

承县市监提字（2024）第3号（B）类

是否同意公开（是）

对政协承德县第十一届委员会第四次会议
第58号提案的答复

王海燕委员：

您提出的关于“规范乡村流动厨房的建议”的提案收悉，现答复如下：

首先非常感谢您对我县农村集体聚餐食品安全工作的关心和关注，同时，也感谢您在提案中提出的关于规范乡村“流动厨房”工作的建议。近年来，随着农村经济的发展和农民生活水平的提高，方便快捷、经济实惠的“流动厨房”已成为农村居民操办婚丧嫁娶等自办宴席的首选。但由于无固定经营场所、设施设备简陋、从业人员食品安全意识较差、加工过程不规范等因素，食品安全风险较高。为此我局高度重视此项工作，认真开展“流动厨房”监管，切实解决农村食品安全工作中存在的问题。

一、设立准入门槛

按照《承德市加强农村食品药品安全工作实施意见》，我局要求“流动厨房”承办单位必须取得《食品经营许可证》或《小餐饮登记证》，解决“流动厨房”无固定经营场所、流动性强，

我局无法掌握市场主体信息，无行业准入标准这一监管难题。

二、摸清底数

我局与各乡镇食药安办积极沟通，充分发挥村级食品安全协管员的作用，对“流动厨房”承办村里红白喜事聚餐情况进行收集，详细掌握经营者的姓名、住址、联系方式等情况。截至目前，全县共有“流动厨房”29个，其中14个取得《食品经营许可证》或《小餐饮登记证》，未取得经营许可的，我局正在会同各乡镇督促其尽快办理，并通过村级食品安全协管员劝导居民选择有合法资质的“流动厨房”承办宴席。

三、加强培训

我局各分局对辖区“流动厨房”经营者进行培训指导，对食品采购查验、人员健康管理、加工操作流程、食品留样、餐用具清洗消毒等食品安全操作规程详细讲解。要求完善食品安全设施设备；从业人员取得有效健康证明，具备必要的食品安全知识；在正规渠道采购食材，做好索证索票，确保来源可追溯；不得采购过期变质、掺假掺杂、假冒伪劣食品原辅料及未经检验检疫的肉类及其制品；加工时注意生熟分开，防止交叉污染；超过100人聚餐必须留样；粗加工及餐用具消毒等前期处置环节必须在固定经营场所完成。督促经营者落实食品安全主体责任，提高从业人员整体素质，切实保障农村集体聚餐饮食安全。

四、加强监管指导

我局按照风险等级评定情况对“流动厨房”经营场所食品储存、设施设备运行、餐用具消毒、相关记录进行监督检查。加强

对村级协管员食品安全培训，落实分类指导制度。50人以上、100人以下的聚餐活动由村级协管员进行指导；100人至200人聚餐由乡镇食药安办进行指导；200人以上聚餐通过乡镇食药安办向我局报告，由我局进行指导，通过现场指导，确保聚餐人员吃的安全。

五、整治陈规陋习

县民政局结合“农村陈规陋习”问题专项整治工作，完善层层包联机制，压实工作责任。加强排查与指导，建立层层汇报机制，早了解、早掌握、早汇报、具体人员全程跟踪等具体措施。完善细化红白理事会章程，对婚丧事宜办理实行动态跟踪服务机制，落实好事前告知、事中监督、违规提醒的程序，民政局抽调人员加大实地督导力度，推动整治工作全面开展。

“流动厨房”属于新业态，流动性大，监管难度大。因此，我局会坚持不懈、久久为功，积极和属地政府沟通协作，组织食品安全宣传进乡村，形成食品安全“政府支持、部门监督、群众参与”的共治局面。确保广大农村人民群众的饮食安全。

2024年8月26日



领导签发：

联系人及电话：崔岚岚 15932408866

抄报：县人大选举任免代表工作委员会，县政府办公室