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