

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

大型会展食品安全保障工作指南

Guidelines for food safety assurance in large scale convention and
exhibition

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

深圳市市场监督管理局 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总体要求 2

5 工作职责 2

 5.1 运营方 2

 5.2 餐饮服务提供者 3

6 保障工作流程 3

 6.1 举办前期 3

 6.2 举办期间 4

 6.3 总结归档 5

7 特殊要求 5

 7.1 赞助、自带及特需食品要求 5

 7.2 会展期间的集中配餐要求 5

8 食品安全应急处置 5

9 创新食品安全服务 6

附 录 A（资料性） 食品展销会食品安全管理职责 7

附 录 B（规范性） 大型会展食品安全保障管理文件 9

附 录 C（资料性） 大型会展供餐食谱审查指引 40

附 录 D（资料性） 大型会展食品安全消费提示 42

参考文献 43

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市计量质量检测研究院、深圳市招华国际会展运营有限公司、深圳市市场监督管理局宝安监管局。

本文件主要起草人：王世雄、肖敏、薛燕萍、袁桂芬、吴泳灵、崔艳艳、余洋、姜国华、张苍巍、朱玲、黄能胜、罗金勇、林长虹、郑秋帆，陈谢之锴、杨周杰、谢圆圆

大型会展食品安全保障工作指南

1 范围

本文件规定了大型会展食品安全保障工作中的总体要求、工作职责、保障工作流程、特殊要求、食品安全应急处置和创新食品安全服务。

本文件适用于深圳市会展场馆举办的大型会展食品安全保障工作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB4403/T 317 重大活动食品安全监督管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大型会展 large-scale convention and exhibition

在特定场所和一定期限内举办的具有一定规模的会议（参会代表人数在800人及以上）、展览活动（展出的面积在1万平方米以上）中，进行物品、技术、服务等展示，或者为参与者提供推介、洽谈和交流等服务的活动。

3.2

主办单位 organizer

对大型会展进行指导、协调、把关的发起单位。组织、策划、运营大型会展，在法律上拥有大型会展的所有权，并对会展活动承担主要责任的组织。

3.3

承办单位 co-organizer

受主办单位委托，具体承担大型会展的组织、策划、实施与管理，并承担会展主要经济责任的组织。

3.4

会展场馆运营方 convention and exhibition venue operator

自有会展场馆或受会展场馆产权方委托，对会展场馆进行经营管理和日常维护的单位。

3.5

餐饮服务提供者 catering service provider

经会展场馆运营方许可进驻会展场馆，并在大型会展期间向会展场馆内参会者、参展者、工作人员等提供餐饮服务的食品经营单位。

3.6

宴会供餐单位 banquet catering unit

在大型会展期间向会展场馆内参会者、参展者、工作人员等提供宴会餐饮服务的食品经营单位。

4 总体要求

4.1 大型会展食品安全保障工作坚持预防为主、风险管理、全程控制、落实责任的原则。

4.2 大型会展主办单位或承办单位（以下简称“主承单位”）、会展场馆运营方（以下简称“运营方”）、餐饮服务提供者等大型会展食品安全相关单位建立“统一规范、操作性强、安全高效”的大型会展食品安全管理机制。

4.3 开展食品安全保障工作时符合 GB 31654 和 DB4403/T 317 各项要求。

4.4 大型会展为食品展销会或参展商有食品销售、制售行为的，符合附录 A 要求。

5 工作职责

5.1 运营方

5.1.1 牵头大型会展食品安全相关单位组建完善的食品安全管理架构，建立联动管理机制。制定食品安全工作目标、重点任务和工作要求，加强大型会展期间食品安全管理。

5.1.2 根据会展场馆设施条件和会展的规模、特点，对会展场馆内的餐饮设施和餐饮服务进行规划统筹。

5.1.3 制定餐饮服务提供者评价和退出机制，定期对长期进驻的餐饮服务提供者开展动态考核评估工作。

5.1.4 审查进驻会展场馆餐饮服务提供者的相关资质及供餐能力，选择优质的餐饮服务提供者进驻会展场馆。餐饮服务提供者具备的资质包括但不限于：

——具备合法有效的营业执照、食品经营许可证或备案凭证等相关资质，取得与大型会展供餐形式相适应的主体业态和经营项目；

——餐饮服务食品安全量化等级达到 A 级（或具备与 A 级标准相当的条件）；

——具备健全的食品安全管理制度，有完善的食品安全体系和组织机构，有完整的服务体系和保障措施；

——配备与其规模和食品类别相适应的食品安全管理员；

——近三年未发生重大食品安全事故，无超出许可范围经营或无证经营等现象，无隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的行为。

5.1.5 对会展场馆的餐饮服务提供者提出卫生要求。宜在大型会展开始前对餐饮服务提供者的工作人员及工作环境进行肠道类传染病筛查，阻止疾病传播。

5.1.6 对会展范围内食品安全开展常态化管理，包括但不限于对进驻会展场馆餐饮服务提供者及非入驻但在会展场馆内兜售食品的餐饮服务供应商进行管理。

5.1.7 建立消费者食品消费合法权益保障机制，确保投诉信息的及时收集和传递，妥善处置消费纠纷。

5.2 餐饮服务提供者

5.2.1 做好大型会展活动的供餐工作，依法承担食品安全责任。

5.2.2 遵守 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定，避免交叉污染，包括但不限于：

——严格落实食品及食品原材料控制要求，做好进货查验及索证索票工作，强化食品及食品原材料采购及贮存管理；

——严格执行从业人员健康管理制度，并按照每日晨检制度的要求做好晨检，对患有碍食品安全疾病的人员进行调整或调离相关岗位；

——严格加强对食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设施设备及食品工用具、餐饮具的清洗、消毒、维护和保养，确保设施设备的正常运转和使用；

——严格落实食品加工过程控制及备餐供餐过程控制，确保食物烧熟煮透，避免发生交叉污染；

——严格落实食物留样管理，确保留样品种、留样量、留样时间、留样温度符合食物留样的有关要求，并实施专人专柜登记及管理。

5.2.3 签订稳定的食品供应商，不得采购法律法规禁止生产经营的食品，以及无法提供溯源凭证的食品及食品相关产品。

5.2.4 不加工制作食品安全风险高、易造成食物中毒的食品；对存在致敏风险的食品，宜加贴食品安全提示；接待有民族特殊饮食习惯人员的，落实民族食品有关习俗。

5.2.5 建立食品安全培训制度，对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，对于临时上岗的从业人员落实岗前培训。

5.2.6 宜参与重大活动供餐单位食品安全现场评估，进入名录库。

5.2.7 宜对消费者进行防止食品浪费提示提醒，不诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。

6 保障工作流程

6.1 举办前期

6.1.1 主承单位

6.1.1.1 大型会展期间有宴会供餐的，在大型会展举办前 15 个工作日内，向所在地县（区）级市场监督管理部门报告，并按照附录 B.1 的要求填写《大型会展基本情况信息登记表》。

