

安徽省食品药品监督管理局 安徽省民政厅

皖食药监食消秘〔2018〕294号

安徽省食品药品监督管理局 安徽省民政厅 关于印发安徽省养老机构食堂食品安全 监督管理指导意见的通知

各市、直管县食品药品监督管理局、民政局：

现将《安徽省养老机构食堂食品安全监督管理指导意见》
印发给你们，请遵照执行。



安徽省食品药品监督管理局



安徽省民政厅

2018年7月11日

（公开属性：主动公开）

安徽省养老机构食堂食品安全 监督管理指导意见

第一章 总 则

第一条 为进一步规范我省养老机构食堂管理，加强养老机构食品安全监管，全面提高养老机构食品安全保障水平，根据《中华人民共和国食品安全法》、《安徽省食品安全条例》等法律法规，制定《安徽省养老机构食堂食品安全监督管理指导意见》（以下简称《指导意见》）。

第二条 《指导意见》适用于全省范围内的养老机构（含特困人员供养服务机构）食堂（下同），以及为养老机构配送餐的供餐单位、入网餐饮服务提供者。

第二章 食品安全责任

第三条 各级党委政府对辖区养老机构食堂食品安全负总责，民政部门、食品药品监管部门负监管责任，养老机构负主体责任。

第四条 养老机构法定代表人（负责人）是养老机构食堂食品安全第一责任人，对本单位的食品安全负法律责任。应当定期开展食堂食品安全自查，发现食品安全隐患的应当及

时消除。

第三章 场所与设施、设备

第五条 养老机构食堂选址应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

第六条 养老机构食堂应设置与供餐方式和品种相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作条件，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。食品处理区面积应不小于 20m²，专间面积不小于 5m²。

第七条 食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，符合生进熟出单一流向的要求。

第八条 设施、设备要求

（一）食品处理区地面应当无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，并有排水系统；墙壁应当采用无毒、无异味、不透水的材料制成；门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，与外界相通的门和可开启的窗能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫；天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、易清洁的材料涂覆或装修。

（二）粗加工操作场所应当设置动物性食品、植物性食品、水产品清洗水池。应设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不应污染食品及其加工制作过程。

（三）烹调场所应当配置机械排风装置及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。

（四）应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品。

（五）食品处理区应当设存放废弃物或垃圾的带盖容器。

（六）配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。食品工用具清洗水池应与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，避免交叉污染。存放消毒后餐用具的保洁设施应专用、结构密闭、易于清洁，有明显标识。

（七）食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应当分开设置。冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷冻（藏）库设有正确指示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。

（八）更衣场所与加工经营场所应当处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。

（九）食堂内设置卫生间的，应当具有独立排风系统，采

用水冲式，并在出口附近设置洗手、消毒、干手设施；应当具有定期清洁卫生间的制度。食品处理区内不得设置卫生间。

（十）应当保持就餐场所的空气流通，具有定期清洗消毒空调及通风设施的制度。

（十一）加工经营场所应设置防尘、防鼠、防虫害设施。使用灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不得在食品加工操作时进行，实施时对各种食品应有保护措施。

第九条 专间设施要求

（一）专间应为独立隔间，专间内应设有专用工具容器清洗消毒设施和空气消毒设施，专间内温度应不高于 25℃，应设有独立的空调设施。供餐人数 50 人以上养老机构食堂的专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。

（二）每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。

（三）冷食间应设有专用冷藏设施。需要直接接触成品的用水，宜通过符合相关规定的水净化设施或设备。

（四）专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门能自动关闭。专间的窗户为封闭式（用于传递食品的除外）。专间内外运送食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。

第十条 专用操作场所要求：

（一）场所内无明沟，地漏带水封。

（二）设工具清洗消毒设施，需冷藏的设专用冷藏设施。

（三）入口处设置洗手、消毒、干手设施。

（四）直接接触成品的用水，应经过水净化设施处理。

第四章 食品安全控制

第十一条 养老机构应建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任。食品安全管理制度主要包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度，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、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，关键环节操作规程，餐厨废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急处置方案以及食品药品监管部门规定的其他制度。

第十二条 原料控制

（一）采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。

（二）采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的要求，不得采购《食品安全法》第三十四条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。

（三）食品添加剂的使用要求。应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。

按照 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有 GB2760《食品安全国家标准

食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

（四）养老机构食堂使用社会捐赠食品，应在台账记录中进行标注。

（五）养老机构食堂使用自种自养食品时，应符合《农产品质量安全法》规定要求。

第十三条 操作控制

（一）加工前应认真检查待加工食品；在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

（二）切配好的半成品应避免受到污染，容器不得直接放置于地面，生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。

