老年助餐服务食品安全工作指引

（征求意见稿）

一、老年助餐服务食品安全基本要求

老年助餐服务食品安全应当符合《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。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《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法规的有关要求。

2.场所要求。应分类设置粗加工区、烹饪区、备餐间或备餐区、餐用具清洗消毒区等区域，按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局”。

　　3.膳食外送。应配备膳食加热、保温（如保温箱）等设备及其存放、清洗、消毒场所和设施；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；应配备餐具、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《餐饮服务食品安全操作规范》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。

（二）老年助餐服务设施

1.信息记录。民政部门要对承担助供餐的老年助餐服务设施及其对应的老年助餐服务机构有关信息予以及时记录、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。需在老年助餐服务设施分装膳食的，应设置膳食加热设施（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传染病防控相关设施、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）老年助餐服务机构应依法配备专职或兼职的食品安全管理人员，老年助餐服务设施宜配备兼职食品安全管理人员。

（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，有条件的可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）承担向老年助餐服务设施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。膳食外送至老年助餐服务设施或老年人家中的，向用餐人员开展“不食用隔餐膳食”等宣传。

四、监督管理要求

（一）老年助餐服务食品安全要发挥属地管理责任和企业主体责任。落实属地管理责任主要是通过实施分层分级、层级对应的包保制度，推动实现食品安全末端发力、终端见效。落实企业主体责任主要是督促企业配备食品安全总监和食品安全员，完善风险防控机制，及时发现消除风险隐患，实现对风险的精准防控。

（二）各级民政部门要履行好老年助餐服务牵头职责，加强组织协调和督促指导；各级市场监管部门要会同相关行业主管部门加强对老年助餐服务的食品安全监管。