6.1.1.2 宜在进驻场馆的餐饮服务提供者名录中选择合适的宴会供餐单位。

6.1.2 运营方

6.1.2.1 审核餐饮服务提供者和大型会展基本情况。

6.1.2.2 提前向市场监管部门、主承单位报备会展供餐排期情况，明确会展期间餐饮服务提供者供餐信息（见图 B.2）。

6.1.2.3 对餐饮服务提供者实际食品安全水平等情况开展事前检查，及时消除存在的食品安全隐患：

- 对整改后能有效排除食品安全风险隐患的，监督其限期内整改到位；
- 不能及时排除食品安全风险隐患的，及时予以更换。

6.1.2.4 宜对用于大型会展的非预包装食品原料、餐具、容器等样品进行检测。抽样检测提前进行，并确保能够在大型会展举办前得出检测结果，作为判断餐饮服务提供者食品安全状况的依据。

6.1.2.5 与餐饮服务提供者食品安全负责人进行对接，成立食品安全现场工作组，对餐饮服务提供者负责人和重点岗位人员进行例会交流培训。

6.1.2.6 与大型会展活动驻场医生取得联系，及时获取会展期间有关人员肠道疾病信息。

6.1.3 餐饮服务提供者

6.1.3.1 组建大型会展食品安全管理工作组，明确成员的职责分工，对参与大型会展供餐的食品从业人员进行培训与考核，填写附录 B.3《大型会展食品安全培训记录表》。

6.1.3.2 向主承单位报送具备承接大型会展餐饮服务资格的证明材料，与市场监管部门、主承单位、运营方签订附录 B.4《大型会展食品安全责任书》。

6.1.3.3 大型会展开始前向主承单位、运营方提交供餐方案，确认后提交至市场监管部门。

6.1.3.4 组织开展食品安全自查，并向运营方提交自查报告。自查报告见附录 B.5。

6.1.3.5 提供宴会订餐时，至少提前 10 个工作日制定食谱，食谱制定满足食品安全相关要求，参见附录 C《大型会展供应食谱审查指引》，并提交附录 B.6《大型会展食品制作分解表》至市场监管部门审核，市场监管部门在审核食谱时，认定不适宜提供的食品，餐饮服务提供者及时更换；餐饮服务提供者不得擅自更改审定后的菜单，因特殊情况确实需要修改的，及时提请市场监管部门确定修改情况。

6.1.3.6 对主承单位和运营方检查发现的问题及时整改。

6.2 举办期间

6.2.1 主承单位

6.2.1.1 协助市场监督管理部门加强大型会展食品安全监管，督促大型会展各单位有效落实食品安全责任，并根据市场监督管理部门的建议，加强对大型会展食品安全保障的领导、组织、协调和沟通。

6.2.1.2 宜通过短信、广播等方式，主动向参展商及其工作人员、入场观众宣传告知外卖传单、不明来源的外卖餐食等风险，对展期的食品安全进行风险提醒，具体见附录 B.7。

6.2.2 运营方

6.2.2.1 对餐饮服务提供者的食品安全情况进行现场检查，检查内容符合附录 B.8 的规定。

6.2.2.2 督促餐饮服务提供者根据现场检查情况落实整改，并跟进整改情况。

6.2.2.3 现场核查确认实际出餐菜品与审定的食谱相符，确保不存在擅自更改食谱或食品种类、超许可范围提供食品的情形。

6.2.3 餐饮服务提供者

6.2.3.1 食品加工环节符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的有关规定，并做好留样和各类记录。留样记录符合附录 B.9 的规定。

6.2.3.2 对现场保障人员检查发现的问题及时整改。

6.2.3.3 需要临时改变或增加食谱品种时，至少提前 2 小时告知主承单位、运营方和市场监管部门，审核通过后再进行供餐，未经批准不应更改。

6.3 总结归档

主承单位、运营方和餐饮服务提供者将食品安全保障工作相关的记录、文件等资料统一归档保存。每次大型会展结束后对发生的问题及客诉情况进行分析整理，并提出整改措施不断完善。

7 特殊要求

7.1 赞助、自带及特需食品要求

7.1.1 不宜使用赞助或自带食品。确须赞助或自带的，在大型会展举办前期，主承单位提前向运营方报备和协商，经运营方同意后方可自带，且食品赞助者或自带者需确保赞助或自带食品符合食品安全的有关规定，并遵守如下规定：

a) 食品赞助者或自带者向主承单位、运营方作出书面承诺，确保食品符合食品安全要求，必要时向市场监管部门书面承诺。

b) 提供加盖赞助或自带食品供货者公章或签字的许可证明、食品合格证明文件（出厂检验合格证或其他合格证明）及每笔购物凭证或每笔送货单等文件有效材料。

c) 赞助或自带食品为进口食品的，还需提供口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品相同批次的食品检验合格证明等文件材料复印件。

7.1.2 运营方对食品赞助者或自带者所提供的资料进行查验登记，对赞助、自带食品进行查验、留样，留样要求符合 5.3.2 规定。

7.1.3 大型会展举办期间，运营方确认是否存在未经审核通过的赞助、自带食品。不准许使用无合法来源的赞助、自带食品，必要时开展检测。

7.1.4 如重要接待对象提出特别的食品需求的，主承单位及时向市场监管部门、运营方提出书面申请，经审核通过后方可提供。特需食品的管理参照赞助、自带食品进行。

7.2 会展期间的集中配餐要求

7.2.1 主承单位选择经运营方许可的集体用餐配送单位进行配餐。

7.2.2 对于集体用餐配送单位配送的成品，其食品加工环节符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的有关规定。

7.2.3 不宜选择容易变质腐烂的叶菜类菜品成品，食品成品的运输时间不宜超过 1 小时。

7.2.4 集体用餐配送单位配送的食品，在包装、容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还需标注保存条件和食用方法，并在供餐场所对食品进行二次加热，食品中心温度达到 70℃ 以上方可供应。

7.2.5 食品使用密闭容器盛放，容器材料符合食品安全国家标准或有关规定。

7.2.6 主承单位做好会展期间的集中配餐的收货登记和测量配送食品的中心温度，现场验收符合 B.10 《大型会展食品安全集中配送管理表》的要求。

7.2.7 主承单位禁止订购无正规来源的盒饭，举办期间运营方加强对无正规来源盒饭的管理，必要时上报属地监管部门。

8 食品安全应急处置

主承单位、运营方、餐饮服务提供者建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事故处置方案。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，立即采取下列措施：

- 积极协助医疗机构进行救治；
- 停止当前供餐，并按照规定向所在地食品安全监督管理、卫生健康等部门报告；
- 封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施；
- 配合相关部门进行现场调查处理；
- 采取合理的供餐替换措施，保障人员就餐。

9 创新食品安全服务

9.1 鼓励运营方投资建设或合作引入先进的智慧监管系统，集成视频监控、数据分析、预警提示等功能，实现对会展餐饮服务区域的全面覆盖。

9.2 鼓励利用 AI 图像识别、大数据分析等技术，对餐饮服务提供者的操作过程进行实时监控和数据分析，自动识别违规行为。

9.3 鼓励主承单位、运营方采购第三方机构保障指导服务，提升食品安全风险防范能力。

9.4 鼓励运营方、会展餐饮服务提供者选择专业保险机构购买食品安全责任险，提升食品安全责任承担能力。

附 录 A
（资料性）
食品展销会食品安全管理职责

A. 1主承单位职责

A. 1.1 在展销会举办前十个工作日内，向展销会所在地县级市场监督管理部门报告，报告内容包括展销会名称、地址、起止日期、食品经营区域布局图及各分区经营项目、展销会举办者食品安全管理制度目录及入场食品经营者主体信息核验情况、食品安全管理人员信息、联系人及联系方式等信息。

