



# 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

各区县（自治县）食品药品监督管理局，万盛经开区食品药品监督管理局，两江新区市场和质量技术监督局：

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，根据《中华人民共和国食品安全法》、《重庆市食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》等法律法规，市局制定了《重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案管理办法》，现印发给你们，请遵照执行。

重庆市食品药品监督管理局

2017年4月27日



# 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，预防家庭集体宴席食物中毒和食源性传染病，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》的要求，制定本办法。

**第二条** 本办法所称家庭集体宴席（以下简称家宴）是指一户或者多户家庭联合，在非餐饮经营场所举办的宴请亲朋好友的非营利性集体聚餐活动。

本办法所称家庭集体宴席服务活动经营者（以下简称家宴经营者），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。

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信息公示卡》（以下简称备案卡）。

**第三条** 市食品药品监督管理局负责监督指导全市家宴经营者的备案管理工作。



## 重庆市市场监督管理局行政规范性文件

---

区县（自治县）食品药品监督管理分局（含万盛经开区食品药品监督管理分局、两江新区市场和监督管理局）负责辖区内家宴经营者的备案管理工作。

食品药品监督管理所受当地食品药品监督管理分局委托，负责具体实施辖区内家宴经营者备案管理工作。

**第四条** 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，对承办家宴的食品安全负责。

## 第二章 备 案

**第五条** 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食品药品监督管理所备案。

**第七条** 家宴经营者进行备案时，应当提交以下资料：

- （一）《重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案表》。
- （二）营业执照或者备案人身份证及复印件。
- （三）从业人员健康体检合格证明及复印件。
- （四）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。

**第八条** 食品药品监督管理所收到家宴经营者提交的备案资料后，应当进行审核。对存在以下违法情形的，不予备案，并依法处理：

（一）家宴经营者存在《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条规定的情形；

（二）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。

**第九条** 食品药品监督管理所应当在收到备案资料后 10 个工作日内，对家宴经营者提供的备案信息进行审核，经审核符合备案要求的，应当在作出审核决定后 3 个工作日内安排家宴经营者参加食品安全知识培训。

食品药品监督管理所应当在家宴经营者参加食品安全知识培训后 5 个工作日内向其发放备案卡。

制作和发放备案卡不得收取任何费用。

**第十条** 家宴经营者备案卡样式及相关备案文书样式由重庆市食品药品监督管理局统一制定。各区县（自治县）食品药品监督管理分局按照样式要求自行印制。

**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



## 重庆市市场监督管理局行政规范性文件

---

治县)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。

各乡镇(街道)的编号由各区县(自治县)食品药品监督管理局确定。

**第十二条** 备案卡应当载明家宴经营者姓名、常住地址、户籍地址、经营范围、联系方式、日常监督管理机构、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** 家宴经营者备案卡损坏、遗失或过期的,应当重新办理备案卡。

**第十四条** 食品药品监督管理局应当按户建立家宴经营者备案管理档案,并妥善保存。

**第十五条** 食品药品监督管理局应当依法加强对备案家宴经营者的监督管理。

(一)食品药品监督管理局应当每年对备案的家宴经营者开展至少两次以上的食品安全知识和相关法律法规培训,并做好培训记录。

(二)食品药品监督管理局在接到家宴经营者承接一百人以上家庭集体宴席服务的报告后,应当进行记录,并同时告知家宴经营者相关食品安全注意事项,必要时应当派员到现场进行检查



指导。

（三）食品药品监督管理所应当对备案家宴经营者的基本信息在适当的公开场所进行公示，便于家宴举办者选择服务和群众进行监督。

### 第三章 管理要求

**第十六条** 家宴经营者承接家宴制作服务应当符合下列要求：

（一）向家宴举办者出示备案卡。

（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》，明确双方食品安全责任。

（三）承接 100 人以上家宴的，在家宴举办前向宴席举办地食品药品监督管理所报告。

（四）协助家宴举办者选择清洁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。

（五）向家宴举办者发放、宣传《重庆市家庭集体宴席食品安全要求》，落实家宴制作中的管理要求，防止食品受到污染。

（六）发生家宴食物中毒或者疑似食物中毒事件后，应当立即停止家宴制作服务，保护好中毒发生现场，协助救治病人和善后处理；依法及时向当地食品药品监督管理部门、卫生计生部门





