老年助餐服务机构建设管理规范

（征求意见稿）

老年助餐服务机构是指由依法设立的法人或其他组织依托固定设施主要为老年人提供膳食制作加工、集中就餐或配送服务等助餐服务的机构，包括为老年人提供助餐服务的老年食堂、老年餐桌、老年助餐点，以及集体用餐配送单位等。服务功能主要分为三大类：提供制餐服务、提供集中就餐服务、提供配送助餐服务。单个老年助餐服务机构包含一个以上的服务功能。老年助餐服务机构和老年助餐服务设施的场所建设应当符合《中华人民共和国消防法》《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国食品安全法》等有关消防安全、安全生产以及食品卫生安全的法律、法规、规章和国家标准或者行业标准规定的要求。

一、提供制餐服务的老年助餐服务机构

（一）基本要求

1.拥有独立的经营权。具有有效的营业执照、食品经营许可证并具有相应的许可项目。应遵守国家法律、行政法规，具有良好信誉，具有履行合同的能力和良好履行合同的记录。

2.有食品安全、安全生产管理制度及应急预案并定期演练。

3.三年内未发生过食品安全、火灾事故、生产安全等安全生产事故。

4.未被信用中国等网站被列入失信名单，不存在受过行政处罚的记录。

（二）环境保护和安全卫生条件

1.厨房应按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局，按照现行的消防、卫生、安全法规和标准要求配备设备设施。

2.粗加工区、切配区、餐用具清洗消毒区、烹饪区、专间等应分开设置，功能区划明显。有专用消毒设备，有冷藏冷冻设备，符合相关标准规定。声、渣、水、气符合国家相关规定，有较好的通风排烟设施。

（三）老年餐食标准

1.提供符合老年人营养健康需求和传统风味的优惠菜品，品种选择上既保证口味纯正有特点，又满足老年人软、烂、嫩、清淡、温度等要求。

2.具有营养配餐素质人员，能对餐食进行营养分析，对菜谱进行调整组合，保证老年人营养均衡。

3.供应形式方便快捷，既符合食品安全要求，又能满足就餐老年人群对提供菜品时间的要求。

（四）过程控制

1.从业人员持有有效的健康证明，工作时穿戴清洁的工作衣帽，佩戴口罩或面罩，双手清洁，保持个人卫生。

2.用于盛放、加工、取用食品的工具应符合《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》。 餐食分装、打包需按照《一次性可降解餐饮具通用技术要求》（GB/T18006.3）、《餐饮食品打包服务管理要求》（SB/T 11070-2022）等国家和行业标准相关规定执行。

3.每餐次的分餐、备餐应在专间内进行，并提前对专间空气进行消毒。

4.餐食配送应全程保证食品中心温度高于 60℃或低于8℃的条件下存放。烹饪后至食用前若超过2小时且未餐食未发生感官性状变化的，应按规范要求再次充分加热后方可食用。不得将回收后的食品经加工后再次销售。

二、提供集中就餐服务的老年助餐服务机构

（一）基本要求

1.经营者应取得相应的《食品经营许可证》，工作人员应持有健康证，并定期进行健康检查。老年助餐服务机构应将食品经营许可证、健康证、收费价格以及对老年人的优惠、食品安全管理制度、食品安全承诺书、服务（投诉）电话等信息上墙公示。

2.建立健全岗位职责和服务质量标准，要有健全的食品安全与安全生产管理制度和检查记录制度及奖惩制度。有具备资质的服务人员负责场所的管理、日常接待、助餐服务等工作并有相关记录。

3.工作人员应树立诚实守信、爱岗敬业，守职尽责，注重效率的服务意识，保持热情周到、乐于相助的服务态度和优质高效的服务质量。

4.支持现金支付和电子支付服务，可接受刷卡消费。

（二）场所基本设置

1.设置在临近老年人集中居住或活动区域、步行通达性好、便于识别的显著位置。原则上应设置在建筑物一层，

确因条件限制不能设置在一层的，应尽量设置在低层并设有电梯或坡道助行。不得设置在地下空间。

2.总体布局实用合理，设施设备安全、卫生，符合食品安全相关规定，配备冷藏、消毒、加热等必要的设施设备。保温设施应保持正常运转，定期进行清洁和维修。保洁设施应保持卫生、清洁和正常运转。无专用餐饮用具清洗消毒设施的，应当使用符合规定的一次性消毒餐饮用具或者采用集中式消毒餐饮具。

3.就餐场所保持清洁、卫生，每次就餐后应进行一次清洁。场所内与外界直通的门和可开启的窗应配置风幕机或纱门纱窗，设灭蝇灯。场所内废弃物容器应配有盖子，并及时清除垃圾、进行清洗。

4.有方便老年人进出的无障碍设施，包括无障碍慢坡通道、防滑脚垫、座厕拉杆、楼梯扶手设备等。

5.应有配套的适合老年人使用的桌椅、用具及空调等设施。在显著位置要有规范的公共标识。有条件的应设置适合老年人使用的公共卫生间。

三、提供配送助餐服务的老年助餐服务机构

（一）基本要求

1.经营者应取得相应的《食品经营许可证》。

2.送餐服务机构应配置满足食品贮存、加工、装箱、清洗、消毒等工作开展的功能区块，各功能区块应清洁卫生、安全可靠、管理有序，并按需配置保温、冷藏、仓储、留样、废弃物暂存等设施设备。

3.食品取送过程中，送餐箱（包）盖应随开随关，避免因阳光暴晒、雨淋、剧烈撞击、食品暴露和散落、尘土污染等影响食品质量。

4.重复使用的餐饮具、送餐箱（包）等应及时收回进行清洁消毒，清洁消毒应符合GB14930.1、GB14934等规定。

（二）配送上门助餐

1.配送上门助餐时应当使用无毒、清洁、环保的食品容器、

餐具和包装材料，包装好食品，避免送餐人员直接接触食品，确保送餐过程食品不受污染。禁止重复使用一次性餐具。

2.配送上门助餐人员应当保持个人卫生。

3.配送上门助餐人员应与老年人或其家属确认签收并留存签收证明，签收可通过拍照、签字等方式。

（三）配送至集中接收和暂时保管点

1.送餐服务机构、集中接收和暂时保管点选址应综合考虑服务半径、老年人口规模、周边地理环境等因素，场所不应选择在公共厕所、垃圾处理站（场）、污水池等具有有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源等对食品有显著污染的周边区域。

2.建立食品留样管理台账，登记食品名称、留样日期和时间、留样人等信息。

3.配送服务机构与集中接收和暂时保管点之间要做好交接登记，并提醒食品保存和配送注意事项。