

方城县市场监督管理局文件

方市监〔2023〕86号

签发人：徐明晓

办理结果：A

对县政协十一届二次会议 第104号提案的答复

肖博铭、余耀付、李军峰、孙英昊委员：

您提出的“关于规范乡镇‘流动厨房’管理的建议”提案收悉。感谢您对我县乡镇“流动厨房”食品安全问题的关注与关心。“流动厨房”作为农村集体聚餐领域重要形式，满足了人民群众对于农村“红白”喜事的需求，但同时又存在诸多食品安全隐患。我局高度重视“流动厨房”的规范管理工作，4月份以来，完成了县域“流动厨房”的摸底调查，专门印发了《农村集体聚餐食品安全知识管理手册》，同时持续推进基层食品安全协管员建设，着力推进农村“流动厨房”长治长效，齐抓共管。现答复如下：

的制度。“流动厨房”聚餐活动的举办者或承办者应提前2个工作日将聚餐活动举办时间、举办地点、预期参加聚餐人数、厨师及帮厨情况和聚餐菜单等内容报告本村食品安全信息员。食品安全信息员接到报告后，应填写《南阳市“流动厨房”聚餐备案登记表》，详细记录相关信息，并根据分类指导原则进行分级报备和分类指导，同时向聚餐活动举办者或承办者发放《南阳市“流动厨房”聚餐食品安全告知书》。

三、加强“流动厨房”设施管理

（一）按“流动厨房”聚餐的就餐人数、规模和操作区域现场实际，准备足够数量的灶具、货架、容器、餐饮具、餐饮具消毒保洁等设备设施，并符合相关要求（鼓励使用清洁能源）。

（二）配备足够数量的动物类、植物类、水产类专用清洗盆、盛放容器，确保加工制作时能够分类使用，避免加工制作时交叉污染。

（三）配备三套以上的砧板、刀具、容器具，最好分别贴上红色和绿色标志或用“生”、“熟”标注，做到生熟分开，防止厨师用错。

（四）配备餐用具清洗、消毒、保洁设施，“做到一洗二冲三消毒四保洁”，在条件不允许的情况下，尽量做到洁净餐用具分区存放，并采取防护措施。洗涤剂、消毒剂必须符合食品安全标准和要求。建议每餐前对餐用具采用开水煮沸消毒。

板等制作简易备餐板，将半成品、成品容器置于上面，离地存放。半成品、成品容器不得叠放。

（五）购买蔬菜时应注意农药残留问题。鉴定有无农药残留的简易方法：闻一闻有无异味，如青菜萝卜味或大蒜味等；用农药速测卡测定有无农药残留。

五、明确“流动厨房”聚餐加工制作要求

（一）加工制作时选用的食品原料应新鲜、干净，不得使用腐烂变质、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官性状异常的食品原料。

（二）动物类、植物类、水产类食品应分类清洗，冷冻食材应充分解冻。清洗蔬菜时，宜利用水洗、浸泡（20-30）分钟、开水焯等方式去除农药残留和杂质。在清洗过程中，要对食材进行再次检查，发现感官性状异常的食品原料，不得使用。

（三）食材分切时，应按照动物类、植物类、水产类进行分类使用。

（四）对热食加工区域内生熟盛放容器进行分类摆放，仔细检查核对并确认盛放熟食容器的清洁和消毒，避免生熟容器混用，防止交叉污染。加工热食前，应对清洗的食材和半成品进行再次感官检查，对调味品的保质期和质量进行再次检查，及时去掉不符合要求的原辅料。

（五）加工热食应烧熟煮透，加工时食物中心温度不低于70℃。成品分餐前要仔细检查核对并确认盛放热食容器的