附件1

**常德市农村集体聚餐信息登记表**

|  |
| --- |
| 1、基本情况 |
| 举办者 |  | 电话 |  | 地址 |  |
| 家宴时间 |  | 家宴制作场地： |
| 就餐人数 |  | 拟办桌数 |  | 拟办餐次数 |  |
| 承办者（厨师来源） | 家庭成员□亲朋好友□外请专业加工服务者□其他□ |
| 专业加工服务者是否备案登记 | 是□否□ |
| 2、厨师情况： |
| 主厨人姓名 |  | 性别 |  | 年龄 |  | 有无健康证有□无□ |
| 帮厨人姓名 |  | 性别 |  | 年龄 |  | 有无健康证有□无□ |
| 帮厨人姓名 |  | 性别 |  | 年龄 |  | 有无健康证有□无□ |
| 帮厨人姓名 |  | 性别 |  | 年龄 |  | 有无健康证有□无□ |
| 3、主要食品原料及来源 | 猪肉:市场购买□、自家喂养□，病/毒死畜禽肉：有□无□，蔬菜:市场购买□、自家种植□，近期自家种植是否施过农药:是□否□， 白酒:购买地点：瓶装□、散装□，检验合格证:有□无□，食用油:瓶装□散装□，检验合格证:有□无□，饮料:自制□外购□，检验合格证:有□无□， 凉菜:自制□外购□，外购应注意检查颜色、气味等是否正常，海鲜:有□无□，发芽土豆:有□无□，野生菌:有□无□。 |
| 4、主要菜品（凉菜卤菜必须注明） | 　 |
| 5、加工场地卫生条件和卫生设施 | 使用水源 | 自来水□井水□河塘水□其它□ |
| 餐具消毒方法 | 消毒柜□煮沸消毒□药物消毒□其它□未消毒□ |
| 家里有无贮存或使用下列有毒有害物品 | 磷化锌□磷化铝□亚硝酸盐□剧毒农药□其它□ |
| 6、其它需要说明的情况 | 　 |
| 报告人 |  | 报告时间 | 年 月 日时 |
| 备注：表中空格必须填写，□内选择打√ |