

# 团 体 标 准

T/SIASC 2—2024

## 养老机构食堂管理规范

Management specification for cafeteria in elderly care institutions

2024 - 10 - 24 发布

2024 - 10 - 24 实施



## 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	1
5 自制食品管理 .....	3
6 非自制食品管理 .....	4
7 有害生物防治 .....	5
8 反食品浪费 .....	5
9 安全管理 .....	5
10 信息化管理 .....	6
11 监督评价与改进 .....	6
参 考 文 献 .....	7

## 前 言

本文件按照T/CAS 1.1-2017《团体标准结构和编写指南》要求并参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川省供应链服务行业协会提出。

本文件由四川省供应链服务行业协会归口。

本文件起草单位：成都市华测检测技术有限公司、遂宁市市场监督管理局、遂宁市民政局、遂宁市烹饪协会、北京市中伦文德（成都）律师事务所、四川省质量技术监督学校、成都海关技术中心、四川省轻工业研究设计院有限公司、四川赛纳斯分析检测有限公司、遂宁市民康医院、四川乐乎养老服务有限责任公司、射洪市康寿颐养服务中心。

本文件主要起草人：贾健松、杨荭、梁芳、陈秋艳、赵婷、何芸芸、屈晓铃、卿晨曦、王晋菲、吴嘉琪、师雯、胡滨、官小红、帅培强、李青松、常薇、罗茜、周馨。

# 养老机构食堂管理规范

## 1 范围

本文件规定了养老机构食堂的基本要求、自制食品管理、非自制食品管理、有害生物防治、反食品浪费、安全管理、信息化管理、监督评价与改进等内容。

本文件适用于养老机构食堂的食品安全管理和过程控制。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 院长责任制

养老机构主要负责人全面履行机构的第一责任人责任，领导养老机构工作，组织落实主体责任。

### 3.2

#### 专间

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

### 3.3

#### 专用操作区

为防止食品受到污染，以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

### 3.4

#### 非自制食品

养老机构服务对象或其探望者自行购买、制作带入机构的食物，并非养老机构生产和供应。包括但不限于：食用农产品、预包装食品、散装食品、探望者自制食品。

### 3.5

#### 互联网+明厨亮灶

以互联网为基础，借助显示屏和视频传输技术，公开食品加工后厨环境、食品加工制作过程等情况，实现食品安全社会共治。

## 4 基本要求

## 4.1 服务组织

- 4.1.1 应取得食品经营许可证，在经营项目许可范围内开展经营活动。
- 4.1.2 应落实食品安全管理“院长责任制”。
- 4.1.3 应配备专职食品安全管理人员。
- 4.1.4 应在经营场所显著位置公示营业执照、食品经营许可证、从业人员健康证明、食品安全承诺、监督检查结果、风险分级结果、食品安全管理人员以及使用转基因等原料的相关信息。
- 4.1.5 应建立健全食品安全管理制度。包括但不限于：
  - 从业人员健康管理制度；
  - 食品安全自查制度；
  - 食品安全培训制度；
  - 食品进货查验记录制度；
  - 食品添加剂使用管理制度；
  - 食品留样制度；
  - 有害生物防治制度；
  - 餐厨废弃物处置管理制度；
  - 场所及设施设备清洗消毒制度；
  - 餐用具清洗消毒保洁制度；
  - 不合格食品处置制度；
  - 日管控、周排查、月调度工作制度；
  - 食品安全事故处置方案。
- 4.1.6 鼓励养老机构购买食品安全责任保险，发挥保险的风险分担机制作用。

## 4.2 场所与布局

- 4.2.1 食品处理区应设置在室内，按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。
- 4.2.2 食品处理区应设置初加工、烹饪、餐用具清洗消毒、原料和半成品贮存等功能场所，食品处理区面积应与就餐人数相适应。
- 4.2.3 卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。
- 4.2.4 更衣区应与食品处理区处于同一建筑物内，宜位于食品处理区入口处。
- 4.2.5 应设置从业人员个人用品集中存放区，存放位置应不影响食品安全。
- 4.2.6 宜根据老人的疾病特点及饮食需求，设置制作普通膳食、软食、半流质膳食、流质膳食等特殊膳食配制区。

