



# 重庆市市场监督管理局 关于印发《重庆市家庭集体宴席服务活动 经营者备案管理办法》的通知

渝市监发〔2022〕72号

各区县局：

为规范家庭集体宴席服务活动经营者的服务行为，保证食品安全，保护公众身体健康和生命安全，结合实际，市局修订了《重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案管理办法》。经市局2022年度第10次局长办公会议审议同意，现印发给你们，请遵照执行。

（此页无正文）

重庆市市场监督管理局

2022年7月20日

（此件公开发布）



# 重庆市家庭集体宴席服务活动经营者 备案管理办法

## 第一章 总 则

**第一条** 为规范家庭集体宴席服务活动经营者的服务行为，保证食品安全，保护公众身体健康和生命安全，根据《重庆市食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》规定，制定本办法。

**第二条** 本市各级市场监管部门对一户或者多户家庭委托家宴服务活动经营者（以下简称家宴经营者），在本市非餐饮经营场所举办宴请亲朋好友的非营利性家庭集体宴席（以下简称家宴）的管理适用本办法。

家宴经营者是指应家宴举办者要求，为其提供家宴制作服务并取得收入的单位或个人。不包括已取得食品经营许可证的餐饮服务提供者；不包括上门帮厨（仅提供食品加工劳务）的行为人。

**第三条** 家宴经营者备案实行属地管理。

市市场监督管理局（以下简称市局）指导全市家宴经营者的备案管理工作。

区县（自治县）市场监督管理局（以下简称区县局）负责辖



区内家宴经营者的备案管理工作。

乡镇（街道）市场监督管理所具体实施辖区内家宴经营者的备案管理工作。

**第四条** 家宴举办者自办家宴的（包括自己加工或找人帮厨），举办者对家宴食品安全负责。

家宴举办者委托家宴经营者承办家宴的，由家宴举办者和家宴经营者对家宴食品安全共同负责，家宴举办者和家宴经营者之间要签订相关食品安全责任书，明确各自责任。

家宴经营者应当严格执行《重庆市食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》和本办法规定的食品安全要求，采取有效措施保障承办家宴的食品安全，鼓励家宴经营者购买食品安全责任保险。

## 第二章 备案

**第五条** 家宴经营者应当依照本办法规定办理《重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案卡》（以下简称备案卡）。

家宴经营者备案实行一户一卡原则。备案卡在全市范围内通用。

**第六条** 家宴经营者从事家宴服务经营活动，应当自开展经营活动之日起 10 日内向经常居住所在地乡镇（街道）市场监督管理所备案。



**第七条** 家宴经营者进行备案时，应当准备以下资料：

（一）《重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案表》（见附件1）；

（二）备案人身份证明材料（无法在线获取时提供）；

（三）家宴经营者如拥有自有设施设备的，应当提供设施设备清单；

家宴经营者可以到现场提交备案资料，也可以通过“重庆阳光食品”APP或政企互动平台提交备案资料。

**第八条** 乡镇（街道）市场监督管理所收到家宴经营者提交的备案资料后，应当及时进行审核。家宴经营者存在以下违法情形之一的，不予备案：

（一）家宴经营者处于食品经营活动禁业期；

（二）家宴经营者被纳入《市场监督管理严重违法失信名单管理办法》规定的黑名单；

（三）家宴经营者按本办法第七条要求提交的资料不齐全、不真实或者失效的。

不予备案的，应当反馈理由；需要补齐相关资料的，应当一次性告知需要补交的相关资料。

**第九条** 乡镇（街道）市场监督管理所对家宴经营者提供的备案信息审核后，符合备案要求的，应当在收到备案资料后5个工



作日内向其发放纸质备案卡并推送电子备案卡。

制作和发放备案卡不得收取任何费用。

**第十条** 市局统一制定家宴经营者备案卡样式（见附件2）及相关备案文书样式。各区县局按照样式要求自行印制或从“重庆市市场监督管理局智慧食品安全监管服务平台”打印。

**第十一条** 家宴经营者备案卡实行统一编号，证号格式为：（XX）食家备字（XXXX）第“XXXXXX”号。“XX”为区县（自治县）或开发区简称；“XXXX”为公历年份；“XXXXXX”前两位为乡镇（街道）编号，后四位为发证顺序编号。如：（涪陵）食家备字（2022）第010001。

