



关于加强老年助餐服务食品安全 监管工作的通知

宣民养〔2022〕25 号

各县市区民政局、市场监督管理局：

为落实《宣城市健全基本养老服务体系促进养老服务高质量发展行动计划(2022-2025 年)》、《宣城市 2022 年老年助餐服务实施方案》有关要求，大力发展老年助餐服务体系，坚决守牢食品安全底线，不断提升老年人获得感和幸福感，现就加强我市老年助餐服务食品安全监管工作通知如下。

一、工作目标

严格执行食品安全监管相关法律法规，强化食品安全管理。坚持问题导向、以点带面，全面深入排查食品安全风险隐患，严厉打击违法违规行为。做到高站位对标、高标准要求、高效率运行。确保政策落实落细落地，不断提升全市老年助餐服务体系高质量发展。

二、助餐模式

(一) 社区老年食堂

推动现有社区老年食堂改造提升，有条件的社区可自建运营社区老年食堂，也可依托社会第三方力量共建，或委托社会餐饮企业在社区老年食堂加工操作并提供餐饮服务。

（二）各类老年助餐点

对于没有条件建立社区老年食堂但能提供老年人就餐场所的助餐点，可依托有资质的集体用餐配送单位提供配餐服务；或者周边餐饮服务单位在本单位场所提供餐饮服务。

三、服务规范

（一）严格公示管理

供餐企业做到亮证、亮照经营。食品经营许可证、员工健康证、收费价格、食品安全管理制度、食品安全承诺书、食品安全投诉举报电话在就餐场所醒目位置公示。

（二）加强许可管理

1.供餐企业依法取得食品经营许可，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。

2.从业人员持有效的健康证明，工作时穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。

3.建立并落实从业人员健康管理制度，食品安全自查制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂进货查验和台账登记制度，餐厨废弃物处置管理制度和



食品安全事故应急处置预案。

（三）规范场所管理

1.厨房及就餐场所保持清洁、卫生，每日完工后应进行一次清洁。每餐应对餐（饮）具、送餐工具清洗消毒，每日及时处理餐厨废弃物。

2.厨房按照食品清洗区域、食品切配区域、食品烹饪区域、成品供应区域流程合理布局，为生进熟出单一流向。

3.厨房内应至少分别设置动物性食品清洗水池、植物性食品清洗水池、水产品清洗水池、餐用具清洗水池 4 个水池。各类水池应以明显标识标明其用途，并保持下水通畅。

4.厨房的门、窗应装配严密，与外界直通的门和可开启的窗应配置风幕机或纱门纱窗。厨房和就餐场所规范安装与合格使用防蝇、防鼠、防尘设施。

5.卫生间、拖把等清洁工具清洗池不得设在厨房内，另设低位水池，卫生间保持清洁、卫生，定期清理。

6.有冷藏、冷冻设施并保持正常运转，定期进行除霜、清洁和维修，食品原料、半成品、成品应分开贮存。

7.用水符合生活饮用水标准。

8.食品烹饪区域有通风排烟设施，定期清洁。

9.厨房内废弃物容器应配有盖子，并及时清除垃圾、进行清



洗。

10.刀具、剪刀、砧板、抹布和原料容器落实色标管理规定，不得混用。

11.配备餐饮具消毒和保洁设施并保持卫生、清洁和正常运转。无专用餐饮具清洗消毒设施的，应当使用符合规定的一次性消毒餐饮具或者采用集中式消毒餐饮具。

（四）加强过程控制

1.严格管控食品、原材料和餐具采购渠道，落实进货查验记录制度，大宗食品应集中定点采购，统一配送。禁止采购、使用国家明令禁止或不符合食品安全标准的产品，

2.需要熟制加工的食品应烧熟煮透。

3.不得将回收后的食品经加工后再次销售。

4.不得制售冷食类、生食类、裱花蛋糕类食品。集体用餐配送膳食不得供应生拌菜、改刀熟食、生食水产品等高风险食品。

5.在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应在高于60℃或低于10℃的条件下存放，需食用时应进行充分加热后方可食用。

6.餐饮具清洗消毒时做到“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”。

7.配送食品应标注食用时限（从加工制作完成到食用不超过



2 小时)，餐食配送环节时应有保温设施。

8.规范食品留样，按规定对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样。留样量应当满足不得少于 **125** 克的检验需要，食品留样必须有专人负责管理并进行登记。

（五）其他要求

1.遏制餐饮浪费。贯彻落实《中华人民共和国反食品浪费法》要求，按需供餐，改进供餐方式，鼓励根据不同老年人实际需求推行小份菜、半份菜、套餐等措施。

2.鼓励集体用餐配送单位和老年食堂实施“明厨亮灶”工程，采取视频、互联网等方式公开展示餐饮服务相关过程。

3.同时对老年人以外群体开放的社区老年食堂应设置相对独立的老年人就餐区域，并优先保障老年人就餐。

四、监督管理

各类老年食堂、助餐点开办者切实履行食品安全主体责任；民政部门切实履行主管部门主管责任；市场监管部门切实履行食品安全监管责任。各级民政部门定期向同级市场监管部门通报辖区各类老年食堂、助餐点建设和运行情况；市场监管部门定期将检查情况通报民政部门。

（一）压实食品安全主体责任

按照“谁开办、谁负责”的原则。各类老年食堂、助餐点等

开办者为食品安全管理第一责任人，要加强对食品安全日常管理，加强食品安全培训管理，专职食品安全管理员、餐饮服务从业人员要进行培训考核，考试合格方可上岗；强化食品原料进货查验和采购索证索票制度，按要求每周对食品原材料采购、加工制作、餐饮具清洗消毒等全过程食品安全情况进行自查，及时消除食品安全隐患。

（二）压实主管责任

各级民政部门要加强对老年助餐服务食品安全教育和日常管理，指导、督促助餐服务机构建立健全食品安全管理制度，落实食品安全管理责任；督促助餐服务机构提高食品安全意识和能力，定期开展食品安全自查自纠，及时消除食品安全风险隐患；督促养老服务机构在发生疑似食源性疾病事件后，立即采取措施，及时报告，配合相关部门依法依规处置。

（三）压实监管责任

各级市场监管部门要切实履行老年助餐服务场所食品安全监管责任。要加大对老年助餐服务食品安全日常监督检查力度，排查食品安全隐患并督促整改到位；对食品经营者存在食品安全违法违规行为的，要严格依法查处；涉嫌犯罪的，及时移送公安机关依法处置；接到疑似食源性疾病报告后，应当会同民政、卫健等部门，按照《宣城市食品安全突发事件应急处置规程》要求，

及时调查处置。

宣城市民政局 宣城市市场监督管理局

2022 年 5 月 12 日

（此件公开发布）