



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ××××.1—202×

---

## 重大活动食品安全管理技术规范 第 1 部分：总则

Technical specification for food safety management of major event—  
Part 1: General

××××-××-×× 发布

××××-××-×× 实施

---

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 ..... III

引言 ..... IV

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 总体要求 ..... 1

5 分级管理 ..... 2

6 工作职责 ..... 2

7 应急管理 ..... 3

8 持续改进 ..... 4

附录 A（规范性） 重大活动食品安全应急管理措施 ..... 5

参考文献..... 6

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是 GB/T ××××《重大活动食品安全管理技术规范》的第1部分。GB/T ××××已经发布了以下部分：

- 第1部分：总则；
- 第2部分：食材管理；
- 第3部分：餐饮服务。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品质量控制与管理标准化技术委员会(SAC/TC 313)提出并归口。

本文件起草单位：浙江省市场监督管理局、中国标准化研究院、浙江省质量科学研究院、北京市市场监督管理局、天津市市场监督管理委员会、河北省市场监督管理局、四川省市场监督管理局、杭州市市场监督管理局、宁波市市场监督管理局、安徽省食品监督所。

本文件主要起草人：沈一青、黄暄桐、龙佳漪、邵慧群、吴璐璐、刘鹏、应珊婷、江仁生、章江炎、段志永、贾巨林、李律、索桂华、翁晓、卢峰、王金超、陈洪波、严正平、付春锋、张波、吴燕君、李冠青、吴鹏、全国栋、郑培、陈群、丁炜、厉小燕。

## 引 言

重大活动具有参与主体多、组织结构复杂、社会影响大等特点，食品安全风险因素多重叠加，给主（承）办方、食材供应商、餐饮服务提供者等重大活动相关方的食品安全管理带来了巨大的挑战。因此，有必要研制重大活动食品安全管理技术系列国家标准，在食品安全相关法律法规和食品安全国家标准的框架下，为重大活动食品安全管理提供更细化和具体的操作指引，实现重大活动食品安全管理的高效协同运转和管理效能提高，降低重大活动食品安全风险，有效提升我国食品安全治理的公信力。

GB/T ××××《重大活动食品安全管理技术规范》依据现行相关法律法规、规章、政策和标准，充分借鉴各地实践做法与经验，系统梳理重大活动食品安全管理的相关方、要素和环节，构建了由总则、食材管理、餐饮服务组成的重大活动食品安全管理标准体系。GB/T ××××中各部分间相互协调、配套使用，拟由三个部分构成。

- 第1部分：总则。目的在于为重大活动期间集中用餐的食品安全管理提供基础性、框架性指导，规定了重大活动食品安全管理的总体要求、分级管理、工作职责、应急管理、持续改进等相关要求，是GB/T ××××的通用性部分。
- 第2部分：食材管理。目的在于围绕重大活动食材供应链的食品安全风险防控，规定了食材的供应商管理、贮存、检验、运输配送、交付、信息记录与追溯等要求，实现重大活动食材源头风险防控与全过程闭环控制与管理。
- 第3部分：餐饮服务。目的在于围绕重大活动餐饮服务全链条的食品安全风险防控，在相关国家标准基础上，结合重大活动特点，对餐饮服务的食品安全管理进行了细化，进一步明确了服务准备环节的要求，更加具体地规定了菜谱制定、加工制作、餐饮服务、留样管理、场所卫生维护、信息记录与持续改进等要求，实现重大活动餐饮服务全过程闭环控制与管理。

本文件立足顶层设计、系统布局，围绕重大活动食品安全风险和管理特点，提出了重大活动食品安全管理的总体要求，明确了分级管理的考虑因素、等级划分（一级管理、二级管理、三级管理）以及对应的差异化管理措施，界定了主（承）办方、食材供应商、餐饮服务提供者等重大活动相关方的职责，提出了食品安全应急管理要求，构建了持续改进的闭环管理体系，为重大活动食品安全管理提供了全面系统的技术支撑。

# 重大活动食品安全管理技术规范

## 第 1 部分：总则

### 1 范围

本文件规定了重大活动食品安全管理的总体要求、分级管理、工作职责、应急管理、持续改进等相关要求。

本文件适用于重大活动期间集中用餐的食品安全管理，包括食材和餐饮服务的管理活动。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 45222—2025 食品安全事故应急演练要求

