ICS 67.080
CCS C 13

团　体　标　准

T/CQCY 000X—2026

重庆市农村家庭宴席操作服务规范

(征求意见稿)

2026-0X-0X 发布　　2026-05-0X 实施

重庆市餐饮行业协会　发布

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。

本文件由重庆市餐饮行业协会提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市餐饮行业协会。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、……。

重庆市农村家庭宴席操作服务规范

1 范围

本文件规定了农村家庭宴席的术语和定义、基本要求、加工制作流程要求。

本文件适用于重庆市行政区域内农村家庭宴席加工制作全流程与食品安全管理。城镇社区居民在餐饮服务单位以外场所举办的家庭集体宴席活动，可参照执行。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

举办者

组织举办农村家庭宴席的重庆市辖区内居民。

3.2

家宴经营者

依法取得《重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案卡》，为农村家庭宴席提供食品加工制作等服务并收取报酬的个体或者团体（不含已取得食品经营许可证的餐饮服务提供者上门服务）。

3.3

农村家庭宴席

农村家宴

在农村和城乡结合部等地区，举办者委托家宴经营者在餐饮服务单位以外场所举办的非营利群体性聚餐活动。

3.4

承办宴席

举办者和家宴经营者约定，由家宴经营者采购全部或部分食材原料，提供加工制作服务的餐饮服务活动。

3.5

举办地

农村家庭宴席所在的地点。

3.6

冷食类食品

凉拌菜、生食果蔬、即食卤味等无需加热直接入口的食品。

4 基本要求

4.1 备案报告

4.1.1 家宴经营者承办宴席前应向农村家宴举办地村（社区）食品安全协管员报告；单餐就餐人数100人及以上的，应同时向乡镇（街道）市场监督管理所报告。

4.1.2 鼓励家宴经营者于举办前48小时通过 “渝快办 - 餐饮安全在线” 申报拟办农村家宴；紧急农村家宴报备时间不少于 24 小时。报告内容包括举办时间、地点、预期就餐人数、主要菜品、举办者信息及工作人员健康证明等信息。就餐人数变动超过 20% 的，应及时更新备案信息。

4.1.3 家宴经营者与举办者签订《重庆市家庭集体宴席制作服务食品安全责任书》，报告时签订《重庆市家庭集体宴席食品安全承诺书》。

4.2 智慧监管

单餐就餐人数 100 人及以上的农村家宴，举办者应申请、并在现场适当位置安装、开启移动摄像头，确保图像清晰、监控全覆盖，实现农村家宴加工制作全流程可追溯、可监管。

移动摄像头视频保存不少于 48 小时。

4.3 食品安全自查

按要求建立食品安全管理制度，承办宴席期间落实自查管控措施，自查发现不符合食品安全要求的，应立即采取整改措施；发现食品安全事故潜在风险的，立即停止提供餐饮服务活动，并向举办地所在市场监管部门报告。

4.4 场所与布局

4.1.1 选址

4.1.1.1 选择村民自有住宅、村内公共活动区域等场所开展。食品加工场所应远离有毒、有害场所以及污染源，直线有效距离不低于 25 米，不得在禽畜圈舍、开放式厕所、垃圾堆、沼气池及堆放农药化肥处等污染源附近设置。

4.1.1.2 食品加工场所应选择地势干燥、场地平整、环境整洁、通风采光良好的区域；应预先开展食品加工场所环境清扫，消除老鼠、蟑螂、蚊蝇及其孳生条件。

4.1.1.3 食品加工场所应坚固安全，具备照明、防雨、防风、排水功能，避免食品受潮、受污染。临时搭建棚舍应符合防火、防坍塌安全要求。

4.1.1.4 鼓励家宴经营者配备移动厨房（餐车），加工区和驾驶区物理隔离，移动厨房内配备冷藏冷冻、清洗消毒、三防、留样柜等设施设备。移动厨房在举办地现场停放时，远离有毒、有害场所及污染源。

