

西藏自治区 市场监督管理局

藏市监〔2023〕16号

西藏自治区市场监管局关于印发《西藏自治区 重大活动食品安全监督管理办法》 的通知

各地（市）市场监管局、拉萨经开区市场监管局：

为规范我区重大活动食品安全监督管理工作，保障重大活动食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》和《国家市场监督管理总局关于进一步加强重大活动食品安全保障的指导意见》（国市监食经发〔2021〕75号）文件精神，特制定了《西藏自治区重大活动食品安全监督管理办法》，现印发给你们，请依照执行。

附件：《西藏自治区重大活动食品安全监督管理办法》

(信息公开形式：不公开)

西藏自治区市场监督管理局

2023年3月6日



附件

西藏自治区重大活动食品安全 监督管理办法

第一章 总则

第一条 为进一步规范重大活动食品安全监督管理工作，确保重大活动食品安全，保证重大活动顺利举办，依据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》《国家食品安全事故应急预案》等有关文件规定，结合自治区实际，制定本办法。

第二条 本办法适用于自治区党委、人大、政府、政协确定的在我区举办的具有一定规模和影响的政治、经济、文化、体育等重大活动期间食品安全监督管理工作。

重大活动主要是指党员代表大会、人民代表大会、政治协商会议和重要的国际会议，以及国际、全国、全区区域性大型庆典、经贸、体育比赛等活动。

第三条 重大活动食品安全监督管理工作应当坚持属地负责、预防为主、规范管理、分级监督、落实责任的原则。

第四条 自治区市场监督管理部门负责全区重大活动食品安全监督管理的指导、协调和监督。

各地（市）市场监督管理部门负责本行政区域内和上级交办的重大活动食品安全监督管理；负责对县级重大活动食品安全监

督管理的指导、协调和监督。

各（县）市场监督管理部门负责本行政区域内和上级交办的重大活动食品安全监督管理。

第五条 重大活动食品安全监督管理分为驻点监管和巡查监管两种方式。各级市场监督管理部门根据重大活动的性质、规模、影响、供餐模式等因素确定相应的监管方式。

第六条 市场监督管理部门、重大活动主办单位、餐饮服务提供者应建立有效的食品安全信息沟通机制，共同做好重大活动食品安全保障工作。

第二章 主办单位

第七条 主办单位应在重大活动期间建立餐饮服务食品安全管理机构，负责重大活动餐饮服务食品安全管理，对重大活动餐饮服务食品安全负责。

第八条 主办单位应选择符合下列条件的餐饮服务提供者承担重大活动餐饮服务保障：

- （一）依法取得食品经营许可证；
- （二）餐饮服务食品安全监督管理量化分级A级（或具备与A级标准相当的条件）；
- （三）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；
- （四）配备专职食品安全管理人员；
- （五）市场监督管理部门提出的其他要求。

第九条 主办单位需要为活动提供集中供餐的，应选择具备集体用餐配送或中央厨房条件的餐饮单位进行供餐。

第十条 主办单位应于重大活动举办前 7 个工作日将以下信息通报市场监督管理部门：

- （一）活动名称、举办时间、举办地点、参加人数；
- （二）主办单位名称、联系人、联系方式；
- （三）餐饮服务提供者名称、地址、联系人及联系方式；
- （四）参加活动人员餐饮、住宿情况；
- （五）供餐形式、地点及重要宴会、重大活动期间指定或赞助食品等相关情况；
- （六）提供集中供餐的餐饮服务提供者信息；
- （七）其他需要通报的信息。

第十一条 主办单位应当协助市场监督管理部门加强餐饮服务食品安全监管，督促餐饮服务提供者落实餐饮服务食品安全责任，并根据市场监督管理部门的建议，调整餐饮服务提供者。

