重大活动食品安全责任承诺书

为确保本次重大活动食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》的要求，特作出如下承诺：

1.积极配合市场监督部门的监督检查，对检查中发现的问题及时整改到位。

2.拟在重大活动期间供应的食品均提供食谱（包括食品原料、数量、制作加工方式、供餐方式和时间等），提前报送监督人员审查，审定后方可制作加工并供应。

3.采购食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品等应严格执行采购索证索票和进货查验等制度，确保所购食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品符合食品安全标准。

4.不使用下列食品（含原料）、食品添加剂和食品相关产品：

（1）法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；

（2）检验检测不合格的生活饮用水和食品；

（3）超过保质期的食品、食品添加剂；

（4）外购的散装直接入口熟食制品；

（5）监管部门在食谱审查时认定不得提供的食品。

5.调味品即用即开，每餐次剩下的调味品要及时加盖保存。

6.制作加工冷食类食品在冷食类食品制作专间内进行，并做到专人、专间、专用冰箱、专用空调、专用工具和容器。

7.所有食品均烧熟煮透后方供应，自助餐有足够的复热保温设施，保证食品的温度达60℃以上，食品上架时间不超过2小时。不供应隔餐、隔夜的剩余食品。

8.餐饮具消毒有专人负责，严格消毒程序，有足够的保洁柜存放备用餐饮具，餐饮具摆台控制在餐前30分钟以内。

9.接触直接入口食品的从业人员持有效的健康证明，并参加食品安全知识培训。

10.食品留样按品种分别存放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种的留样量不少于125克，满足检验需要，并做好记录。存放留样食品的冰箱专用，专人负责，上锁保管。

11.使用二次供水单位应当定期清洗二次供水设施，蓄水池（箱）必须加盖加锁。提供的桶装直饮水应当符合国家标准，更换时间不得超过7天。

12.一旦发现疑似食品安全事故者或者可疑传染病病人，立即报告监督人员并且协助做好病人的隔离、治疗和消毒处理工作。

违反上述规定，造成食品安全事故及其他食源性疾患发生的，本单位和负责人愿意配合监管部门的调查处理，承担相应的法律责任。

食品供应商（盖章） 餐饮服务提供者（盖章）

负责人（签字）： 负责人（签字）：

年 月 日 年 月 日