4.1.2 布局

4.2.1 根据原料进入、原料预处理、半成品加工、成品等食品加工制作流程，合理设计食品加工场所布局，满足食品安全操作要求，避免交叉污染。食品加工场所布局示例参见附录A。

4.2.2 食品加工场所应使用物理设施隔离，与其他区域保持距离，无关人员不得进入，防止人为污染食品。

4.2.3 划分功能区域，设置食品贮存区、粗加工区、清洗消毒区、烹饪区、半成品制作区、冷食加工区、出餐区、就餐区，各功能区域物理分隔或使用醒目标志明显区分。

4.2.4 粗加工区应分别设置荤菜、素菜、水产品专用清洗池，物理分隔、标识清晰，配备专用清洗设施，避免交叉污染；荤菜专用清洗设施使用红色标志，素菜专用清洗设施使用绿色标志、水产品专用清洗设施使用蓝色标志。加工制作餐用具色标管理示例参见附录B。

4.2.5 食品加工场所及就餐场所不得放置农药、鼠药等有毒有害物质。

4.5 设施设备

4.5.1 加工用水设施。食品加工用水的设施设备应符合食品加工需要，食品加工用水的水质应符合 GB 5749 规定；农村自备井水或泉水应经水质检测合格后方可使用，不得使用河水、塘水等非生活饮用水用于食品加工。

4.5.2 清洗消毒设施。应配备数量和容量满足加工需求的清洗消毒保洁设施，清洗池（如：一清二洗三消毒）按用途分开设置，标识清晰。

4.5.3 加工工具和容器。应根据加工食品需要，配备相适应的工具和容器，保持完好，定期检查维护，确保正常运行；加工工具和容器应易于清洁和保养，与直接入口食品接触的工具和容器应符合食品相关标准要求。

4.5.4 用于加工和存放原料、半成品、成品的工具和容器应按用途分开设置和使用，标志清晰可辨，避免交叉污染；成品工具和容器可使用黄色标志。

4.5.5 使用醇基液体燃料的，应在容器包装上张贴显著、醒目警示标志或文字说明，专人管理、单独妥善保管，放置在远离火源、食品的区域。

4.5.6 贮存设备。应配备冷藏冷冻柜、货架，食品原料、半成品、成品分类存放，标识清晰。

4.5.7 废弃物存放设施。应配备带盖专用暂存废弃物的容器，并与食品容器明显区分，每餐及时清运废弃物，防止虫害孳生。

4.5.8 “三防” 设施。应配备防蝇、防尘、防虫设施，每餐检查维护，确保正常使用。

4.5.9 留样设备。应配备与宴席规模相适应的专用留样容器和留样柜，留样柜上锁、专人管理，不得存放其他食品，防止交叉污染。

4.5.10 洗手设备。配备足够数量的洗手设施，提供肥皂、消毒液等清洁用品，方便工作人员与就餐人员随时洗手。

4.5.11 消防设施。应配备灭火器、灭火毯等消防器材，放置在便于取用的位置。

4.6 工作人员

4.6.1 健康管理

4.6.1.1 农村家宴加工制作全流程接触直接入口食品工作的人员，包括厨师、帮工等，应持有有效期 1 年内的有效健康证明。

4.6.1.2 患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎（甲 / 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，不得从事接触直接入口食品的工作；手部受伤、腹泻等身体不适者，不得上岗。