## 4.3 设施与设备

- 4.3.1 供水设施、排水设施、照明设施、通风排烟设施、贮存设施、废弃物存放设施、餐用具清洗消毒等设施设备应符合 GB 31654 的要求。
- 4.3.2 用于盛放和加工食品原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分，分开放置和使用，避免交叉污染。鼓励使用颜色、材料、形状、文字等方式区分。
- 4.3.3 用于食品加工的工器具，宜使用食品级不锈钢材料，不宜使用木质材料。确有必要使用木质工器具时，应在使用结束后及时清洁并保持干燥，定期更换，避免对食品造成污染。
- 4.3.4 应根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施，必要时设置冷冻、冷藏设施。
- 4.3.5 冷冻、冷藏设施应有可正确显示内部温度的测温装置。
- 4.3.6 应配备方便老人就餐的餐桌椅，桌椅应牢固稳定、无尖锐棱角。
- 4.3.7 宜配备可移动的分餐设施，满足护理人员分餐、助餐等行动。

## 4.4 从业人员

- 4.4.1 应建立从业人员健康管理档案，每年进行健康检查，取得食品从业人员健康证明后方可上岗。

必要时进行临时健康检查。

4.4.2 从业人员应保持良好的个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不化妆，不佩戴饰物，身着洁净工作服，佩戴清洁口罩和工作帽。

4.4.3 从业人员加工食品前、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员，还应进行手部消毒。

4.4.4 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况、个人卫生进行检查，并做好记录。

4.4.5 患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作。

4.4.6 食品安全管理人员应具备识别和防控食堂食品安全风险的专业知识，定期参加培训并通过考核。

4.4.7 应制定食品安全年度培训计划，分类组织开展从业人员食品安全教育、培训。

## 5 自制食品管理

### 5.1 膳食要求

5.1.1 应结合老人生理特点、身体状况、地域特点、民族风俗习惯、疾病需求等因素进行食谱制定。

5.1.2 食谱应定期进行评价改进，应每周更新一次，并公示存档。

5.1.3 宜根据老人咀嚼、吞咽及消化功能的不同，为老人提供普通膳食、软食、半流质膳食、流质膳食等基本膳食，不宜提供过硬、大块、过脆、骨/刺多的食物。

5.1.4 宜配备专（兼）职营养健康管理专业人员，根据老人疾病情况提供特殊膳食，特殊膳食包括但不限于低盐膳食、糖尿病膳食、低嘌呤（痛风）膳食等。

5.1.5 宜结合所服务的老人特点，重点宣传营养膳食理念和就餐安全知识，提醒老人常见的食品安全误区，帮助养成良好个人卫生习惯，提升食品安全意识。

### 5.2 原料要求

5.2.1 食堂原料采购、运输、验收及贮存管理应符合 GB 31654 的要求。

5.2.2 鼓励实施大宗食品公开招标或集中定点采购。

5.2.3 应根据食品进货查验记录制度，查验并保留供应商资质、产品合格证明与购物凭证，准确记录产品名称、数量、规格、生产日期、保质期、进货日期以及供应商名称、地址、联系方式等内容。

5.2.4 应在散装食品（食用农产品除外）、自行分装食品贮存位置处标识食品名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用食品级密闭容器贮存。

5.2.5 应专人采购食品添加剂，设置专柜（位）贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，专人保管，并与食品、食品相关产品等分开存放。

5.2.6 应按照先进、先出、先用的原则使用食品原料，原料存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

5.2.7 变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标识的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

5.2.8 食品原料应按类别与品种分类、分架摆放整齐，隔墙离地 10cm 以上存放。

5.2.9 冷冻贮存食品前，宜根据需要分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

5.2.10 接受社会捐赠的食品，应明确食品来源、质量以及保质期，并做好记录。不得接受、加工、分发来源不明以及过期的捐赠食品。

5.2.11 养老机构自行种植、养殖和加工的农产品、食品，应符合相应食品安全标准要求。

### 5.3 过程控制

#### 5.3.1 初加工

5.3.1.1 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的要求。

5.3.1.2 食品原料、半成品、成品应分类存放，并进行适当防护，避免交叉污染。

5.3.1.3 冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不应反复解冻、冷冻。

5.3.1.4 宜使用冷藏解冻或流水解冻方法进行解冻，解冻时应合理防护，避免受到污染。

5.3.1.5 各类水池应有明显区分标识，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。

5.3.1.6 食品原料应洗净后使用。禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒外壳。

### 5.3.2 烹饪

5.3.2.1 需要烧熟煮透的食品，其中心温度应达到 70℃ 以上，中心温度低于 70℃ 的应严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。