第十二条 主办单位在重大活动期间应当为市场监督管理部门开展餐饮服务食品安全监督管理工作提供必要的工作、生活条件。

第三章 餐饮服务提供者

第十三条 餐饮服务提供者应根据本办法的要求，做好重大活动餐饮服务食品安全工作，依法承担餐饮服务食品安全主体责任，保证食品安全。

第十四条 餐饮服务提供者应当配合市场监督管理部门及其

派驻监督人员的监督管理，根据监管部门及其监督人员提出的意见进行认真整改。在重大活动开展前，餐饮服务提供者应与市场监督管理部门签订食品安全责任承诺书。

第十五条 餐饮服务提供者应当建立重大活动餐饮服务食品安全工作管理机构，制定重大活动餐饮服务食品安全实施方案和食品安全事故应急处置方案，并将方案及时报送市场监督管理部门和主办单位。

第十六条 餐饮服务提供者应当制定重大活动食谱，并经市场监督管理部门审核；实施原料采购控制要求，确定合格供应商，加强采购检验，落实索证索票、进货查验和台账登记制度，确保所购食品、食品添加剂和食品相关产品符合食品安全标准。

第十七条 餐饮服务提供者应当加强对食品加工、贮存、陈列等设施的定期维护，加强对保温设施及冷藏、冷冻设施的定期清洗、校验，加强对餐饮具的清洗、消毒。

第十八条 餐饮服务提供者应当按照每日晨检制度的要求，坚持每天对从业人员进行晨检，并做好晨检记录，对患有碍食品安全疾病的人员进行调整或调离相关岗位。餐饮服务提供者应当依法加强从业人员的健康管理，确保从业人员的健康状况符合相关要求。

第十九条 餐饮服务提供者应当与主办单位共同做好餐饮服务从业人员的培训，满足重大活动的特殊需求。

第二十条 重大活动餐饮服务食品留样应当按品种分别存放

于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，并做好记录。食品留样存放的冰箱应专用，并专人负责，上锁保管。

第二十一条 有下列情形之一的，餐饮服务提供者应停止使用相关食品、食品添加剂和食品相关产品：

（一）法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；

（二）检验检测不合格的生活饮用水和食品；

（三）超过保质期的食品、食品添加剂；

（四）外购的散装直接入口熟食制品；

（五）市场监督管理部门在食谱审查时认定不适宜提供的食品。

第四章 食品供应商

第二十二条 食品供应商应当设立食品总仓，统一采购、查验、检测、贮存、配送、记录，并符合食品贮存、冷藏和冷冻的要求，确保食品闭环管理，全程安全。

第二十三条 食品供应商供应的食品应当专车运输、专人验收、专人记录、专车贮存；运输车辆必须符合卫生和安全要求；需要冷链运输的食品必须按要求采取封闭冷链运输。

第二十四条 食品生产企业供应商应当建立和完善台账管理制度，建立原辅料进货台账，严格食品生产过程控制，出厂检验，企业食品安全质量管理体系有效运行，确保食品安全可追溯。

第二十五条 食用农产品供应商应当对食用农产品种植、养殖者进行审核，要求食用农产品种植、养殖者严格按照食品安全标准和国家有关规定使用农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品，严格执行农业投入品使用安全间隔期或者休药期的规定。

食用农产品采收、屠宰、贮存、运输应当做好记录，保证食用农产品可追溯。

重大公共卫生事件期间，食品供应商应严格执行国家和所在地人民政府的疫情防控等特殊要求。

第五章 监督管理部门

第二十六条 各级市场监督管理部门应按照本办法规定的内容和程序开展重大活动餐饮服务食品安全监督管理，加强重大活动期间的餐饮服务食品安全风险隐患排查。

第二十七条 各级市场监督管理部门接到重大活动餐饮服务食品安全监督管理任务后，应向主办单位了解相关信息，并确定重大活动餐饮服务食品安全监督管理方式。

第二十八条 各级市场监督管理部门应当制定重大活动食品安全监督管理工作方案和食品安全事故应急预案，结合重大活动特点，确定重大活动食品安全保障的方式和方法。严格管理重大活动食品安全保障资料，重大活动食品安全保障工作方案和应急预案不宜公开。