4.6.2 培训管理

组织工作人员开展食品安全知识培训，熟练掌握基本卫生操作规范和相关法律法规要求。

4.6.3 卫生管理

4.6.3.1 工作人员上岗时应穿戴清洁的工作衣帽、口罩，工作衣帽定期清洗消毒，保持干净整洁；不得留长指甲、涂指甲油、佩戴首饰。

4.6.3.2 工作人员应保持个人卫生，勤洗手、勤换衣，加工食品前、便后、接触不洁物品后，应洗手并消毒。

4.6.3.3 不得在食品加工场所吸烟、饮食、随地吐痰，不得从事与食品加工无关的活动，杜绝一切可能污染食品的行为。

5 食品采购验收、贮存

5.1 食品采购验收

5.1.1 食品及原材料应从合法经营主体采购，采购时应查验并留存供货商资质资料和产品合格证明材料，相关凭证留存不少于 6 个月。

5.1.2 食品及原材料验收合格方可使用。

5.1.3 不得采购、使用下列食品及原材料：

——腐败变质、霉变生虫、感官性状异常的食品；

——包装破损、无标签标识或标签标识与产品不一致的预包装食品；

——食品及原材料超过保质期；

——病死、毒死或死因不明的禽、畜、水产动物肉类及其制品；

——野生动物及其制品；

——无合法来源的散装白酒、自制配制酒（泡酒）；

——野生蘑菇、鲜黄花菜、发芽土豆、不明来源野菜等高风险食材；

——其他法律法规禁止生产经营的食品。

5.1.4 若举办者提供自产食品及原材料，家宴经营者应提醒举办者，保证自产食品及原材料的安全。

5.2 食品贮存

5.2.1 食品及原材料分类、分架、隔墙、离地存放，生熟分开存放、半成品与成品分开存放，标识清晰明确，避免交叉污染；

5.2.2 易腐食品及时冷藏或冷冻贮存，根据食品特性严格控制贮存温度与时间，防止食品腐败变质。

5.2.3 贮存场所保持清洁干燥、通风良好，每日清理、定期消毒，防止虫害、霉菌滋生；不得同时存放有毒、有害物品（如农药、化肥、清洁剂等），防止有毒有害物质污染食品及原料。

5.3 食品添加剂管理

5.3.1 食品添加剂使用符合 GB 2760 要求，不得使用亚硝酸盐等禁止在餐饮行业使用的品种，不滥用食品添加剂。

5.3.2 食品添加剂实行专人保管、定量使用，建立使用记录，记录内容包括使用品种、数量、使用时间、使用人员等，记录留存备查，确保可追溯。

6 加工制作流程

6.1 粗加工

6.1.1 原料加工前进行彻底清洗，禽蛋使用前应清洁外壳。

6.1.2 冷冻食材采用自然解冻或低温解冻的方式，解冻后及时加工制作，不得长时间放置在常温环境中，防止细菌滋生；不反复解冻食材。

6.1.3 对四季豆、扁豆、豆浆等高风险食材，应彻底加热煮熟，煮至熟透、无生味，不供应未煮熟的此类食材。

6.1.4 原材料经粗加工处理后及时转运至加工区，处理过程中避免原料受到污染。

6.2 烹饪

6.2.1 食品烹饪的温度和时间应保证食品安全，食品烹饪时中心温度达到 70℃以上，烧熟煮透。
6.2.2 烹饪后的易腐败食品，在 8 ℃~60 ℃条件下存放不应超过 2 小时；超过 2 小时的不得供应。烹饪后的食品存放后，未发生感官性状变化的，食用前需再次加热至中心温度 70 ℃以上。
6.2.3 生熟食品的容器、加工工具（刀具、砧板等）严格分开使用，标志明显，不得混用；食品加工工具、容器使用后及时清洗消毒，存放于专用区域。
6.2.4 制作冷食类菜品的，由专人使用专用工具，在专用场所加工制作，做好防尘、防污染措施；无专用冷食加工场所的，不制作冷食类菜品。
6.2.5 加工过程中及时清理台面、地面，保持加工区域清洁，无积水。

6.3 供餐

6.3.1 供餐过程中保持食品温度，热食品温度不低于 60 ℃，冷食品温度不高于 8 ℃，使用保温设备维持温度，定期检查并记录食品温度。
6.3.2 供餐应使用干净的餐用具，使用的一次性餐具应符合相关标准，提倡使用公筷公勺，推行分餐制，减少浪费，避免交叉污染风险。
6.3.3 供餐时应采取有效防护措施，避免食品受到污染。
6.3.4 供餐过程中及时清理散落的食品残渣，保持供餐区域清洁，避免污染食品。
6.3.5 采购外卖的熟食在装盘前，宜重新烧熟煮透。