A. 1.2 签订《大型会展食品安全责任书（主承单位）》（见图 B. 11）。

A. 1.3 依法承担食品安全管理责任，核验、登记并留存入场食品经营者的许可证或者备案情况等信息（见图 B. 12），明确入场食品经营者的食品安全义务和责任并督促落实，定期对其经营环境、条件进行检查（见图 B. 13），发现有食品安全违法行为的，及时制止并立即报告所在县（区）级市场监督管理部门。

A. 1.4 审核参展食品品种和经营业态，杜绝国家明令禁止经营的食物或会展场所无法满足其经营条件要求的食物和经营业态入场经营。

A. 1.5 对展销区进行合理设置，将食物与非食物、鲜活产品与其他食物、直接入口食物与非直接入口食物分隔或分区展销，提供必要的卫生设施，保持经营场所的整洁卫生，保障参展食物安全。

A. 1.6 可以配备检验设备和检验人员或者委托符合资质的食物检验机构，对进入展销会经营的食物进行抽样检验或快速检测，并公示检验检测的食物品种、指标项目和结果，或应消费者要求提供检验检测服务。发现不符合食物安全标准食物的，应当要求相关食物生产经营者立即停止经营，并向县级以上食物药品监督管理部门报告。

A. 1.7 对参展食物生产经营者销毁的食物应统一进行处置或监督其销毁，并进行记录或留存相关影像资料。

A. 1.8 在展会醒目处设置公示栏，公布市场监督管理部门的投诉举报电话，公开场内或行政机关公布的相关食物信息，并设有消费者投诉处理机构，妥善处理消费纠纷，投诉机构至少应当保留至展销会结束后 30 天。

A. 1.9 建立消费者食物消费合法权益保障机制，妥善处置消费纠纷，对因参展食物生产经营者在展销活动中经营的不符合食物安全标准或以次充好、以假充真的食物受到损害的消费者，按照《中华人民共和国食物安全法》《中华人民共和国消费者权益保护法》等法律法规的有关规定实施先行赔偿。

A. 1.10 会展期间参展单位因特殊情况要求提前撤展的，宜采取设置围挡等措施，避免撤展过程中对周围食物造成污染。

A. 1.11 建立健全档案管理制度，保存报告登记、参展食物生产经营者资料、管理制度、管理人员、食物销毁处置等大型会展档案。

A. 2运营方职责

A. 2.1 审查展销会举办者主体资格资质和举办能力等相关证明文件，禁止自然人举办食物展销会。

A. 3参展食物生产经营者职责

A. 3.1 按照食物安全法律法规、规章和食物安全标准等从事食物经营活动，保证食物安全。

A. 3.2 持有有效食物生产经营许可证和营业执照等经营资格文件并在显著位置公示，实际经营项目与经营资格文件载明的内容应当一致。参展食物生产经营者不得转租展位或者出租、出借食物生产经营许可证、营业执照等经营资格文件。

A.3.3 具有与所经营食品品种、数量相适应的设备条件，有相应的消毒、防腐、防尘、防蝇、防虫、洗涤以及存放垃圾等设施。贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

A.3.4 参展食品生产经营者应当按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求建立和执行进货查验及查验记录制度，如实记录食品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。参展食用农产品销售者应当按照《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》相关要求建立和执行进货查验及查验记录制度。

A.3.5 参展食品生产经营者不得经营法律、法规等明令禁止经营的食品，不得经营裸装直接入口生食水产品、生食肉类、凉拌菜，不得销售或使用无合法来源或来源不明的食品。

A.3.6 参展食品生产经营者应当按照法律法规等规定对从业人员的健康和个人卫生进行管理，销售直接入口食品的从业人员应当持有有效健康证明，并穿戴清洁的工作衣、帽，做好个人卫生。接触直接入口食品时，必须使用清洁的售货工具。

A.3.7（预包装食品）参展食品生产经营者销售预包装食品的包装、标签应当符合相关要求，并按照食品标明的贮存条件存放和展售。

A.3.8（散装食品）参展食品生产经营者销售散装食品，使用的工具或包装应当符合食品安全标准，并采取防蝇、防虫、防尘、防潮和防止交叉污染的措施。

食品生产经营者销售散装食品应当在散装食品的容器或外包装上注明食品名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

A.3.9（现场制售食品）参展食品生产经营者现场制售食品应当使用符合食品安全标准和要求的配料，不得使用过期、变质以及无合法来源或来源不明的食品原料、回收的食品或非食用物质等加工制作食品。

A.3.10（进口食品）参展食品生产经营者销售进口食品时，应当持有所销售食品对应批次的《入境货物检验检疫证明》。对已取得通关凭证但尚未取得《入境货物检验检疫证明》的食品，只能在展销会中展示，不得销售、赠送和品尝。

A.3.11（散装熟食销售）散装熟食应当当天销售完毕。当天未销售完毕的应当按照超过保质期食品要求进行销毁。

A.3.12 参展食品生产经营者供给消费者免费品尝的食品应当与销售食品分开放置或隔离，标明“品尝”字样，并提供卫生洁净的工具，防止交叉污染。

A.3.13 参展食品生产经营者对超过保质期、腐败变质或感官性状异常等问题食品应当登记名称、规格、数量、生产日期、保质期等，并予以销毁。

附 录 B
(规范性)
大型会展食品安全保障管理文件

B.1 大型会展基本情况信息登记表

图 B.1 规定了大型会展基本情况信息登记表模板。

大型会展主办单位或承办单位名称：		
大型会展信息	名称	
	举办地点	
	举办时间	
	会展面积	
	展位数量	
	参加人数	
	安保等级 (重要客人情况)	
大型会展宴会餐饮服务提供者信息	名称	
	地址	
	联系人	
	参加人员驻地分布	
供餐形式	自助餐 围餐	
其他	宴会设置	
	随同人员或其他人员路线	
	赞助食品	
	其他情况 (临时用餐、茶歇食品等)	
备注		
大型会展主办单位或承办单位联系人及联系方式：		

图 B.1 大型会展基本情况信息登记表

B.2 大型会展供餐信息一览表

图 B.2 规定了大型会展供餐信息一览表模板。

会展信息				餐饮供应商信息			许可证信息				供餐信息				
会展名称	会展时间	会展地点	租用面积 m ²	餐饮服务提供者名称	经营点位	经营面积	主体业态	经营项目	法定代表人	许可证有效期	联络人	联系方式	提供餐食品类	经营日期	持续天数