第二十九条 各级市场监督管理部门要积极争取资金保障，

确保重大活动食品安全监督管理工作顺利实施。

第三十条 各级市场监督管理部门应根据重大活动的性质和规模做好人员、车辆、通讯等后勤保障工作，做好监督人员培训、执法文书、采样工具、食品安全现场快速检测设备等工作。对占用正常节假日、休息日和延长工作时间参与重大活动的监督人员按照有关规定安排调休、补休或发放加班补助。

第六章 监督程序

第三十一条 各级市场监督管理部门应根据重大活动食品安全监督管理工作需要，选派适当数量的政治过硬、业务精通、责任心强的监管人员执行巡查和驻点保障等任务，必要时对巡查或驻点保障人员开展专题培训、演练。保障人员要严格遵守重大活动工作纪律和保密规定，不得通过微信、微博、抖音等发布重大活动相关信息。

第三十二条 各级市场监督管理部门应对餐饮服务提供者开展事前监督评估，主要包括以下内容：

（一）《食品经营许可证》的有效性；

（二）餐饮服务食品安全监督量化等级是否达到A级（或具备与A级标准相当的条件）；

（三）是否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；

（四）食品安全组织机构和食品安全专职管理人员配备及工作情况；

- (五) 食品安全管理制度设立及执行情况；
- (六) 场所布局设置、设施设备运行情况；
- (七) 近三年内是否发生过重大食品安全事故；
- (八) 市场监督管理部门根据重大活动情况规定的其他内容。

第三十三条 各级市场监督管理部门进行事前监督评估后，对不符合相关法律法规要求的餐饮服务提供者情况责令限期整改到位并及时通报主办单位；对不能保证食品安全或不能满足接待任务要求的餐饮服务提供者，应提请或要求主办单位予以调整。

第三十四条 各级市场监督管理部门在实施重大活动餐饮服务食品安全监督管理时，应按照下列程序和内容进行，并做好工作记录。

(一) 派驻人员。选派食品安全监督人员对重大活动期间餐饮服务提供者食品原材料采购和食品制作加工过程进行全程监督检查。

(二) 召开会议。与餐饮服务提供者负责人及主办单位组委会有关人员及时对接，并召开协调会议，宣布有关事项和要求，了解餐饮服务提供者承办重大活动的准备情况，包括食品处理区、就餐区、食材购进、餐饮服务食品安全管理人員和食品加工人員等情况；要求餐饮服务提供者签订《重大活动餐饮单位食品安全责任承诺书》，并向其提供《重大活动餐饮服务食品安全保

障禁用、慎用食品类别（品种）名单》。

（三）落实整改。按照《重大活动餐饮服务点接待单位资格审查表》和《重大活动餐饮服务食品安全监督整改情况复查意见》等检查餐饮服务提供者整改情况。

（四）环境检查。检查餐饮服务提供者内外环境，督促其消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。

（五）制度落实。检查餐饮服务提供者食品（含原料）、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验、台账登记等制度的落实情况。如主办单位自带食品的，主办单位须提供食品供货单位资质及索证索票情况。

（六）库房检查。检查餐饮服务提供者储存食品原料的场所、设备是否清洁。不得存放有毒有害物质（如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。食品应分类、分架、隔墙、离地并按照其贮存要求存放。无变质和过期食品。

（七）加工设施设备、工用具检查。查验用于食品制作加工的工具、设备是否符合以下要求：用于食品制作加工的工具、设备应无毒无害，标志或者区分明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行清洗、消毒。

（八）餐饮具消毒情况检查。检查餐饮具使用后是否及时清洗、消毒。消毒后的餐饮具应储存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标识。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，保洁柜内

不得存放其他物品。购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（复印件）。

（九）从业人员健康检查。查验从业人员的健康证明、个人健康状况及餐饮服务提供者晨检制度落实情况。

（十）食谱审查。要求餐饮服务提供者每餐至少提前6个小时提供食谱，发现食谱中有不适宜提供的食品，应要求餐饮服务提供者停止使用，并及时更换，未经市场监管部门同意，不得随意更换食谱。

（十一）开展食品安全现场快速检测。各级市场监督管理部门根据提供的食品、食谱及供餐方案，对供应的食品、食品原料、加工过程关键环节进行食品安全快速检测。检出可疑阳性样品的，应当立即采取控制措施，停止使用并封存，有必要的应送实验室检验。