6.4 餐用具清洗消毒

6.4.1 餐用具清洗消毒保洁

6.4.1.1 餐用具使用后应及时清洗消毒，确保餐用具清洁无残留、无油污。
6.4.1.2 清洗消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或场所内，保洁设施或场所内应保持清洁。
6.4.1.3 消毒方式如下，优先采用物理消毒（如蒸汽、煮沸消毒等）。
——煮沸消毒：将清洗干净的餐用具放入沸水中，保持煮沸 10 分钟以上；
——化学消毒：使用符合要求的消毒剂，按消毒剂使用说明配制溶液，将餐用具浸泡在消毒剂溶液中，浸泡时间符合要求，浸泡完成后用流动清水冲洗干净。

6.4.2 一次性餐用具

6.4.2.1 一次性餐用具应从合法经营主体采购，索取相关资质证明和购货凭证。
6.4.2.2 一次性餐用具不重复使用，使用后按废弃物处理，不回收再利用；存放一次性餐用具的场所保持清洁干燥，避免污染。

6.5 食品留样

6.5.1 家宴经营者承办的单餐就餐人数 50 人及以上的农村家宴，每餐次所有菜品均需留样。
6.5.2 每样菜品留样量不少于 125 g，盛放于一用一消毒的专用密闭容器内，容器加盖密封，避免污染；留样容器上清晰标注菜品名称、留样时间、留样人等信息，标志规范、清晰可辨，便于追溯。
6.5.3 留样食品在 0 ℃~8 ℃冷藏条件下保存不少于 48 小时。
6.5.4 建立食品留样记录，记录内容包括留样菜品、留样量、留样时间、留样人、保存期限等。

6.6 废弃物处置

6.6.1 餐厨废弃物单独存放于专用密闭容器内，及时清理，避免腐败变质和虫害孳生；厨余垃圾、生活垃圾分类放入对应容器，定期清理。

6.6.2　废弃物容器放置在指定区域，远离食品加工区、贮存区和就餐区，防止污染食品和环境。

6.7　应急处置

6.7.1　食品召回

6.7.1.1　在食品加工制作或备菜分菜环节发现可能存在潜在食品安全隐患时，立即召回即将上桌或已上桌的食品。

6.7.1.2　对可能存在潜在危害、但已经供就餐人员食用的食品，一经发现后采取有效措施及时阻止就餐人员继续食用，并做好后续跟踪、应急处置等准备。

6.7.1.3　对食品中存在的物理性、化学性、生物性危害或潜在危害的，应追溯危害的出现原因，查找可能受到影响的其他食品成品、半成品及原料，及时采取相应处理措施。

6.7.2　突发事件处置

6.7.2.1　农村家宴就餐人员出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等疑似食源性疾病症状，或出现因误饮误食误用非食用物质引发的不适症状时，举办者、家宴经营者立即停止就餐活动，剩余食品不得继续食用。

6.7.2.2　立即向属地村委会 / 社区、市场监管部门、卫生院报告，不得瞒报、谎报、缓报。及时组织患者至医疗机构就诊，告知医疗机构患者就餐情况，配合做好医疗救治工作。

6.7.2.3　立即封存可能导致事故发生的食品及其原材料、餐具、设备设施等，保护好事发现场，不随意清理、变动现场，保留相关证据，配合相关部门调查取证。

6.7.2.4　事件得到控制后，按照相关部门要求，做好现场清理、消毒工作，恢复正常秩序。

附 录 A
（资料性）
食品加工场所布局示例

食品加工场所布局示例见下图。

附 录 B
（资料性）
加工制作餐用具色标管理示例

动物性食品原料加工用具用红色标志，水产品原料加工用具用蓝色标志，植物性食品原料加工用具用绿色标志，直接入口食品（成品）加工用具用黄色标志。