GB/T ××××.2 重大活动食品安全管理技术规范 第 2 部分：食材管理

GB/T ××××.3 重大活动食品安全管理技术规范 第 3 部分：餐饮服务

### 3 术语和定义

GB/T 45222—2025 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**重大活动** major event

为了特定目的，在特定的时间和场所举办、人员相对集中，具有一定社会影响力或较大规模的政治、经济、体育、文化等群体性活动。

注：重大活动类型主要包括：

- 重要会议，包括重要的国际性、全国性和区域性会议；
- 重要活动，包括大型庆典、文艺演出、展览展销、经贸交流、体育赛事、外事活动、其他大型活动。

#### 3.2

**食材** food ingredient and related material

用于重大活动餐饮服务的食品、食用农产品、食品添加剂以及食品相关产品。

#### 3.3

**食材供应商** food ingredient and related material supplier

为重大活动提供食材(3.2)的食品生产经营者。

#### 3.4

**餐饮服务提供者** catering service provider

为重大活动提供餐饮服务的食品经营者。

### 4 总体要求

4.1 重大活动主(承)办方、食材供应商、餐饮服务提供者等相关方应做好食品安全事前预防、过程控

制、全链可溯和分级管理,对食材和餐饮服务实施全过程控制,制定食品安全管理方案和应急预案,明确工作目标、具体任务、组织架构、实施步骤、保障措施等内容。

4.2 主(承)办方应在重大活动开展前与食材供应商、餐饮服务提供者签订食品安全承诺书和责任书,明确食品安全责任和义务。

4.3 应建立由主(承)办方牵头,食材供应商、餐饮服务提供者等多方参与的联动机制,加强重大活动食品安全管理的领导、组织、协调和沟通。

4.4 重大活动相关方应围绕重大活动食品安全管理相关单位、重点场所、环节和点位,分析食品安全风险控制点,制定食品安全管理操作手册和风险控制与管理措施。

4.5 重大活动相关方宜运用物联网、大数据、人工智能、区块链等数智化技术,建立数字化管理系统,配合实施现场和非现场监管,记录重大活动食材管理和餐饮服务相关信息,并加强数据安全。

## 5 分级管理

5.1 主(承)办方应对重大活动食品安全实行分级管理,按风险由高到低划分为一级管理、二级管理、三级管理,综合考虑以下因素:

- 重大活动类型;
- 重大活动规模;
- 重大活动层级;
- 用餐群体和人数;
- 食材来源和供餐方式;
- 历次重大活动食品安全管理情况;
- 应急保障能力;
- 其他因素。

5.2 主(承)办方应根据不同食品安全管理等级,对食材供应商选择、食材检验、食材集中管理仓库设立、配合实施分类监管等事项采取相应的控制与管理措施。各级措施包括:

- 一级管理:按需遴选确认食材供应商,组织开展食品安全抽样检验和食品快速检测,按需设立食材集中管理仓库,组织重大活动相关方配合实施场所全过程全时段驻点监管;
- 二级管理:对现有食材供应商进行筛选确认或组织餐饮服务提供者在自有供应渠道中筛选确认食材供应商,按需组织开展食品安全抽样检验,组织开展食品快速检测,组织重大活动相关方配合实施场所驻点监管或重点巡查监管;
- 三级管理:对现有食材供应商进行资质查验确认或组织餐饮服务提供者对自有供应渠道中的供应商资质进行查验,组织开展食品快速检测,组织重大活动相关方配合实施重点巡查监管。

5.3 主(承)办方应建立重大活动食品安全管理等级动态调整机制,当重大活动食品安全分级管理因素发生重大变化时,及时优化调整管理等级和相应的管理措施。

## 6 工作职责

### 6.1 主(承)办方

6.1.1 应落实重大活动食品安全第一责任,设立食品安全管理机构,健全食品安全管理制度,全面负责重大活动食品安全管理工作。

6.1.2 应负责重大活动食品安全管理工作的组织部署、风险研判、全程控制与管理、沟通协调以及总结分析,督促食材供应商、餐饮服务提供者等相关方落实食品安全责任。

6.1.3 应在重大活动确定后及时向监管部门通报重大活动食品安全相关信息,包括活动名称、时间、地

点、人数、各相关单位及联系方式、供餐方式、经审核确认后的菜谱等。当出现特殊情形时,应采取以下处理方式:

- 如因特殊情况未能在规定时间内完成信息通报的,应向监管部门提供情况说明和应对措施;
- 临时调整用餐地点、用餐人数、菜谱以及供餐时间等信息,应立即报告监管部门。

6.1.4 应根据重大活动类型、规模、层级等因素,确定相应的食材供应商和餐饮服务提供者,结合监管部门的建议,及时调整不符合要求的食材供应商和餐饮服务提供者。

6.1.5 根据重大活动的类型、规模、层级等因素,需要确定食品总供应商的,应选择具有食品安全管理能力的供应商作为食品总供应商。

6.1.6 按需设立食材集中管理仓库,组织开展食材集中管理仓库运营商遴选确认和承检机构选择。

6.1.7 应组织主(承)办方、食材供应商、餐饮服务提供者等重大活动相关方的人员开展食品安全专题培训。

6.1.8 应做好食材供应和餐饮服务的食品安全管理,督促食材供应商、餐饮服务提供者等相关方及时落实问题整改。

## 6.2 食材供应商

6.2.1 应落实重大活动食材供应的食品安全主体责任,建立健全食材采购、贮存、检验、运输配送、交付等全过程控制与管理机制,制定并执行食材安全管理相关制度,常态化开展食品安全自查,实施食材追溯管理,相关工作应符合 GB/T ××××.2 的规定。

6.2.2 应设立食品安全管理机构,配备与本次重大活动食品安全管理相适应的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员,明确岗位职责,并组织食材供应从业人员开展食品安全知识培训和考核。

## 6.3 餐饮服务提供者

6.3.1 应落实重大活动餐饮服务的食品安全主体责任,建立菜谱制定、加工制作、供餐服务、留样等全过程控制与管理机制,制定并执行餐饮服务安全管理相关制度,常态化开展食品安全自查,采取有效措施保障供餐安全,相关工作应符合 GB/T ××××.3 的规定。

6.3.2 应设立食品安全管理机构,配备与本次重大活动食品安全管理相适应的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员,明确岗位职责,并组织餐饮服务从业人员开展食品安全知识培训和考核。

6.3.3 应做好食材供应商资质查验,要求食材供应商做好食材溯源管理。宜在重大活动举办前及时向主(承)办方、属地监管部门报备食材供应商信息。

## 7 应急管理

7.1 主(承)办方、食材供应商、餐饮服务提供者等重大活动相关方应建立重大活动食品安全应急组织指挥体系和应急机制,结合重大活动食品安全分级管理要求,明确各相关方职责分工、风险防控、监测与预警、应急处置与救援、后期处置等运行机制。

7.2 应做好食品安全事故、食品安全舆情、食材供应中断等食品安全应急管理,制定相应的应急预案,明确应急处置流程和措施。重大活动食品安全应急管理措施按附录 A。

7.3 发生重大活动食品安全事故后,应立即启动应急预案,开展先期处置、信息报告、事故评估、应急响应、指导协调、处置措施、信息发布和舆论引导、后期处置等工作,实行闭环管理。

7.4 应做好重大活动食品安全管理人力资源、物资、经费、医疗、信息报告、技术能力等应急保障。

7.5 应在重大活动前组织人员开展食品安全应急管理专题培训和应急演练,覆盖应急管理全流程,并持续改进和优化应急预案。

## 8 持续改进

- 8.1 应建立重大活动食品安全管理持续改进机制,明确改进责任主体和具体措施。
- 8.2 重大活动结束后,主(承)办方应组织食材供应商、餐饮服务提供者开展专项总结,总结经验做法,分析问题不足,形成书面总结报告。
- 8.3 针对总结发现的问题,应明确整改责任人、整改时限及长效防控措施,同步报送给监管部门。
- 8.4 应根据食品安全相关法律法规、标准以及总结整改情况,动态优化重大活动食品安全管理方案和应急预案。
- 8.5 应整理重大活动食品安全管理方案、应急预案、台账记录、总结报告等资料,并及时归档。