5.3.2.2 应按照 GB 2760 规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。

5.3.2.3 使用食品添加剂时，应由专人称量，并专册记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。称量工具应专用，并定期进行校准。

5.3.2.4 不得加工制作鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

### 5.3.3 留样

5.3.3.1 应按规定对每餐次的所有食品留样，每个品种的留样量应不少于 125g，留样时间不少于 48h。

5.3.3.2 留样食品应使用专用留样盒存放，留样盒应按规定清洗、消毒、保洁。

5.3.3.3 留样食品应使用清洁的专用冷藏设施进行储存，储存温度应在 0℃~8℃。

5.3.3.4 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员、处置时间、处置方式、处置人员等。

### 5.3.4 供餐

5.3.4.1 食堂分餐/备餐应在专间或专用操作区内进行。

5.3.4.2 供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。

5.3.4.3 供餐过程应使用专用的工具、容器，使用前进行清洗消毒并保持清洁。

5.3.4.4 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃ 以下的存放时间不应超过 2h；存放时间超过 2h，未发生感官性状变化的，食用前应充分加热，加热时中心温度不低于 70℃。

5.3.4.5 食品烹饪完毕至食用时间需超过 2h 的，应冷藏保存或在 60℃ 以上保存。

### 5.3.5 餐用具清洗消毒与保洁

5.3.5.1 餐用具应按规定进行清洗、消毒、保洁。

5.3.5.2 消毒后的餐用具应符合 GB 14934 规定，存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

5.3.5.3 鼓励食堂根据实际情况统一提供餐用具，并进行集中清洗消毒。就餐人员自带餐用具的，应指导其在特定区域清洁餐用具，并由食堂集中消毒。

5.3.5.4 宜设立传染病老人特定就餐区，为其提供专用餐具，并单独清洗消毒与保洁，减少传染风险。

5.3.5.5 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和有关规定。

### 5.3.6 餐厨废弃物管理

5.3.6.1 餐厨废弃物存放设施应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出。不宜使用手动开盖的餐厨废弃物存放设施。

5.3.6.2 餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。宜在食堂外适宜地点设置结构密闭的餐厨废弃物临时集中存放设施。

5.3.6.3 餐厨废弃物收运者负责收运的，应与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

5.3.6.4 应索取并留存餐厨废弃物收运者的有效资质证明资料，建立废弃物处置台账，详细记录废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

## 6 非自制食品管理

6.1 应结合养老机构与老人实际情况，合理制定不允许老人带入机构的食物清单。包括但不限于：易腐败变质食品、高风险食品。

6.2 应建立台账登记非自制食品相关信息，包括但不限于：食品名称、带入时间、贮存条件、食用期限，带入者应签字确认。

- 6.3 非自制食品应粘贴标签标识，注明老人姓名、食品名称、收取日期、保存期限等信息。
- 6.4 应安排专人定期检查非自制食品安全情况，不适合老人食用、腐败变质或者超过保质期的非自制食品，应及时处理，并做好登记。
- 6.5 非自制食品应与养老机构自制食品分开存放，鼓励养老机构根据实际情况配备专用的非自制食品储存设施、设备，方便老人存放与拿取。

