附件1

农村集体聚餐食品安全报告登记表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、基本情况** | | | | | | | | | | | |
| 举办者姓名 |  | | 电话 | |  | | | 地址 | |  | |
| 举办时间、餐次 |  | | 举办场所： | | | | | | | 预计参加人数 |  |
| 聚餐事由 |  | | | | | | | | | | |
| 食品加工制作人员来源 |  | | | | | | | | | | |
| 专业加工服务者是否登记 | | |  | | | | | | | | |
| **二、主要食品加工制作人员情况** | | | | | | | | | | | |
| 主厨人姓名 | |  | 性别 | |  | 年龄 | |  | 有无健康证明 □有 □无 | | |
| 帮厨人姓名 | |  | 性别 | |  | 年龄 | |  | 有无健康证明 □有 □无 | | |
| 帮厨人姓名 | |  | 性别 | |  | 年龄 | |  | 有无健康证明 □有 □无 | | |
| 帮厨人姓名 | |  | 性别 | |  | 年龄 | |  | 有无健康证明 □有 □无 | | |
| **三、主要食品原料及来源** | |  | | | | | | | | | |
| **四、菜谱** | |  | | | | | | | | | |
| **五、加工场地卫生条件和卫生设施** | | 使用水源 | | □自来水 □井水 □其他 | | | | | | | |
| 餐具消毒方法 | | □消毒柜 □煮沸消毒 □药物消毒 □其他  □未消毒 | | | | | | | |
| 家里有无贮存或使用有毒有害物质 | | □亚硝酸盐 □剧毒高度农药 □灭鼠药 □其他 | | | | | | | |
| **六、其他需要说明的情况** | |  | | | | | | | | | |
| 食品安全协管员 | |  | | 登记时间 | | |  | | | | |