食品快速检测根据现场保障实际情况选定，主要包括：蔬菜农药残留检测、豆制品二氧化硫检测、肉类瘦肉精检测、注水肉检测、食用油油脂酸价和过氧化值检测、水发海产品和动物内脏制品吊白块甲醛检测、水发海产品和动物内脏制品双氧水检测、食物亚硝酸盐检测、饮料中非食用色素检测、餐饮具ATP检测、消毒剂有效氯检测等。

（十二）食品制作加工过程监督。应对食品粗加工、切配、烹饪以及凉菜配制、裱花制作、现榨饮料及水果拼盘制作、面点

制作、烧烤加工等制作过程进行监督。

(十三) 检查菜品和餐饮具摆台。查验菜品品种是否与食谱相符并检查菜品感官性状。在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品,应在高于60℃或低于10℃的条件下存放。餐饮具摆台应控制在开餐前1小时以内,对餐饮具洁净度情况进行抽查,发现不合格的,需重新清洗消毒。

(十四) 留样检查。督促餐饮服务提供者按照相关规定留样并做好留样记录。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内,在冷藏条件下存放48小时以上,每个品种的留样量不少于100克。食品留样存放的冰箱应专用,并由专人负责,上锁保管,留样应贴有规范的样品留样标签。

(十五) 运输工具检查。检查运输食品及食品原料的工具与设施设备是否清洗消毒。运输保温、冷藏(冻)食品应当有必要的且与提供的食品品种、数量相适应的保温、冷藏(冻)设施设备。

(十六) 其他需了解的情况:

1. 每餐实际就餐人员、人数和时间等;
2. 参加活动人员住宿房间内摆放的食品、桶(瓶)装饮用水;
3. 餐饮服务提供者医务室或驻点医疗组每天客人就诊情况等。

第三十五条 各级市场监督管理部门在实施重大活动餐饮服务食品安全监督管理重点监督时,应对餐饮服务提供者提供的食

谱进行审查；对餐饮服务提供者食品采购、从业人员健康检查、餐饮具消毒、凉菜配制、裱花制作、食品留样等重点环节进行动态监督检查；对供应的食品及食品原料进行查验，必要时开展食品安全现场快速检测，发现可疑食品应立即停止使用，检测应做好详细记录。

第三十六条 发生食物中毒或疑似食物中毒时，主办单位、餐饮服务提供者、驻点监管人员应当依法依规向有关部门报告，市场监督管理部门应当立即封存可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，协助、配合有关部门开展食品安全事故调查。

第三十七条 各级市场监督管理部门在重大活动餐饮服务食品安全监督管理工作结束后 10 个工作日内，应对重大活动餐饮服务食品安全监督管理做出书面总结，并将相关资料归档保管。

第三十八条 重大活动期间，原则上不允许赞助或自带食品供重大活动使用。如遇特殊情况需要使用赞助或自带食品的情形，应提前报当地市场监督管理部门检验批准。

第三十九条 重大活动举办期间，各级市场监督管理部门根据实际情况，加强重大活动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。

第四十条 各级市场监督管理部门要结合重大活动实际，建立健全重大活动食品安全保障部门间、地区间的协作联动机制，加强信息互通、联查联动、联合惩戒，形成保障合力。鼓励应用

现代科技手段，借助“互联网+”、物联网、人工智能、区块链等技术，提升重大活动食品安全保障效能。

第七章 附则

第四十一条 本办法由自治区市场监督管理局负责解释。

第四十二条 各级市场监督管理部门可按照本办法，结合本地实际，制定重大活动食品安全监督管理工作规定或细则，厘清职责、明确责任。

第四十三条 本办法自印发之日起实施。

抄报：自治区党委办公厅、自治区政府办公厅、自治区人大办公厅、自治区政协办公厅、食品安全委员会各成员单位、自治区公安厅特勤局、自治区产品质量监督检验所。

西藏自治区市场监督管理局办公室

2023年3月6日印发
