

放心吃出浓浓的乡情——农村坝坝宴食品安全要点速看

每逢佳节或有红白喜事，四川农村都有吃坝坝宴的风俗习惯，时值冬日，临近寒假和春节，坝坝宴的热闹场面也多了起来：乡里乡亲聚在一处，在一阵阵鞭炮声中，伸箸畅食，举杯畅饮，不远处土灶上的蒸笼热气腾腾，简易的案板上堆满菜肴、餐具，腰拴围裙的厨师飞快的挥舞手中的锅铲或菜刀，一碗碗菜流水一样的端上桌子，主人家热情地招呼着每一位来客……殊不知，这热闹的坝坝宴背后也隐藏着食品安全风险隐患。



农村家宴群体性聚餐是诱发群体性食品安全事故的最大隐患，是食品安全监管的薄弱环节，攀枝花市市场监管局持续开展农村食品安全问题专项整治，现向大家普及农村坝坝宴食品安全常识。



农村坝坝宴食品安全要点速看

对承办坝坝宴的乡厨有啥要求？

农村集体聚餐承办者(“坝坝宴一条龙”、“家宴服务队”、农村流动厨师等)，应当按照《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》规定，取得食品摊贩登记证。

坝坝宴的食品加工场所该怎么设置？

宴席加工场地和食品贮存地远离禽畜圈舍、开放式厕所、垃圾堆、沼气池以及其它污染源，并事先进行环境清理，采取措施消除老鼠、蟑螂、苍蝇等病媒生物及其孳生条件。烹饪加工应避免设在露天场所，食品及原料存放、粗加工、餐

饮具和工用具清洗消毒、烹调加工、备餐要合理分区。

坝坝宴的食品采购要遵守什么规定？

不得采购使用《食品安全法》规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》规定不得销售的农产品。采购的食品及原料应分类存放在清洁、干燥、通风的场所，易腐败变质的食品及原料应当采用冷藏、冷冻或其他保鲜措施进行贮存。

坝坝宴帮忙的服务人员有没有要求？

坝坝宴加工服务人员应身体健康，个人卫生习惯良好；患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的，患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的，近期有腹泻、发热、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全症状的人员，不得进行餐饮食品加工制作。专业加工服务人员应持有健康合格证明、食品安全培训证明；举办者或承办者负责对临时加工服务人员进行岗前健康检查。

坝坝宴上的菜品要不要留样？

农村坝坝宴举办者按要求做好食品留样，供餐的每种食品应在冷藏条件下存放 48 小时以上，留样食品应按品种分别盛放在清洗消毒后的容器内，每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等，留样食品不得进行再加热。

还要提醒大家注意

1. 农村集体聚餐举办者、承办者应加强农药、鼠药、醇拿小本记下来



基燃料等有毒有害物质的管理，不得在食品加工场所及就餐场所放置有毒有害物质；加工好的食物应妥善保存，严防投毒

等不安全因素，并做到防鼠、防蝇、防尘。

2. 在制作加工前应当认真检查待加工食品及原料，不加工使用腐败变质、霉变生虫、有毒有害、病死毒死禽畜肉及鱼类、超过保质期或其他感观性状异常的食品及原料。。

3.不得利用不合格食品原辅材料加工制作食品、不得使用亚硝酸盐、非食用物质和滥用食品添加剂、不得使用野生菌、发青发芽土豆、新鲜生黄花、四季豆等高风险食品原材料，不得提供无合法来源的散装白酒。

4.需要熟制加工的菜品应烧熟煮透，加工时食品中心温度应不低于 70°C。凉菜卤菜慎用、少用，确需应现食现做，当餐用完。剩余尚需使用的应在冷藏或冷冻条件下存放；

5.烹饪后至食用前需较长时间存放的食品，应当在高于 60°C或低于 10°C条件下储存。隔餐食品再次食用必须彻底加热，食品中心温度不低于 70°C，菜饭色泽正常、无臭味及其它异味，感官异常的不得食用。

6.餐饮具和盛装熟食品的容器必须经清洗、消毒后方可使用。不得重复使用一次性餐用具。

最后，提醒大家警惕食物中毒：大多数食物中毒者伴有恶心、呕吐、腹痛、腹泻等急性胃肠炎症状，如在进餐后数小时内出现上述一种或一种以上的症状，应立即到附近正规

医疗机构进行救治。必要时，要立即组织自行救治，可用筷子或手指刺激咽部帮助催吐排出毒物。