## 附录 A

(规范性)

## 重大活动食品安全应急管理措施

## A.1 食品安全事故应急管理

A.1.1 主(承)办方、食材供应商、餐饮服务提供者等重大活动相关方应按照 GB/T 45222—2025、国家以及本地区食品安全事故应急预案等相关要求,并结合重大活动食品安全管理实际,建立健全食品安全事故应急处置机制,制定重大活动食品安全事故应急预案,开展食品安全事故应急演练。

A.1.2 发现疑似食品安全事故时,重大活动相关方应立即启动食品安全事故应急预案,按要求及时进行先期处置、信息报告和应急响应,配合有关部门开展食品安全事故调查、应急处置和后期处置等工作。

A.1.3 食品安全事故应急处置结束后,重大活动相关方应全面总结经验教训,落实整改措施,完善食品安全事故应急预案和管理措施。

## A.2 食品安全舆情应急管理

A.2.1 主(承)办方、食材供应商、餐饮服务提供者等重大活动相关方应建立健全食品安全舆情应急处置工作制度和机制,制定食品安全舆情应急预案并组织培训。

A.2.2 重大活动相关方应加强食品安全舆情监测和分析研判,宜运用数字化手段开展舆情自动监测。

A.2.3 发生食品安全舆情事件后,主(承)办方应立即启动应急预案,及时核查舆情来源、传播渠道、态势等,统筹协调食材供应商、餐饮服务提供者落实保护现场、留存涉事食材、固定证据等现场控制与管理措施,同步上报有关部门。

A.2.4 重大活动相关方应配合、协助有关部门开展食品安全舆情事件调查、现场核查、信息发布、舆情引导等应急处置工作,及时回应社会关切。

A.2.5 食品安全舆情应急处置结束后,重大活动相关方应全面总结经验教训,落实整改措施,完善食品安全舆情应急预案和管理措施。

## A.3 食材供应中断应急管理

A.3.1 主(承)办方、食材供应商、餐饮服务提供者等重大活动相关方应建立健全食材供应中断应急处置机制,制定食材供应中断应急预案,组织开展培训和应急演练。

A.3.2 对因食材短缺、变质或污染、特殊性需求、配送延误等引发的食材供应中断突发事件,应提前做好应急准备工作,如预留食材贮存容量、确定食材应急采购渠道、设定食材配送备选路线等。

A.3.3 发生食材供应中断突发事件后,食材供应商、餐饮服务提供者应立即启动应急预案,及时报告主(承)办方和监管部门,采取相应的应急处置措施。

A.3.4 食材供应中断应急处置结束后,重大活动相关方应全面总结经验教训,落实整改措施,完善食材供应中断应急预案和管理措施。

## 参 考 文 献

- [1] GB/T 27306—2008 食品安全管理体系 餐饮业要求
  - [2] GB/T 31598—2015 大型活动可持续性管理体系 要求及使用指南
  - [3] GB/T 44160—2024 大型活动可持续性评价指南
  - [4] 中华人民共和国食品安全法(中华人民共和国主席令第二十一号)
  - [5] 国家食品安全事故应急预案(国务院公报 2011 年第 30 号)
  - [6] 大型群众性活动安全管理条例(中华人民共和国国务院令 505 号)
  - [7] 中华人民共和国食品安全法实施条例(中华人民共和国国务院令 721 号)
  - [8] 食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定(国家市场监督管理总局令 97 号)
  - [9] 食品经营许可和备案管理办法(国家市场监督管理总局令 78 号)
  - [10] 餐饮服务连锁企业落实食品安全主体责任监督管理规定(国家市场监督管理总局令 104 号)
  - [11] 国务院食品安全委员会关于印发《食品安全重大舆情事件应急处置工作规定》的通知(食安委发〔2023〕6 号)
  - [12] 食品药品监管总局关于印发重大活动食品安全监督管理办法(试行)的通知(食药监食监二〔2018〕27 号)
  - [13] 市场监管总局关于进一步加强重大活动食品安全保障的指导意见(国市监食经发〔2021〕75 号)
-