注：食品经营许可证等供应商资质、食谱等需提供相关附件资料。

图 B.2 大型会展供餐信息一览表

B.3 大型会展食品安全培训记录表

图 B.3 规定了大型会展食品安全培训记录表模板。

大型会展食品安全培训记录表			
日期		地点	
主题	大型会展食品安全培训	培训人	
参加人员		食品从业人员	
培训内容			
<p>培训内容覆盖但不限于：</p> <ul style="list-style-type: none">[1] GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范[2] GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范[3] DB4403/T 317 重大活动食品安全监督管理规范[4] 国家市场监督管理总局.市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告：国家市场监督管理总局（2018）12号，2018年[5] 广东省市场监督管理局.广东省市场监督管理局关于重大活动食品安全监督管理实施细则：粤市监规字（2022）4号，2022年[6] 广东省市场监督管理局.关于印发《广东省市场监督管理局关于广东省食品安全管理人员的管理办法》的通知：粤市监规字（2019）5号，2019年 <p>以下为培训记录模板：</p> <p>一、人员管理</p> <p>1. 健康管理</p> <p>（1）从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时进行临时健康检查。</p> <p>（2）食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。</p> <p>（3）手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。</p> <p>（4）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、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。</p>			

图 B.3 大型会展食品安全培训记录表

2. 人员卫生

- (1) 从业人员应保持良好的个人卫生。
- (2) 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。
- (3) 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。
- (4) 进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。
- (5) 专用操作区、专间的从业人员应佩戴清洁的口罩，其他接触直接入口食品的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。
- (6) 如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。
- (7) 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：
 - a) 加工制作不同存在形式的食品前；
 - b) 清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；
 - c) 咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。
 - d) 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。
 - f) 加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。
- (8) 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部并消毒：
 - a) 接触非直接入口食品后；
 - b) 触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；
 - c) (7) 中要求的应重新洗净手部的情形。
- (9) 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。

二、原料管理

1. 食材采购

- (1) 采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，不应采购法律、法规禁止生产经营的食品，食品添加剂及食品相关产品。
- (2) 采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。
- (3) 鼓励建立固定的供货渠道，确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。

2. 进货查验

- (1) 查验并留存供货者的相关资质证明、产品合格证明文件。
- (2) 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。
- (3) 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。
- (4) 食品原料必须经过以下验收后方可使用：
 - a) 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
 - b) 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；
 - c) 标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；

图 B.3 大型会展食品安全培训记录表（续）

d) 食品在保质期内；

f) 食品温度符合食品安全要求。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

(5) 应尽可能缩短冷冻（藏）食品的验收时间，减少其温度变化。

3. 原料贮存

(1) 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

(2) 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

(3) 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

(4) 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性地确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

(5) 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

(6) 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

(7) 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

(8) 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

三、加工制作

1. 基本要求

(1) 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。

(2) 加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

a) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；

b) 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；

c) 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；

d) 不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；

e) 餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

(3) 加工制作食品过程中，不得存在下列行为：

a) 使用非食品原料加工制作食品；

b) 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；

c) 使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；

d) 使用超过保质期的食品、食品添加剂；

e) 超范围、超限量使用食品添加剂；

f) 使用腐败变质、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、食品添加剂；

g) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

h) 使用无标签的预包装食品、食品添加剂；

i) 使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；

j) 在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；

k) 法律法规禁止的其他加工制作行为。

(4) 对国家法律法规明令禁止的食品及原料，应拒绝加工制作。

图 B.3 大型会展食品安全培训记录表（续）

2. 初加工

- (1) 冷冻（藏）易腐食品从冷柜（库）中取出或者解冻后，应及时加工使用。
- (2) 食品原料加工前应洗净。未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。
- (3) 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏冷冻。
- (4) 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。

3. 烹饪

- (1) 食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。
- (2) 需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到 70℃ 以上；加工时食品的中心温度低于 70℃ 的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。
- (3) 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。
- (4) 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

4. 专间操作

- (1) 专间内温度不得高于 25℃。
- (2) 每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。
- (3) 由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。
- (4) 应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。
- (5) 及时关闭专间的门和食品传递窗口。
- (6) 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。
- (7) 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。
- (8) 加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过 1 小时。
- (9) 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕坯应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。
- (10) 加工制作好的成品宜当餐供应。
- (11) 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

5. 专用操作区操作

- (1) 由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。
- (2) 应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。
- (3) 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

图 B.3 大型会展食品安全培训记录表（续）

- (4) 加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。
- (5) 加工制作好的成品应当餐供应。
- (6) 现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行。
- (7) 不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

6. 食品添加剂使用

- (1) 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。如使用食品添加剂应符合 GB 2760 规定。
- (2) 不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。
- (3) 用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。
- (4) 使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录食品名称、食品数量加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。
- (5) 使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。

7. 冷却

- (1) 烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。
- (2) 可采取将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或者使用专用速冷设备，使食品尽快冷却。

8 再加热

- (1) 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下存放 2h 以上，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。
- (2) 烹饪后的易腐食品再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至 70℃以上。
- (3) 食品感官性状发生变化的应当废弃，不应再加热后供食用。

四、供餐要求

- 1. 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。
- 2. 加工围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗，必要时消毒。
- 3. 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不应超过 2h；存放时间超过 2h 的，应按 6.7 要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过 2h 的，应在 60℃以上保存，或按要求冷却后进行冷藏。
- 4. 供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。
- 5. 与餐（饮）具的食品接触面或者食品接触的垫纸、垫布、餐具托、口布等物品应一客一换。撤换下的物品应清洗消毒，一次性用品应废弃。
- 6. 事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。

五、配送要求

1. 基本要求

- (1) 根据食品特点选择适宜的配送工具，必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。
- (2) 配送的食品应有包装，或者盛装在密闭容器中。食品包装和容器应符合食品安全相关要求，食品容器的内部结构应便于清洁。
- (3) 配送前应对配送工具和盛装食品的容器（一次性容器除外）进行清洁，接触直接入口食品的还应消毒，防止食品受到污染。

图 B.3 大型会展食品安全培训记录表（续）

- (4) 食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求。
- (5) 配送过程中，原料、半成品、成品、食品包装材料等应使用容器或者独立包装等进行分隔。包装应完整、清洁，防止交叉污染。

(6) 不应将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送。

2. 外卖配送

- (1) 送餐人员应当保持个人卫生。配送箱（包）应保持清洁，并定期消毒。
- (2) 配送过程中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔，防止直接入口食品污染，并保证食品温度符合食品安全要求。
- (3) 鼓励使用外卖包装封签，便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。

3. 信息标注

- (1) 中央厨房配送的食品，应在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注门店加工方法。
- (2) 集体用餐配送单位配送的食品，应在包装，容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息，加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。
- (3) 鼓励外卖配送食品在容器或者包装上标注食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

六、餐用具清洗消毒保洁

1. 餐用具清洗消毒

- (1) 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。
- (2) 清洗消毒方法参照《推荐的餐用具清洗消毒方法》（见附录 J）。宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。
- (3) 餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。
- (4) 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。
- (5) 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。
- (6) 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。
- (7) 不得重复使用一次性餐饮具。

2. 餐用具保洁

- (1) 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。
- (2) 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。
- (3) 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