## 7 有害生物防治

- 7.1 有害生物防治应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则。
- 7.2 确有必要使用化学方法防治的，宜使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。
- 7.3 应保持食堂建筑结构完好、环境整洁，定期清洁排水管道、检查维护线槽与门窗破损等情况，防止虫害侵入及孳生。
- 7.4 建筑内部所有穿墙管道、线槽等与建筑墙体的接缝处、孔洞缝隙应小于 6mm。
- 7.5 与外界相通且可开启的窗户应装有 16 目及以上的防虫纱网。排气扇、烟道等与外界相通的地方应装有金属网罩，网眼应小于 6mm。
- 7.6 与外界相通的通道应根据实际情况，选择安装门帘、风幕机等设施，地面与门/门帘的缝隙应小于 2cm。
- 7.7 排水设施应安装竖篦子（金属栏栅），篦子缝小于 1cm。
- 7.8 食品处理区的门应能及时关闭，木质的门框底部宜为金属材料包边，包边高度宜在 30cm 以上。
- 7.9 食品库房、食品处理区与外界相通的通道口应设置挡鼠板。挡鼠板宜使用金属材质，高度宜不低于 60cm。挡鼠板宜安装在门框上，易拆卸，方便搬运物品。
- 7.10 灭蝇灯不应安装在食品正上方。宜选择粘捕式灭蝇灯，安装在光线微弱、离地面 1.8-2.0m 的位置。
- 7.11 如发现有害生物或痕迹，应尽快采取相关措施控制，追查来源，消除隐患。
- 7.12 养老机构自行开展有害生物防治的，应由专人负责，人员宜通过有害生物防治专业培训。鼓励有条件的养老机构购买有害生物防治专业机构的服务。

## 8 反食品浪费

- 8.1 应合理制定采购计划，降低库存食品腐败、变质的风险。
- 8.2 应在就餐场所醒目位置张贴“厉行节约、反对浪费”相关宣传标语。
- 8.3 应按照食谱和实际就餐人数准备适量的原料，避免食品浪费。
- 8.4 鼓励养老机构食堂合理配置小分量、多规格的餐品、主食或者套餐，老人根据食量选择合适餐食，避免食品浪费。

## 9 安全管理

### 9.1 消防安全

- 9.1.1 按规定配备消防栓、灭火器、灭火毯等消防器材。
- 9.1.2 定期清洗排油烟机内的油污，以防油污积引发火灾。
- 9.1.3 鼓励养老机构食堂在食品加工明火作业区域配备自动灭火装置。

### 9.2 应急处置

- 9.2.1 应制定食品安全事故处置方案，明确相关部门和人员职责，定期开展食品安全突发事件应急演练。
- 9.2.2 发现有食品安全事故潜在风险的，应立即停止食品生产经营活动，并及时整改。
- 9.2.3 发生食品安全事故的，应立即开展应急处置工作，对导致或者可能导致食品安全事故的食品、原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施。按规定向所在地县级人民政府食品安全监督管理、卫生行政部门报告，同时向行业主管部门报告。

9.2.4 不得迟报、漏报、瞒报、擅自对外发布食品安全事故信息。

## 10 信息化管理

10.1 鼓励有条件的养老机构采用视频传输、电脑智能分析等形式，推进“互联网+明厨亮灶”工程。

10.2 鼓励有条件的养老机构运用现代信息化管理技术，将原料采购、库存管理、食品追溯、人员管理等工作纳入信息化建设范畴，通过数据导入、数据审核实现数据的无缝衔接与线上线下的相互监督。

## 11 监督评价与改进

11.1 应每周至少开展一次食品安全自查，发现食品安全问题和隐患的，立即采取整改措施。

11.2 应积极配合管理部门开展的监督检查工作，如实提供有关记录，及时整改相关问题。

11.3 应畅通食品安全投诉渠道，听取老年人和家属对食堂加工、外购食品以及其他有关食品安全的意见建议。

11.4 应对投诉立即核实，妥善处理，留有记录。经核实确有异常，应及时处理，并对同类食品进行检查。

11.5 宜定期进行老人食品安全满意度调查，收集老人口味需求及用餐反馈，及时改进服务。

11.6 鼓励有条件的养老机构购买第三方专业机构服务，定期开展食品安全风险评估与培训等工作，通过 HACCP、ISO22000 认证。

### 参 考 文 献

- [1] MZ/T 186 养老机构膳食服务基本规范
  - [2] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告（2018年）12号）
  - [3] 企业落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令（2022年）60号）
  - [4] 四川省食品安全条例（四川省第十四届人民代表大会常务委员会公告第5号）
-