各乡镇（街道）的编号由各区县（自治县）市场监督管理局确定。

**第十二条** 备案卡应当载明家宴经营者姓名、身份证号码、常住地址、经营范围、联系方式、投诉举报电话、备案机关、备案日期、有效期等信息。

备案卡有效期为三年。

**第十三条** 家宴经营者纸质备案卡损坏、遗失的，根据需要可以申请重新制作；家宴经营者备案卡过期的，应当重新办理备案。重新申请制作和发放备案卡不得收取任何费用。

**第十四条** 乡镇（街道）市场监督管理所应当通过“重庆市市



场监督管理局智慧食品安全监管服务平台”按户建立家宴经营者食品安全信用档案，包括备案信息、现场检查、快检抽检、违法行为查处等情况。

**第十五条** 乡镇（街道）市场监督管理所应当指导新备案的家宴经营者使用“重庆阳光食品”APP中培训功能自觉按时完成规定的培训内容，每年要对已备案的家宴经营者开展线上或线下食品安全知识和相关法律法规培训及考核。

对备案家宴经营者的基本信息在适当的公开场所或网络进行公示，便于家宴举办者选择服务和群众进行监督。

### 第三章 承办及管理规定

**第十六条** 取得备案卡的家宴经营者承办家宴要具备以下条件：

（一）所属从业人员持有效健康证明，具备食品安全基本常识和知晓餐饮服务食品安全操作规范；

（二）具有相应承办能力，通过自购或合法租赁配备符合卫生要求和安全要求的餐桌、餐凳、餐具等设备，以及必要的冷藏冷冻、清洗消毒和防鼠防蝇虫等设施设备；

（三）有相应的食品安全管理制度，具备一定的食品安全事



故应急处置能力。

**第十七条** 家宴经营者承办家宴制作服务应当遵循以下程序：

（一）向家宴举办者出示备案卡或食品经营许可证并在举办地公示；

（二）与家宴举办者签订《重庆市家庭集体宴席制作服务食品安全责任书》（见附件3），明确双方食品安全责任；

（三）协助家宴举办者选择卫生的场所举办家宴，采购符合食品安全要求的食品及原辅材料制作家宴，开展从业人员上岗前健康检查和岗前食品安全培训；

（四）在家宴举办前向宴席举办地村（社区）食品安全协管员报告并签订《重庆市家庭集体宴席食品安全承诺书》（见附件4），承接就餐100人/餐以上家宴的还要同时向乡镇（街道）市场监督管理所报告，鼓励使用“重庆阳光食品”APP宴席上报功能；落实家宴制作中的管理要求，防止食品受到污染；

（五）家宴中发生食源性疾病或者疑似食源性疾病事件后，应当立即停止制作服务，保护好事发现场，协助救治病人和善后处理，依法及时报告乡镇（街道）市场监督管理所、卫生健康部门和村（社区）委员会并接受相关部门的调查；

（六）遵守食品安全法律、法规、规章和标准的其他规定。

**第十八条** 村（社区）食品安全协管员接到家宴经营者家宴承



办报告后，应当使用“重庆食安智慧监管”APP填写《重庆市家庭集体宴席报告登记表》（见附件5），对家宴活动进行记录。

**第十九条** 家宴经营者承办宴席服务的，由所在村（社区）食品安全协管员做好食品安全隐患排查工作。其中，家宴服务活动中就餐人数300人/餐（含）以上或家宴经营者有不良食品安全信用记录，乡镇（街道）市场监督管理所应当派执法人员指导村（社区）食品安全协管员开展隐患排查工作，并实施现场检查工作。根据工作需要，区县局可直接派执法人员开展现场检查工作。现场检查以食材来源、加工过程和就餐环境等环节为重点，还可根据市场监管职能职责一并开展产品质量、特种设备等检查。