报告并接受相关部门的调查。

（七）在发放备案卡的食品药品监督管理所辖区以外的本市其他地区从事家宴服务的，应当在开展服务前向当地食品药品监督管理所进行报告。

（八）遵守食品安全法律、法规、规章和标准的其他规定。

**第十七条** 对家宴经营者在家宴制作服务中违反食品安全法律法规的行为，食品药品监督管理所应当依法进行查处。

### 第四章 附 则

**第十八条** 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，参照本办法到餐饮服务单位或者单位食堂所在地食品药品监督管理所办理家宴经营者备案手续，并按食品安全法的相关规定承担法律责任。

**第十九条** 家宴经营者在其办公场所从事餐饮食品成品或半成品加工经营的，按《食品安全法》或《重庆市食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》的规定办理相关许可手续。

**第二十条** 本办法由重庆市市场监督管理局负责解释。

**第二十一条** 本办法自2017年5月1日起施行，有效期5年。有关法律依据变化或者有效期届满，根据实施情况依法评估修订。



- 附件：1. 重庆市家庭集体宴席食品安全要求
2. 重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案表
3. 重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案信息公示卡（格式）
4. 重庆市家庭集体宴席报告登记表
5. 重庆市家庭集体宴席制作服务食品安全责任书





附件 1

## 重庆市家庭集体宴席食品安全要求

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；不得加工制作生吃水产品、裱花蛋糕、野生鲜蘑菇、自酿酒等高风险食品；不采购、贮存、使用亚硝酸盐。

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、容器经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放置。加工好的食物应妥善保管，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 100 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、对就餐人数 100 人以上的家宴，提前向宴席举办所在地的食品药品监督管理所报告。



附件 2

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) \_\_\_\_\_

常住地址 \_\_\_\_\_

户籍地址 \_\_\_\_\_

联系电话 \_\_\_\_\_

本次备案  首次  第 次

填表日期            年    月    日

重庆市食品药品监督管理局制



## 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. 提交的文件、证明为复印件的，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，由食品药品监督管理所留存。



## 家宴经营者备案承诺书

本备案人对于食品药品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；不加工制作生吃水产品、裱花蛋糕、野生鲜蘑菇、自酿酒等高风险食品。

4. 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。

5. 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（不含生吃水产品、裱花蛋糕、野生鲜蘑菇、自酿酒）		
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"/> 从业人员健康体检合格证明（复印件） <input type="checkbox"/> 其他：		
备案人签字（盖章）： <span style="float: right;">年 月 日</span>			
受理日期	受理人员签名： <span style="float: right;">年 月 日</span>		
核实意见	经办人员签名： <span style="float: right;">年 月 日</span>		
审核意见	单位负责人签名： <span style="float: right;">年 月 日</span>		
领卡人签字		领卡日期	