培 训 照 片

（根据现场培训补充照片）

图 B.3 大型会展食品安全培训记录表（续）

参加人员签到及考核结果				
序号	参加人员签到	考核方式	考核结果	考核负责人
1		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
2		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
3		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
4		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
5		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
6		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
7		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
8		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
9		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
10		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
11		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
12		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
13		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
14		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
15		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
16		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
17		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
18		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
19		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
20		<input type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试 <input type="checkbox"/> 实操	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	

图 B.3 大型会展食品安全培训记录表（续）

B.4 大型会展食品安全责任书（餐饮服务提供者）

图 B.4 规定了大型会展食品安全责任书（餐饮服务提供者）模板。

大型会展食品安全责任书（餐饮服务提供者）

我司于_____年____月____日至_____年____月____日承担_____

大型会展接待任务，为严格贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，有效防止大型会展食品安全事故的发生，圆满完成接待任务，确保大型会展期间食品安全，我司作出以下承诺：

一、坚决执行《中华人民共和国食品安全法》《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》《广东省重大活动食品安全监督管理实施细则》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规，保证做到以下工作：

（一）所有从业人员持有效健康合格证明上岗，每日落实晨检制度；

（二）所用食品及食品原材料从具备合法资质的企业或单位购进，严格执行进货查验及索证索票制度，不外购散装直接入口熟食制品；

（三）食品加工过程严格按照餐饮服务食品安全操作规程操作，做到加工前检查原料的感官性状，烧熟煮透食品，生、熟食品的用具有明显标志并分开存放，专间操作戴口罩和手套等，确保大型会展期间食品安全；

（四）严格按照要求进行食物留样，使用专用留样冷藏设备，并由专人负责登记保管上锁；

（五）按规定清洗、消毒、存放食品工用具及餐饮具；

（六）餐饮服务食品安全操作规范规定的其他要求。

二、全力配合市场监督管理部门履行食品安全职责，保证做到以下工作：

（一）在规定时间内提供食谱并交市场监督管理部门审核；

（二）食品制作的各环节、各岗位工作人员全力配合市场监督管理部门履行职责，不得拒绝和阻挠；

（三）对于市场监督管理部门提出的整改意见，立即予以整改并落实到位；

（四）每餐结束后，汇总用餐人数并及时反馈市场监督管理部门；

（五）一旦出现疑似食物中毒等食品安全事故，积极配合市场监督管理部门开展调查工作。

三、认真履行作为餐饮服务提供者的义务，遵守信誉。切实履行食品安全第一责任人的职责，确保食品安全。

四、在接待过程中，因我司违反相关法律、法规及有关规定而引起食品安全事故的，我司愿意承担相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。

法定代表人或负责人（签字）

餐饮服务提供者（公章）

年 月 日

图 B.4 大型会展食品安全责任书（餐饮服务提供者）

B.5 大型会展自查报告

图 B.5 规定了大型会展自查报告模板。

检查项目	序号	不符合项说明	责任部门及责任人	不符合采取的防范措施
一、信息公示	*1	食品经营许可证合法有效，未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。		
	*2	在食品经营场所显著位置悬挂或摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示；公示上一次日常监督检查记录表		
	*3	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表		
	*4	企业食品安全管理员持证在岗		
	*5	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员（含临时工作人员）的有效健康证明		
	*6	对已发生食源性疾病聚集事件、经营条件发生变化、监管部门要求责令整改等情形的整改和后续工作情况		
二、人员管理	*7	有每日健康检查（晨检）记录，从事接触直接入口食品工作的从业人员未患有碍食品安全病症或手部有伤口		
	*8	从业人员全员培训计划及记录，健康管理制度落实情况		
	9	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生		
	10	外来人员进入厨房要有适当防护		
三、原料控制 （含食品添加剂、食品相关产品）	*11	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，并留存复印件及发货票证		
	12	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存		
	*13	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录		
	14	食品添加剂专人负责保管、领用、登记，专柜（位）保存，并有相关记录		
	15	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求		

图 B.5 大型会展自查报告

	16	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水		
四、加工制作过程	17	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洗的禽蛋使用前清洗外壳		
	*18	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工工具区分标识明显、分开放置和使用；防止交叉污染措施有效		
	*19	食品煮熟煮透，食品成品存放的温度和时间符合要求		
	*20	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求		
	*21	食品留样符合规范		
	*22	审查菜单，不加工高风险菜品		
五、备餐、供餐与配送	*23	各餐场所、各餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求		
	24	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求		
六、场所和设备设施清洁维护	25	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等		
	*26	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。		
	*27	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。		
	28	餐厨废弃物的存放及清理符合要求		
七、餐饮具清洗消毒	29	餐用具清洗池专用，有明显标识，满足清洗需要。		
	*30	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求		

图 B.5 大型会展自查报告（续）

	*31	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁		
	32	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内		
餐饮服务情况	正常经营（ ）；未经营（ ）			
检查人签名： 年 月 日				
负责人签名： 年 月 日				
<p>记录填写说明：</p> <p>1. 表中*号项目为重点项，其他项目为一般项。</p> <p>2. 针对相应的检查项目，在检查结果栏打“√”，如检查发现不符合，需要在“不符合项说明”栏中详细记录不符合具体内容；</p> <p>3. 对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监（食品安全负责人）。</p>				

图 B.5 大型会展自查报告（续）

B.6 大型会展食品制作分解表

图 B.6 规定了大型会展食品制作分解表模板。

大型会展接待单位食品制作分解表					
接待单位（供餐单位）：				时间：	共____页
序号	菜品名称	主要原辅配料	制作程序	成品储存条件	制作人签名（正楷）
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
监督员签名：		审核时间：____年____月____日____时			

图 B.6 大型会展食品制作分解表

B. 7 大型会展期间用餐提醒短信模板

图 B. 7 规定了大型会展期间用餐提醒短信模板。

尊敬的参展商、工作人员及入场观众：

您好！为了保障会展期间的食品安全与公共卫生，特此温馨提醒您注意以下风险事项：

1. 选择正规餐饮：如需用餐，请选择会展官方推荐的会展场馆内餐饮区域或周边有良好卫生信誉的餐馆。确保食品安全，享受健康美食。

2. 警惕外卖传单：会展期间可能存在外来人员散发外卖传单，诱导购买不明来源的外卖餐食。这些食品可能来源不明，卫生条件无法保障，存在极大的食品安全隐患。请勿轻信并购买此类外卖。

3. 自我防护意识：提高个人食品安全意识，不随意接受陌生人推销的食品，不食用来源不明的食物。如发现可疑情况，请及时向展会安保人员报告。

4. 关注官方信息：会展期间，请关注会展官方公告及广播通知，我们将及时发布食品安全相关提醒与指南。

让我们共同努力，营造一个安全、健康的展会环境。感谢您的理解与配合！

【大型会展名称】管理团队

【发送日期】： xxxx 年 xx 月 xx 日

图 B. 7 大型会展期间用餐提醒短信模板

B.8 大型会展现场检查表

图 B.8 规定了大型会展现场检查表模板。

大型会展现场检查表				
被检查单位：		联系人：	联系方式：	
地址：		检查时间：	检查次数：	
检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
经营资质	**1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致★★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
信息公示	2.1	在显著位置设置“食品安全信息公示栏”公示以下信息：食品经营许可信息、量化等级标识、最近一次日常监督检查记录（表）、最近一次餐饮服务食品安全自查报告、餐饮服务食品安全管理员信息、从业人员有效健康证明（建议为隐去个人身份证部分信息的复印件）、使用的食品添加剂名称、大宗食品原料索证索票情况、消费者投诉举报电话联系方式等	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	规范实施“明厨亮灶”（采用透明式、视频监控式等）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
人员管理	3.1	配备满足要求，并至少有 1 名经过考核合格（持证）的食品安全管理人员；大中型餐饮服务企业、用餐人数或者供餐人数超过 1000 人的单位应按要求配备食品安全总监	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	食品安全管理人员每年按照市场监管部门要求参加继续教育课程培训	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	制定从业人员健康管理制度	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

