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。