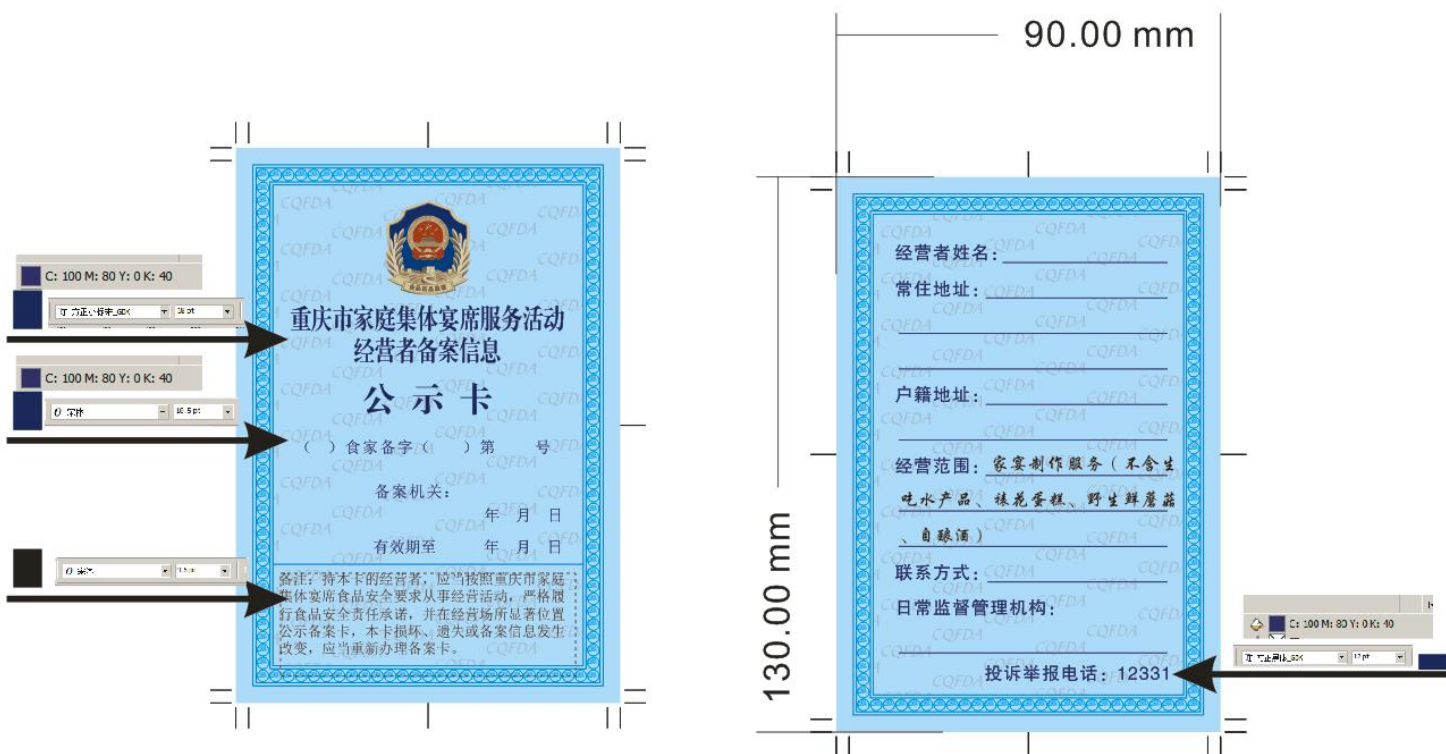


附件 3

# 重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案信息公示卡样式

纸张为 250g 雅粉纸，颜色参考《食品经营许可证》的淡蓝色，底纹为 CQFDA

纸张尺寸大小：130mmX90mm，具体样式示例如下：







附件 4

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：参加人数\_\_\_\_人、体检\_\_\_\_人， 厨师\_\_\_\_人、体检\_\_\_\_人

主要菜品（凉卤菜、糕点及肉类、水产品类必须注明）\_\_\_\_\_

是否含生吃水产品、裱花蛋糕、野生鲜蘑菇、自酿酒：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 5

## 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. 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。
2. 提供符合国家《生活饮用水卫生标准》的家宴制作用水。
3. 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。
4. 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吃水产品、裱花蛋糕、野生鲜蘑菇、自酿酒等高风险食品。
5. 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. 对承接的就餐人数 100 人以上的家宴，提前 48 小时向家宴举办所在地的食品药品监督管理所报告。

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家宴菜品进行留样。

8. 发生食物中毒或疑似食物中毒事件时，立即向当地食品药品监管部门报告，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物中毒或其他食源性疾病，依法承担法律责任。



## 重庆市市场监督管理局行政规范性文件

---

举办者签字：

承办者签字：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日