以及农村家宴法律规制存在“先天性缺陷”等实际情况，我市切实发挥食品安全责任保险对农村家宴食品安全风险的保障功效，完善社会救助体系。自2016年11月以来，市政府出资购买了公共食品安全责任保险，其中将农村集体聚餐活动中发生的食品安全事故纳入重点保险范围，每期保费达70余万元。截至目前，我市确保公共食品安全责任保险“全续保”，未接到农村集体聚餐活动食品安全事故报告。

五、努力抓好农村家宴延伸监管

市市场监管局加强食品安全专业化指导，狠抓食品生产源头、过程精密智控，将食品加工小作坊的规范提升作为食品生产

监管工作的重点，按照“登记一批、规范一批、提升一批、取缔一批”的要求全面推进整治提升工作，目前纳入登记食品加工小作坊 251 家，全部建立电子化档案，运用“智慧监管”模式实施分类监管，今年已巡查小作坊 112 家次，整改 13 家，立案查处 5 家，取缔小作坊 4 家，持续抓好食品生产加工从业人员教育培训；进一步规范集中配送企业经营行为，组织开展专项治理行动，全面登记造册，检查进货查验制度落实情况，督促运用“浙食链”食品安全追溯系统逐步实现重点品种全链条数字化追溯，要求企业落实食品快检制度，严把自检关口；强化冷链食品“紧密智控”，累计激活经营企业 656 家，累计扫赋码 122 余张次，严格落实“三证一码”制度；突出问题导向，组织开展食品生产加工环节抽样，今年累计抽检 250 批次，检出不合格 3 批次，确保不合格食品 100%闭环处置。市卫生健康局实施对 4 家餐饮具集中消毒企业的智慧监管，在除渣、清洗、消毒、包装、检验等重点场所安装监控，将监控信息传输到“卫生监督智慧监控平台”，今年已累计抽检餐饮具 80 份，检测结果全部合格。

当前，我们也清醒认识到农村家宴食品安全管理手段有限，农村集体聚餐备案指导不平衡较为明显，农村厨师素质提升仍有较长过程，行业自律有待完善，食品安全总体形势依然严峻。

下一步，我们将坚持农村家宴管理规范化、发展市场化、运作产业化为目标，不断完善“政府引导、协会牵头、多方参与、市场运作”的新型农村家宴管理体系，不断完善常态化疫情防控形势下的农村家宴长效管理机制，切实保障广大群众聚餐安全。

一要继续推进农村家宴放心厨房建设，并做到“阳光厨房”全覆盖，积极争取当地政府政策支持；二要优化农村家宴厨师管理标准和操作规范，探索家宴厨师的记分考核，推进信用监管；三要搭建信息平台，实现“互联网+”的深度融合，积极引导全链条一体化服务的农村家宴管理团队发展；四要全面运用智控场景，提升农村家宴数字化风险防控能力，延伸监管深化食品安全领域“紧密智控”；五要积极建言献策，为推动农村集体聚餐立法规范发挥参谋作用。

感谢您对我们工作的关心和支持。



抄送：市人大代表工委，市政府办公室，市卫生健康局，周巷镇人大主席团。

联系人：张志江

联系电话：63801519