家宴举行前村（社区）食品安全协管员或执法人员要向家宴举办者和家宴经营者宣读或发放《重庆市家庭集体宴席制作服务告知书》（见附件6），通过“重庆食安智慧监管”APP中《重庆市家庭集体宴席食品安全现场检查要点表》（见附件7）对家宴加工现场开展食品安全隐患排查。

**第二十条** 对家宴经营者在家宴制作服务中违反食品安全和反食品浪费等法律法规的行为，由乡镇（街道）市场监督管理所依法进行调查取证或采取行政强制措施。对食品安全违法行为，区县局应当依法予以行政处罚；不属于市场监管部门管辖的，依法移送相关部门。





## 第四章 附 则

**第二十一条** 鼓励成立家宴经营者行业协会，加强行业管理，提供技术服务，开展食品安全法律法规宣传培训，引导和督促家宴经营者依法、诚信开展经营活动。

**第二十二条** 已取得《食品经营许可证》的餐饮服务单位或者单位食堂应家宴举办者要求，上门制作家宴的，按照本办法第十七条承接家宴并实施报告。

**第二十三条** 家宴经营者在其固定经营场所从事食品加工经营的，应当依法办理相关许可登记手续。

**第二十四条** 本办法自 2022 年 10 月 1 日起施行。《重庆市食品药品监督管理局关于印发<重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案管理办法>的通知》（渝食药监〔2017〕23 号）同时废止。

- 附件：1. 重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案表  
2. 重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案卡(样式)  
3. 重庆市家庭集体宴席制作服务食品安全责任书  
4. 重庆市家庭集体宴席食品安全承诺书  
5. 重庆市家庭集体宴席报告登记表



6. 重庆市家庭集体宴席制作服务告知书
7. 重庆市家庭集体宴席食品安全现场检查要点表

附件 1

档案号



备案号

## 重庆市家庭集体宴席服务活动 经营者备案表

经营者名称（姓名）\_\_\_\_\_

个人身份证号\_\_\_\_\_

常住地址\_\_\_\_\_

联系电话\_\_\_\_\_

本次备案 首次 第 次

填表日期 年 月 日

重庆市市场监督管理局制



## 备案表填写要求

1. 在填表前，备案人应当阅读过《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》、《重庆市食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》、《重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案管理办法》，并确知其享有的权利和应承担的义务。
2. 填表要实事求是，不得弄虚作假。
3. 手工填写表格或签字时应使用黑色或蓝黑色钢笔或签字笔。表中带有“□”的选择项目，请在所选择项目前的“□”中打“√”。选择“其他”项目时，请在后面注明具体内容。
4. 提交的复印件应当使用 A4 纸，注明“与原件一致”并有备案人签名。
5. 备案表及复印件，一式一份，由市场监督管理所留存。



## 家宴经营者备案承诺书

本备案人对于市场监督管理部门告知的食品安全要求已清楚、全面了解，将认真履行被告知的义务，对所经营的食品安全负责，并作出如下承诺：

1. 本备案表中所填内容及所附资料均真实、合法、有效，复印文本均与原件一致。如有不实之处，本人（单位）愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。

2. 在家宴制作服务活动中，自觉遵守食品安全法律、法规、规章、标准、当地疫情防控政策以及《重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案管理办法》的规定。

3. 不采购、使用、加工制作食品安全法律、法规规定禁止生产经营的食品，不在食品中添加非食用物质，不滥用食品添加剂；不加工制作生食水产品、裱花蛋糕、野生蘑菇、自酿酒、自配酒等高风险食品以及长江流域非法捕捞渔获物。

