

海南省民政厅 文件

海南省市场监督管理局

琼民规〔2024〕2号

海南省民政厅 海南省市场监督管理局关于 印发《海南省老年助餐服务机构建设管理规范》 《海南省老年助餐服务食品安全工作指引》 的通知

各市、县、自治县民政局，市场监督管理局：

为提升我省老年助餐服务质量，推动老年助餐服务规范化发展，现将《海南省老年助餐服务机构建设管理规范》《海南省老年助餐服务食品安全工作指引》印发给你们，请遵照执行。

海南省民政厅

海南省市场监督管理局

2024年6月28日

（此件主动公开）

海南省老年助餐服务机构建设管理规范

老年助餐服务机构是指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，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至少一个服务功能。老年助餐服务机构场所建设应当符合《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列入失信名单，不存在受过行政处罚的记录。

（二）场所设置

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，功能区域划分明显。有专用消毒设备，有冷藏冷冻设备，并符合相关标准规定。声、渣、水、气符合国家相关规定，有较好的通风排烟设施。

（三）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，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/T18006.3-2020）、《餐饮食品打包服务管理要求》（SB/T11070-2022）等国家和行业标准相关规定执行。

3. 每餐次的分餐、备餐应在专间或专用操作区内进行，并提前对操作台面和空气进行消毒。

4. 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。

（四）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，宜满足老年人软、烂、嫩、清淡等口味和温度适宜等要求。

2. 宜配备专职或兼职营养师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上的要求。

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。

5. 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。

（二）场所设置

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. 设施设备应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. 就餐场所总体布局实用合理，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。按需配置保温、冷藏、仓储、留样、废弃物暂存等设施设备。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《食品安全国家标准 洗涤

剂》(GB14930.1-2022)、《食品安全国家标准》(GB14934-2016)等规定。禁止重复使用一次性餐具。

3. 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。

(二) 过程控制

1. 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。

2. 餐食配送应按照《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求配备送餐设备, 全程保证食品新鲜不变质。烹饪后至食用前若超过2小时且餐食未发生感官性状变化的, 应按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。

3. 配送上门时, 配送上门服务人员应当保持个人卫生, 并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。

4. 配送至集中接收和暂时保管点时, 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等注意事项。

海南省老年助餐服务食品安全工作指引

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、《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规要求。

(一) 老年助餐服务机构

1. 食材采购。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。

2. 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。

3. 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。

4. 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。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。

5. 最近3年内无食品安全重大违法记录。

(二) 老年助餐点

1. 信息记录。民政部门要对承担供餐的老年助餐服务机构及其对应的老年助餐点有关信息予以及时记录、核实并建立档案。

2. 场所要求。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。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，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，老年助餐点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，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）老年助餐服务机构不得加工制作、配送国家禁止生产经营的食品。

（二）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。

（三）承担向老年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、保存条件等，并严格执行保质期规定。膳食外送至老年助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。

四、监督管理要求

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

任。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，会同市场监管等部门加强对老年助餐服务的食品安全监管。