图 B.8 大型会展现场检查表

人员管理	3.4	应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划（应包括重大活动供餐保障专题培训），并做好培训记录；应定期审核和修订培训计划，评价培训效果，并进行检查，以确保培训计划的有效实施；存在临时工时，应对其进行上岗前培训	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.5	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.7	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.8	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
采购、运输、 验收与储存	4.1	采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件、产品合格证明文件。实行统一配送经营方式的餐饮服务企业，可由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件。企业总部统一查验的许可资质证明、产品合格证明文件等信息，门店应能及时查询。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	对采购的食品进行验收并记录，验收内容包括：1.具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；2.预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；3.标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；4.食品在保质期内；5.食品温度符合食品安全要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.4	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求；仓库应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.5	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	**4.6	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质★★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

图 B.8 大型会展现场检查表（续）

	4.7	在加工间和贮存设施随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.8	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.9	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.2	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.3	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工工具区分标识明显、分开放置和使用；防止交叉污染措施有效★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	**5.4	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为★★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.5	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳，必要时消毒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.6	经过初加工的食品应当做好防护，防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.7	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.8	食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到 70℃以上；加工时食品的中心温度低于 70℃的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.9	设有半成品、配料、成品操作台或盛放架，做到标志明显、分开使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

图 B.8 大型会展现场检查表（续）

专间和专用操作区管理	**6.1	专间入口处设有更衣、洗手、消毒设施，进入专间的门应能够自动关闭★★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	**6.2	专间内应设空气消毒设施、安装水净化设施的水池、工具消毒设施、专用冷藏设施。每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒，消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求；使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录；专间内温度不高于 25℃，应设有独立空调设施（特殊情况只能使用中央空调的，必须在专间空调出风口安装空气净化过滤装置）；专间内不能有明沟，地漏带水封★★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	**6.3	生食海产品前处理专用操作场所与专间相邻，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入专间；加工操作时应避免可食部分受到污染；加工后的生食海产品应当放置在密闭容器内冷藏保存，或者放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔；放置在食用冰中保存时，加工后至食用的间隔时间不得超过 1 小时★★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	**6.4	加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当当天加工制作、当天使用；蛋糕坯应存放在专用冷冻或冷藏设备中；打发好的奶油应尽快使用完毕★★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	6.5	自制饮品的加工设专用操作场所，入口处设洗手、消毒设施；根据实际情况设水果清洗区、切配榨汁区、成品存放区，设置冷藏设施、工具清洗消毒设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	6.6	烘烤类糕点的加工设专用操作场所，入口处设洗手、消毒设施；场所依次应分设糕点制作区、烘烤区、冷却区（设置密闭式冷却纱柜）或冷却间；如需分装，应另设分装间，分装间的设置按专间要求进行；糕点制作区内应分别设置和面区、加工制作区、工具清洗区，对应的区域设置工具清洗水池、蛋清洗水池（已经事先清洁的禽蛋除外）和相应操作台，设置冷藏设备和工具清洗消毒设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	6.7	进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染；不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	*6.8	专用操作区加工制作好的成品应当餐供应★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	

图 B.8 大型会展现场检查表（续）

食品添加剂 使用管理	*7.1	按照标准规定的使用范围和使用量使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	7.2	应专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	7.3	使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息；使用 GB2760 有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
备餐、供餐与 配送	*8.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染；用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	8.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	8.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
检测室	9.1	中央厨房、集体用餐配送单位应设置与加工制作的食品品种相适应的检验室；检验室不得设在食品加工区内，有独立的排水系统	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	9.2	中央厨房、集体用餐配送单位配备相应的检验设施和检验人员，保留检验记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	

图 B.8 大型会展现场检查表（续）

食品留样	10.1	中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
场所和设备 设施清洁维 护	11.1	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
餐饮具清洗 消毒	12.1	餐用具清洗池专用，有明显标识，满足清洗需要。洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	*12.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具★	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
食品安全管 理	13.1	中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部提供者设立食品安全管理机构，明确关键岗位人员，至少包括：法定代表人（负责人）、食品安全总监（若有）、食品安全管理人员、厨房负责人、原料采购负责人等食品安全管理全过程的岗位负责人。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	

图 B.8 大型会展现场检查表（续）

	13.2	建立并不断完善健全食品安全管理制度，主要制度包括：1. 食品安全自查与报告制度；2. 食品安全管理人员制度；3. 从业人员健康管理和培训管理制度；4. 食品添加剂使用及公示制度；5. 场所及设施设备清洗消毒和维护制度；6. 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证和进货查验制度；7. 食品加工经营风险控制制度；8. 食品贮存管理制度；9. 餐厨废弃物处置及餐厅卫生管理制度；10. 投诉受理制度；11. 食品留样制度；13. 专间及专用操作区管理制度；13. 其他食品安全管理制度（如日管控、周排查、月调度制度等）；特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。	□是□否	
	13.3	按要求建立完善的食品安全档案资料。按照规定记录从业人员健康状况晨检及培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查（含日管控、周排查、月调度制度落实情况）、食品留样、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害、餐厨垃圾回收等情况。鼓励采用信息化技术手段进行记录和文件管理。	□是□否	
	13.4	餐饮服务企业有食品安全事故处置方案	□是□否	
	*13.5	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求★		
	*13.6	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题★	□是□否	
	13.7	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录	□是□否	
制止餐饮浪费	14.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒	□是□否	
	14.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费	□是□否	
	*14.3	未发现经营过程中存在严重浪费★	□是□否	
其他	15.1	落实控烟“四有一无一劝阻”要求，现场张贴控烟警示标识，主动劝阻禁烟场所吸烟行为	□是□否	
	15.2	督促：建立并落实安全生产管理制度，落实安全主体责任，自觉开展安全生产自查和员工培训，做好用火、用电、用气等安全措施，严禁三小场所违规住人。按照主管部门要求安装燃气报警装置	□是□否	
	15.3	无免费提供一次性筷子、叉子、汤匙等餐具的行为。堂食禁止使用不可降解一次性塑料餐	□是□否	

图 B.8 大型会展现场检查表（续）

其他需记录 的问题	
--------------	--

备注：“**”为关键项、“*”为重点项、“无*”为一般项。

B.8 《大型会展现场检查表》

B.9 大型会展食品留样记录

图 B.9 规定了大型会展食品留样记录模板。

日期	餐次	食品名称	留样量 (g)	留样时间 (*日*月*时)	留样人签名	销毁时间 (*日*月*时)	销毁人签名	备注

要求：1.须保留每个供餐品种 125 克以上，用消毒过的餐具单独密封盛放，放置在专用冰箱（冷藏温度 0-8℃），保留 72 小时；2.每餐次的易腐食品成品品种均需要留样。

