郑陆镇农村集体聚餐食品安全告知书

为保障家庭集体聚餐就餐人员身体健康和生命安全，预防集体性食品安全事故发生，特告知：

1. 集体聚餐出现集体性食物中毒，举办者和承办者要依法承担食品安全责任。
2. 聘请的厨师应取得健康证明，穿戴工作衣帽上岗，食品加工时， 做好个人卫生工作。洗碗、洗菜、切菜等帮工人员不得患有有碍食品安全的疾病。
3. 食品加工场所应远离垃圾堆、禽畜圈养场所及其它污染源，保持清洁卫生，有足够的照明采光和通风条件。
4. 餐具必须经过清洗、消毒后，方可使用。
5. 原料及配料要从正规渠道进货，购货后应索取票据。不得采购腐败变质、霉变生虫、“三无”、过期等食品，不得采购病死、毒死或死因不 明的禽、畜、水产及其制品，不得采购使用有毒动植物。
6. 不加工青占鱼、鲜黄花菜、发芽土豆、野生蕈等易引起食物中毒的食物；不得加工制作河豚鱼；不得违法采购、贮存、使用亚硝酸盐；不得违法添加非食用物质和滥用食品添加剂。
7. 动物性食品与植物性食品必须分开清洗和存放。河蟹、甲鱼、黄鳝等含高蛋白易变质的食品，必须活杀，现杀现用；肉类、水产等食品若不能及时加工处理，应进行冷藏保存。

8. 食品加工过程必须烧熟烧透，应尽可能现烧现吃。加工好的食物应妥善保存，严防投毒等不安全因素，并注意防尘、防蝇和保存温度。隔餐或隔夜的熟制品必须经再次充分加热后方可食用。

9. 所有用水必须符合生活饮用水卫生标准。

10. 就餐后如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等不良反应，举办者应及时将病人送医院就诊，并立即报告本村（社区）食品安全信息员，同时保护好现场。

 郑陆镇 村（社区）委员会（盖章）