

附件：

老年助餐服务食品安全工作指引

一、老年助餐服务基本要求

开展老年助餐服务食品安全要符合《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规要求。

（一）老年助餐服务机构

1. 膳食加工。经营者应取得相应的《食品经营许可证》；食品原料及加工制作应符合《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）《养老机构膳食服务基本规范》（MZ/T186-2021）《餐饮服务食品安全操作规范》〔市场监管总局 2018 年第 12 号公告〕等相关法规和标准规范的有关要求。

2. 场所要求。应分类设置初加工、烹调间、备餐间或备餐区、消毒间等区域规范设置。

3. 膳食外送。承担膳食外送的老年助餐服务机构应配备膳食加热、保温（如保温箱）等设施及其存放、清洗场所和设施；应配备膳食留样冰箱，做好食品留样。每餐次外送膳食数量超过 50 人份的，应设置与供应数量相适应、面积不小于 10 平方米的分装专间或专用场所；宜配备餐具、接触膳食的工用具和容器的热力消毒设备（如洗碗机、蒸箱、红外消毒柜等）；应在烹饪、分装、餐具和工用具清洗消毒、就餐等关键区域设置视频监控设施。膳食制作后应尽快送达，送餐时限应符合 GB 31654-2021 有关要求，确保餐食安全。

4. 最近3年内无食品安全重大违法记录，量化分类级为A级。

（二）老年助餐点

1. 信息记录。主管部门要对承担供餐的老年助餐服务机构、老年助餐点有关信息予以及时掌握、记录、核实并建立档案。

2. 场所要求。应设置冰箱（用于膳食留样和膳食存放）、微波炉、洗手水池。需在老年助餐点分装膳食的，应规范设置备餐间或备餐区、消毒间等区域。备餐间内应设有专用工具清洗消毒设施和空气消毒设施，宜设有独立的空调设施，宜设置膳食加热设施（如水浴操作台）和分装工用具、容器的清洗水池和热力消毒设备及备餐管理相关设施、制度。

二、食品安全自身管理要求

（一）老年助餐服务机构应按照《中华人民共和国食品安全法》等规定，建立健全和严格落实食品安全管理制度，开展食品日常安全自身管理，按规定做好重点环节的记录。

（二）养老机构和社区老年食堂应依法配备专职或兼职的食品安全管理人员、营养师，老年助餐点宜配备兼职食品安全管理人员。根据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，设立食品总监、食品安全管理员岗位，落实“日、周、月”管控机制。

（三）老年助餐服务机构应按照规定，自行组织或者委托社会培训机构，对本单位从业人员进行上岗前和在岗期间的食品安全知识培训，并建立培训档案。从业人员还应持有预防性健康检查证明等从事饮食行业所需的健康证明。

（四）老年助餐服务机构应制定食品安全事故应急处置方案，并定期对本单位食品安全状况和各项食品安全防范措施的落实情况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施，及时消除事故隐患；发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品供餐，并依法向有关部门报告。

三、食品加工供应过程要求

（一）老年助餐服务机构按照原料控制相关要求，做好食品原料的索证索票、查验登记和贮存过程管理等工作，利用信息化技术手段开展食品安全信息追溯。

（二）老年助餐服务机构不得加工制作、配送国家禁止生产经营的食品。

（三）老年助餐服务机构应按照《餐饮服务食品安全操作规范》等规定，严格执行食品采购、储存、加工烹饪、防止交叉污染、膳食时间温度控制、餐具工具清洗消毒、加工操作环境卫生管理、从业人员健康管理等食品安全要求。

（四）承担向助餐点配送膳食的集体用餐配送单位应在盛装膳食的箱体或容器表面标明加工单位、加工日期和时间、保质期限、保存条件等，并严格执行保质期规定。膳食外送至供餐点或老年人家中的，向用餐人员开展“不食用隔餐膳食”等宣传。