图 B.9 大型会展食品留样记录

B.10 大型会展食品安全集中配送管理表

图 B.10 规定了大型会展食品安全集中配送管理表模板。

大型会展食品安全集中配送管理表					
检查日期:		地点:		检查人:	
序号	检查项目	检查内容	合格	不合格	备注
1	配送车辆与设备设施	应配备盛装、分送产品的专用密闭容器, 运送产品的车辆应为专用封闭式, 车辆内部结构应平整、便于清洗, 设有温度控制设备, 配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置, 热链车辆食品周围温度应高于 60℃; 冷藏车辆正常应为 0℃~8℃, 冷冻车辆正常宜低于 -12℃。			
2		运输车辆应保持清洁, 每次运输食品前应进行清洗消毒, 在运输装卸过程中也应注意保持清洁, 运输后进行清洗, 防止食品在运输过程中受到污染。			
3	复热	对需要复热或现场分发的, 现场应有满足需要的复热设备设施, 复热食品中心温度不低于 70℃。			
4	一次性餐饮具	使用的一次性餐饮具, 应有合法的索证和产品检验合格证明, 并检查外观无异常。			
5	标签	配送食品的最小使用包装或食品容器包装上应贴标签, 标签应标明加工单位、生产日期及时间、保质期、半成品加工方法, 必要时标注保存条件和成品食用方法。			
6	食品中心温度和食用期限	不应在 8℃~60℃ 的温度条件下贮存和运输, 从烧熟至食用的间隔时间 (食用期限) 应符合以下要求: (1) 烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 60℃ 以上 (热藏) 的, 其食用期限为烧熟后 4 小时; (2) 烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 8℃ 以下 (冷藏) 的, 食用期限为烧熟后 24 小时, 供餐前应按规范要求再加热。			

图 B.10 大型会展食品安全集中配送管理表

7	检验记录	集体用餐配送单位和中央厨房应设置与生产品种和规模相适应的检验室，配备与产品检验项目相适应的检验设备和设施、专用留样容器、冷藏设施。检验室应配备经专业培训并考核合格的检验人员。			
---	------	---	--	--	--

图 B.10 大型会展食品安全集中配送管理表（续）

B. 11 大型会展食品安全责任书（主承单位）

图 B. 11 规定了大型会展食品安全责任书（主承单位）模板。

大型会展食品安全责任书（主承单位）

我司于____年____月____日至____年____月____日承担_____大
型会展接待任务，为严格贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，有效防止大型会展食品安全事故的发生，
圆满完成接待任务，确保大型会展期间食品安全，我司作出以下承诺：

一、严格按照《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》《重大活动食品安全监督管理办
法（试行）》《广东省市场监督管理局关于重大活动食品安全监督管理实施细则》GB31654《食品安全国家标准 餐饮服务通
用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》相关规定，抓好各环节食品安全工作。

二、依法承担食品安全管理责任，核验并留存入场及供餐食品经营者的许可证或者备案情况等信息，明确入场及供餐食
品经营者的食品安全义务和责任并督促落实，定期对其经营环境、条件进行检查，发现有食品安全违法行为的，应当及时制
止并立即报告所在市场监督管理部门。

三、周密制定各项大型会展食品安全工作方案和应急预案，明确食品安全要求。

四、建立协调联动机制，牵头建立食品安全保障工作组，明确餐饮服务提供者等相关单位的负责人员，并积极主动与监
管部门进行沟通协调。

五、大型会展期间，加强对展馆区域内食品经营者的食品安全现场检查，及时消除隐患，督促食品经营单位严格落实主
体责任，执行食品安全要求。对拒不整改、整改后仍达不到食品安全要求的食品生产经营者和餐饮服务提供者，应停止其食
品供应任务。

六、大型会展期间，加强安全巡查，不得允许外卖（尤其是现制现售食品，散装熟肉等）进入会展，加强会展周边食品
安全管理。活动中涉及团体膳食配送形式的供餐服务，应选择主体业态为“集体用餐配送单位”或经营项目包含“盒饭
制售”的餐饮服务提供者。

七、宜采购第三方机构保障指导服务，提升食品安全风险防范能力。

法定代表人或负责人（签字）：

主承办单位（公章）：

年 月 日

图 B. 11 大型会展食品安全责任书（主承单位）

B. 12 大型会展食品展销入场登记信息表

图 B. 12 规定了大型会展食品展销入场登记信息表模板。

经营者名称		许可证编号/备案编号	
有效期截止日期		会展期间员工数量	
展位号		展销食品品种	
联系人		联系电话	
是否配备食安员		食安员姓名	
是否有过在大型会展中提供餐饮服务经验		是否需要特殊场地和设备	
备注			

B. 12 大型会展食品展销入场登记信息表

B. 13 食品展销会食品安全现场检查记录表

图 B. 13 规定了食品展销会食品安全现场检查记录表模板

食品展销会食品安全现场检查记录表				
食品展销会名称:		地址:		
检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
经营资质	1.1	参展食品生产经营者以及展销会餐饮服务提供者的食品生产经营许可证、备案凭证合法有效	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	参展食用农产品经营者营业执照或身份证合法有效	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.3	境外参展食品生产经营者提供的我国政府有关部门批准参展的文件合法有效	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.4	未超出许可范围开展展销活动	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
信息公示	2.1	在展会醒目处设置公示栏，公布市场监督管理部门的投诉举报电话，公开场内或行政机关公布的相关食品信息	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	参展食品生产经营者在显著位置公示食品生产经营许可证和营业执照等经营资格文件	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
从业人员健康管理	3.1	销售直接入口食品的从业人员应当持有有效健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口，	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	销售直接入口食品的从业人员应当穿戴清洁的工作衣、帽，做好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
展销管控	4.1	随机抽查的参展食品生产经营者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	食品感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	销售散装食品的，使用的工具或包装应当符合食品安全标准，并采取防蝇、防虫、防尘、防潮和防止交叉污染的措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.4	散装食品的容器或外包装上注明有食品名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	销售进口食品的，有对应批次的《入境货物检验检疫证明》。对已取得通关凭证但尚未取得《入境货物检验检疫证明》的食品，只能在展销会中展示，不得销售、赠送和品尝	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	4.6	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

图 B. 13 食品展销会食品安全现场检查记录表

	4.7	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.8	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.9	参展食品生产经营者供给消费者免费品尝的食品应当与销售食品分开放置或隔离，标明“品尝”字样，并提供卫生洁净的工具，防止交叉污染	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.10	对参展食品生产经营者销毁的食品应统一进行处置或监督其销毁，并进行记录或留存相关影像资料；散装熟食应当当天销售完毕，当天未销售完毕的应当按照超过保质期食品要求进行销毁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
加工制作过程管理	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水		
	5.3	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工工具区分标识明显、分开放置和使用；防止交叉污染措施有效	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	参展食品生产经营者不得经营法律、法规等明令禁止经营的食物，不得经营裸装直接入口生食水产品、生食肉类、凉拌菜，不得销售或使用无合法来源或来源不明的食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.5	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洗的禽蛋使用前清洗外壳	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.6	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
食品添加剂使用	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
场所和设备设施清洁维护	7.1	展销会场地应当与有毒有害物质及污染源保持规定距离，避免开放式厕所（包括化粪池、化粪池）、污水池、垃圾场（站）等污染源对食品造成污染	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