4. 严格落实安全生产要求，规范使用液化气瓶和醇基燃料并妥善保管，不在家宴加工制作场所存放。

5. 按要求做好加工人员健康状况、加工过程防污染、熟食贮存、餐饮具消毒、食品留样等管理工作。



6. 如违反食品安全法律、法规、规章规定以及对消费者造成健康损害，本备案人将承担由此产生的法律责任。

承诺人签字：

承诺日期：            年    月    日



## 重庆市市场监督管理局行政规范性文件

营业执照号码（未办理填无）	
食品经营许可证号码（未办理填无）	
备案人身份证号码	
从业人员	从业人员_____人，已体检人员_____人
备案经营范围	家宴制作服务（不含生食水产品、裱花蛋糕、野生蘑菇、自酿酒、自配酒）
提交资料	<input type="checkbox"/> 营业执照或备案人身份证明（复印件） <input type="checkbox"/> 设施设备清单 <input type="checkbox"/> 其他：
备案人签字（盖章）： 年 月 日	
收件日期	收件人员签名：年 月 日
核实意见	经办人员签名：年 月 日
审核意见	单位负责人签名：年 月 日
领卡人签字	领卡日期



附件 2

## 重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案卡（样式）

纸张为 250g 雅粉纸，颜色参考《食品经营许可证》的淡蓝色，纸张尺寸大小（A4）：297mm×210mm，具体样式示例如下：

重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案卡	
( ) 食家备字( ) 第 号	
经营者姓名：_____	户籍地址：_____
身份证号码（营业执照号码）：_____	经营范围：_____
_____	_____
联系方式：_____	日常监督管理机构：_____
有效期至 年 月 日	备案机关： 年 月 日
<small>备注：持本卡的经营者，应当按照重庆市家庭集体宴席食品安全要求从事经营活动，严格履行食品安全责任承诺，并在经营场所显著位置公示备案卡，本卡损坏、遗失或备案信息发生改变，应当重新办卡。不得涂改、转借、伪造，否则将依法严肃追责。</small>	
举报电话：12315	





附件 3

## 重庆市家庭集体宴席制作服务食品安全责任书

为规范家庭集体宴席服务活动经营者的服务行为，预防家庭集体宴席食物中毒和食源性传染病，保护就餐人员身体健康和生命安全，根据《重庆市食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》相关规定，现就本次家庭集体宴席举办者及承办者的有关食品安全责任明确如下：

### 一、家庭集体宴席举办者的食品安全责任

1. 举办家庭集体宴席应符合当地疫情防控等政策规定。
2. 提供与家宴就餐人数相适应的加工制作场所，该场所远离禽畜圈舍、开放式厕所、垃圾堆、沼气池等污染源。
3. 提供符合国家《生活饮用水卫生标准》的家宴制作用水。
4. 按照与家宴承办者的约定，提供家宴制作的相关设施设备；妥善保管有毒有害物质，不得在家宴加工制作场所存放农药、鼠药、醇基燃料等物质。
5. 按照与家宴承办者的约定，提供符合食品安全要求的食材；不得要求或同意家宴承办者加工制作腐败变质、霉变生虫、