（三）熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

第十四条 供餐控制

（一）备餐场所内操作应符合本指导意见第十条要求。

（二）操作时应避免食品受到污染。

（三）在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。

第十五条 洗消控制

（一）餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标识。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。

（二）消毒后的餐饮具应符合 GB14934 《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

第十六条 订餐控制

（一）养老机构从供餐单位订餐的，应当从取得食品生产经营许可的企业订购，并按照要求对订购的食品进行查验。

（二）供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准，当餐加工，确保食品安全。

（三）集体用餐配送的食品不得在 8℃ ~ 60℃ 的温度条件下贮存和运输，从烧熟至食用的间隔时间（保质期）应符合以下要求：

烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时。

烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 8℃ 以下并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时，供餐前应按本指导意见第十三条第三项要求再加热。

（四）网络餐饮服务第三方平台提供者应当对入网餐饮服

务提供者的食品经营许可证进行审查，签订食品安全协议，明确食品安全责任。

第十七条 其他

（一）用水标准。养老机构食堂用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

（二）食品留样。应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。

在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

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）、留样人员等。

（三）贮存要求。食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放；温度应分别符合相应的温度范围要求。

（四）餐厨废弃物处置。应建立餐厨废弃物处置制度。

餐厨废弃物应分类放置，做到日产日清。

应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加

盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。

养老机构食堂应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物处置时间、种类、数量、收运者等信息。

第五章 从业人员管理

第十八条 建立从业人员健康管理和培训管理制度。基本要求：

（一）从事接触直接入口食品工作清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查；参加食品安全培训，合格后方能上岗。

（二）患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

（三）制订从业人员食品安全知识培训计划并加以实施，组织学习食品安全法律、法规、规章、规范、标准、加工操作规程和其他食品安全知识，加强诚信守法经营和职业道德教育。

第十九条 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后方可重新上岗。

第二十条 建立专职食品安全管理人员制度。食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训。

第六章 监督管理

第二十一条 许可管理。按照《安徽省食品经营许可审查实施细则(试行)》要求，安徽省行政区域内养老机构食堂应取得《食品经营许可证》且主体业态为单位食堂。

各级民政部门依据职责做好养老机构设立许可工作，确保经营主体合法。

各级食品药品监督管理部门落实食品安全监管责任，确保养老机构依法持证经营。

第二十二条 风险分级管理。县级以上食品药品监督管理部门对本辖区内的养老机构食堂按照风险高低评定等级，实施分级监管。

第二十三条 监督管理。县级以上食品药品监督管理部门

有权采取下列措施，对养老机构食堂进行监督检查：

（一）进入食堂实施现场检查；

（二）对食堂内食品、食品添加剂、食品相关产品进行抽样检验；

（三）查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；

（四）查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准或者有证据证明存在安全隐患以及用于违法生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品；

（五）查封违法从事生产经营活动的场所。

第二十四条 联合监督管理。食品药品监管和民政部门应采取联合督查和飞行检查等形式，加强养老机构食堂食品安全监管。

食品药品监管和民政部门建立信息通报制度，从养老机构设立、食堂的新改扩建图纸审查、食品安全日常监管、专项整治和督查、人员培训和重大食品安全事故应急处置等方面建立起系统长效的协调联动机制。

积极推进“明厨亮灶”工程建设，开展养老机构食堂服务质量提升行动，逐步实现 100%全覆盖。

第七章 食品安全事故应急处置

第二十五条 建立食品安全事故应急处置方案。养老机构应制定食品安全事故处置方案，定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

第二十六条 明确食品安全事故应急处置程序。养老机构发生食品安全事故后，按照属地管理和分级响应的原则，应当及时向事故发生地县级人民政府、民政、食品药品监管部门、卫生健康委报告。

县级以上人民政府食品药品监督管理部门应当会同同级卫生健康委、民政部门进行调查处理，防止或者减轻社会危害。

第八章 法律责任

第二十七条 按照《中华人民共和国食品安全法》和《安徽省食品安全条例》相关条款进行法律责任的认定。

第九章 附 则

第二十八条 本《指导意见》中养老机构指符合《安徽省养老机构设立许可办法》规定、10 张床位以上，为老年人提供集中照护服务的专门机构。

正在运营、尚未取得养老机构设立许可的特困人员供养服

务机构参照执行。

第二十九条 本《指导意见》由省食品药品监督管理局会同省民政厅负责解释。

第三十条 本《指导意见》自印发之日起施行。