图 B.13 食品展销会食品安全现场检查记录表（续）

	7.2	对展销区进行合理设置，将食品与非食品、鲜活产品与其他食品、直接入口食品与非直接入口食品分隔或分区展销，提供必要的卫生设施，保持经营场所的整洁卫生，保障参展食品安全	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.3	保持场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.4	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.5	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.6	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.7	废弃物的存放及清理符合要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
食品安全管理	8.1	建立并执行入场食品生产经营者食品安全主体资格管理及责任制度、食品安全风险自查制度等食品安全管理制度，以及食品安全突发事件处置方案	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	配备食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
	8.3	建立健全档案管理制度，保存报告登记、参展食品生产经营者资料、管理制度、管理人员、食品销毁处置等展销会档案	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用	
制止餐饮浪费	9.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.3	未发现经营过程中存在严重浪费	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

其他情况：_____

检查时间：_____ 检查人员：_____

图 B.13 食品展销会食品安全现场检查记录表（续）

附录 C

(资料性)

大型会展供餐食谱审查指引

C.1 禁用食品类别(品种)名单

名单包括但不限于:

- a) 超出经营许可范围、或无法提供合法来源及证据的食品;
- b) 生食肉及肉制品;
- c) 河豚鱼、野生蘑菇、枇杷仁、鲜黄花菜、木薯、发芽马铃薯、青皮红肉鱼(鲐鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等)、裱花蛋糕、牲畜甲状腺及其他不明动物的器官、组织和腺体;
- d) 生食海、水产品(例如蚶类、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、青口贝、海蜇、海带、虾,蟹及其炆制、酱制、腌制、冰制品,醉虾、醉蟹、咸蟹、冻章鱼等)、土笋冻;
- e) 来自发生赤潮海域的海产品;
- f) 国家规定禁止食用的野生动物;
- g) 超过保质期、腐败变质、霉变和有毒有害食品(如黑斑甘薯,死的甲鱼、黄鳝等);
- h) 外购散装直接入口熟食肉制品、现制现售食品及隔餐隔夜剩余食品;
- i) 卫生部门或监管部门公告禁止供应的食品(肠道传染病流行期间);
- j) 硝酸盐、亚硝酸盐等餐饮环节禁止使用的食品添加剂;
- k) 检测不合格的食品、食品添加剂,含快速筛查结果呈可疑阳性的食品;
- l) 卫生部门公布的既是食品又是药品的中药名单以外的药材;
- m) 新食品原料;
- n) 监管部门在审定食谱时认为不适宜提供的食品。

C.2 易引起中毒,须谨慎供应的食品品种名单

名单包括但不限于:

- a) 易含雪卡毒素的珊瑚鱼类:老虎斑、东星斑、苏眉等,不宜超过 1.5kg;
- b) 应烧熟、煮透的食品:四季豆、扁豆、白果、豆浆、较大的肉(牛扒等)以及整鸡、整鸭、煎鸡蛋等;
- c) 需特别注意操作卫生、存放温度和存放时间的:冷荤菜、凉拌菜、生食蔬菜、沙拉、鲜奶制品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、现榨果汁及含水分较高且容易变质的食品;
- d) 易残留兽药、瘦肉精的:猪肺、猪肝、猪心等内脏器官。

C.3 其他审查注意事项

- a) 操作工艺保证成品制作完成至食用间隔时间在 2h 以内。
- b) 原则上不宜供应活动参加者自带食品,必须供应的,安全由其自负(由餐饮服务单位和提供者签订协议或说明),接待单位尽可能留取活动参加者自带食品的样品。
- c) 餐单中供应菜肴的品种、数量与加工制作场所、加工条件相适应。
- d) 加工操作过程采取必要手段防止交叉污染。
- e) 每日食谱中多设 2~3 款菜式以备用。
- f) 食谱菜肴便于规模制作、充分加热及控制时间。
- g) 尊重特殊原则,告知餐饮单位尊重民族和宗教饮食习惯,以及个人特殊饮食。

C.4 收货环节易腐烂高风险食品名单

以下食品在验收后尽快进行加工或入库储存：

- a) 肉类：非冰冻鲜肉食品、香肠系列；
- b) 蔬菜：已加工蔬菜、经水洗蔬菜、带叶蔬菜、各种咸菜等；
- c) 水果：所有新鲜和冰冻水果，如葡萄、香蕉、草莓、樱桃、速冻树莓、西瓜等；
- d) 海产品：非冰冻的，所有新鲜的、养殖的活海产品，如蟹、鱼、贝类；
- e) 豆制品：豆腐、腐皮、豆腐脑；
- f) 蛋类：新鲜的鸡蛋、鹌鹑蛋；
- g) 其它易引发食品安全事故的品种：湿粉、泡发的木耳等。

附 录 D

(资料性)

大型会展食品安全消费提示

运营方宜根据大型会展的供餐形式制作相应的食品安全消费提示并粘贴于场馆内就餐区域,包括但不限于:

- 建议在场馆内指定的就餐点和食品售卖点就餐,不购买、食用来源不明的食品、饮料。
- 注意个人卫生,养成饭前饭后洗手的卫生习惯,用餐要使用经消毒处理的(或一次性)餐饮具,提倡用公筷、公勺夹取餐食,减少交叉污染。
- 注意餐食感官性状,若发现感官异常或有异味,应立即停止食用。
- 消费者在购买食品时应向餐饮服务提供者索要购货凭证,发现食品质量问题或因质量问题受到损害时,应尽快携购货凭证向运营方投诉反馈。
- 禁止餐饮浪费。

参 考 文 献

[1] GB/T 26165 经济贸易展览会 术语

[2] GB/T 36681 展览场馆服务管理规范

[3] GB/T 41130 展览场馆安全管理基本要求

[4] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告：国家市场监督管理总局（2018）12 号，2018 年

[5] 国家市场监督管理总局. 食品经营许可和备案管理办法：国家市场监督管理总局令第 78 号，2023 年

[6] 国家食品药品监督管理总局. 展销会食品安全监督管理办法（征求意见稿）：2017 年国家食品药品监督管理总局发布的文件，2017 年

[7] 广东省市场监督管理局. 广东省市场监督管理局关于重大活动食品安全监督管理实施细则：粤市监规字（2022）4 号，2022 年

[8] 广东省市场监督管理局. 关于印发《广东省市场监督管理局关于广东省食品安全管理人员的管理办法》的通知：粤市监规字（2019）5 号，2019 年

[9] 广东省市场监督管理局. 关于印发“明厨亮灶”建设规范指引的通知：粤市监规字（2023）1 号，2023 年

[10] 深圳市食品药品监督管理局. 关于印发重大活动餐饮服务食品安全监管工作指引的通知：深食药（2017）9 号，2017 年