掺假掺杂等不合格食品和生食水产品、裱花蛋糕、野生蘑菇、自酿酒、自配酒等高风险食品以及长江流域非法捕捞渔获物。

6. 监督家宴承办者按《重庆市家庭集体宴席食品安全要求》加工制作家宴。

## 二、家庭集体宴席承办者的食品安全责任

1. 在家宴举办前向宴席举办地村（社区）食品安全协管员报告；就餐人数 100 人/餐以上的，还要向家宴举办所在地的市场监督管理所报告。

2. 保证从事家宴加工制作的人员经健康体检及食品安全知识培训合格。

3. 协助家宴举办者选择符合食品安全要求的家宴加工制作场所，并采取措施消除场所内的食品安全隐患。

4. 按照与家宴举办者的约定，提供符合食品安全要求的家宴制作设施设备。

5. 采购或协助家宴举办者采购符合食品安全要求的食材，做好食材的查验记录。

6. 按《重庆市家庭集体宴席食品安全要求》加工制作家宴，认真做好待加工品检查、防交叉污染、防有害生物污染、餐饮具消毒及食品贮存、加工各环节的食品安全管理工作。

7. 按规定对加工制作的宴席菜品进行留样。



## 重庆市市场监督管理局行政规范性文件

---

8. 发生食物中毒或疑似食物中毒事件时，立即向当地市场监管部门报告，并保护好现场，协助政府部门开展调查处置。

9. 对因加工制作的家宴引起的食源性疾病或者疑似食源性疾病，依法承担法律责任。

举办者签字：

承办者签字：

日期：        年    月    日

日期：        年    月

日



附件 4

## 重庆市家庭集体宴席食品安全承诺书

\_\_\_\_\_ 市场监管所：

我已熟知《重庆市家庭集体宴席食品安全告知书》内容和宴席加工过程注意事项以及食品安全责任，现就本次家庭集体宴席有关事项承诺如下：

一、保证从事家宴加工制作的人员经健康体检及食品安全知识培训合格。

二、协助家宴举办者选择符合食品安全要求的家宴加工制作场所，并采取措施消除场所内的食品安全隐患。

三、按照与家宴举办者的约定，提供符合食品安全要求的家宴制作设施设备。

四、采购或协助家宴举办者采购符合食品安全要求的食材，做好食材的查验记录。

五、按《重庆市家庭集体宴席食品安全告知书》加工制作家宴，认真做好待加工品检查、防交叉污染、防有害生物污染、餐饮具消毒及食品贮存、加工各环节的食品安全管理工作。

六、按规定对加工制作的家宴菜品进行留样。



## 重庆市市场监督管理局行政规范性文件

---

七、发生食物中毒或疑似食物中毒事件时，立即向当地市场监管部门报告，并保护好现场，协助政府部门开展调查处置。

八、对因加工制作的家宴引起的食物中毒或其他食源性疾病，依法承担法律责任。

承诺人签字：

年 月 日



附件 5

## 重庆市家庭集体宴席报告登记表

家宴举办者姓名\_\_\_\_\_住址\_\_\_\_\_电话\_\_\_\_\_

家宴举办时间\_\_\_\_\_举办地址\_\_\_\_\_

家宴制作场地：举办者家厨房 室外临时搭建 公用厨房 其他

家宴规模：拟办餐次数\_\_\_\_\_餐、拟办桌数\_\_\_\_\_桌、就餐人数\_\_\_\_\_人

家宴经营者（承办者）名称\_\_\_\_\_电话\_\_\_\_\_

家宴经营者备案卡号：（ ）食家备字（ ）第 号

经营者是否与举办者签订责任书：是 否 是否发放要求：是 否

家宴经营者承接的服务范围：提供加工服务 提供加工设施设备

负责原辅材料采购 协助举办者采购原辅材料 其他（ ）

家宴制作人员（仅限家宴经营者所属人员）：参加\_\_\_人、体检\_\_\_人

主要菜品（凉卤菜、糕点及肉类、水产品类必须注明）\_\_\_\_\_

是否含生食水产品、裱花蛋糕、野生蘑菇、自酿酒、自配酒：是 否

家宴制作场所条件：

- 1.使用水源：自来水 井水 山泉水 溪（河）沟水 池塘水
  - 2.餐具消毒：消毒柜 煮沸消毒 药物消毒 其它 未消毒
  - 3.相关设施设备：冰箱冰柜 防蝇防鼠设施 生食加工刀墩及容器  
熟食加工专用刀墩及容器 食品留样设备
  - 4.有无存放或使用：亚硝酸盐 农药 鼠药 醇基燃料
- 其它需要说明的情况：\_\_\_\_\_

报告人：\_\_\_\_\_ 报告时间：\_\_\_\_\_年 月 日 时

备注：表中空格必须填写，括号内选择项打（√）



附件 6

## 重庆市家庭集体宴席制作服务告知书

一、家宴制作场地和食品贮存地保持良好环境卫生，远离禽畜圈舍、开放式厕所、垃圾堆、沼气池及其它污染源。家宴加工中的用水符合国家《生活饮用水卫生标准》要求。

二、家宴服务从业人员应当持有健康体检合格证明。凡患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，或者有呕吐、腹泻、发烧、手部感染化脓、咽部感染化脓等可能有碍食品安全病症的人员，不得从事家宴制作服务。

三、家宴服务从业人员应当保持良好个人卫生，接触食品时穿戴洁净工作衣帽，洗净双手；接触直接入口食品（熟食改刀、拌料、装盘等）时，严格洗手消毒，最好使用符合食品安全要求的一次性手套。

四、家宴服务从业人员应认真检查待加工食品和原辅材料，不采购、使用、制作腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、



混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；不采购、使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽和水产动物肉类及其制品；不采购、使用未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类。

五、家宴经营者在家宴制作中不得添加非食用物质，不得滥用食品添加剂；不得加工制作生食水产品、裱花蛋糕、野生蘑菇、自酿酒、自配酒等高风险食品；不采购、贮存、使用亚硝酸盐；不采购、使用野生动物和长江流域非法捕捞渔获物。

六、家宴制作过程所使用的刀、墩、工具、容器做到生熟分开，防止生熟交叉污染。餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器应当经清洗和消毒后方可使用。

七、家宴菜品应当烧熟煮透，凉卤菜应当当日制作、现食现做、色泽正常、无异味。剩菜剩饭食用前应当认真检查，彻底加热，感官异常的不得食用。采购的畜禽肉、水产品及其半成品，若不能及时加工处理的，应及时冷藏或冷冻保存。

八、家宴举办者应当加强农药、鼠药、醇基燃料等有毒有害物质的管理，不得在家宴加工场所和就餐区放置。加工好的食物应妥善保存，严防投毒等不安全因素，并做到防蝇、防尘、防鼠。

九、加工好的每种食品，应分别抽取不少于 125 克留样；留样贮存温度在 0-10℃ 之间，贮存时间不少于 48 小时。

十、家宴举办过程中要按规定落实疫情防控措施，遵守反食





品浪费的有关规定，认真落实安全生产主体责任（如，不得将非承压餐饮设备承压使用、严格管理和规范使用液化气瓶及醇基燃料等）的有关要求，采购和使用合格的灶具等。



附件 7

## 重庆市家庭集体宴席食品安全现场检查要点表

举办者：\_\_\_\_\_ 举办时间： 年 月 日

承办者：\_\_\_\_\_ 有 无《重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案卡》：

检查指导地点：\_\_\_\_\_ 镇（街道）\_\_\_\_\_ 村（社区）\_\_\_\_\_ 社号

检查指导内容：

一、家庭宴席加工场所和食品储存是否远离污染源（禽畜圈养舍、开放式厕所、暴露垃圾）；\_\_\_\_\_。

二、加工场所内外清洁卫生是否良好：\_\_\_\_\_。

三、是否专人管理，管理者姓名电话：\_\_\_\_\_。

四、从业人员健康状况：是否有健康体检证明\_\_\_\_\_；是否有咳嗽、腹泻等症状\_\_\_\_\_；是否穿戴清洁的工作衣帽，是否留有长指甲：\_\_\_\_\_。

五、就餐场所和加工场所（厨房）是否存放有毒有害物质（农药、鼠药、醇基燃料、工业酒精等）或自制药酒等。

六、食品及食品原料卫生状况：是否新鲜\_\_\_\_\_；是否使用高危食品（发芽土豆、四季豆、皮蛋、野生蘑菇等）\_\_\_\_\_；是否有过期和霉变食品原料\_\_\_\_\_；是否使用病死或者死因不明的禽畜肉鱼类\_\_\_\_\_；制作的凉卤菜色、味是否正常\_\_\_\_\_。

七、是否有充足的餐具（碗筷盘）并经清洗消毒。

八、食品加工是否烧熟煮透\_\_\_\_\_；煮熟的食品是否与生食品分开存放\_\_\_\_\_；剩菜是否存放至冰箱或者冰柜中\_\_\_\_\_；海鲜加工清洗是否使用专用场所和工具；\_\_\_\_\_。

九、不能及时加工处理的肉类、水产品及其他半成品是否存放在冰柜或者冰箱中；\_\_\_\_\_。

对上述不规范行为是否已要求承办者现场改正；\_\_\_\_\_。

举办者签字：\_\_\_\_\_

承办者签字：\_\_\_\_\_

检查人员签字：\_\_\_\_\_

检查时间： 年 月 日