

# 安徽 省 民 政 厅

# 安徽 省 市 场 监 督 管 理 局

---

皖民养老函〔2022〕154号

## 关于印发老年助餐服务食品安全 工作指引的通知

各市民政局、市场监督管理局：

现将《安徽省老年助餐服务食品安全工作指引》印发给你们，  
请结合实际认真贯彻落实。



# 安徽省老年助餐服务食品安全工作指引

老年助餐服务食品安全应符合《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《安徽省食品安全条例》等法律法规规定。老年助餐服务机构、老年助餐点等经营者应取得相应食品经营许可或小餐饮备案，加工制作应符合《餐饮服务食品安全操作规范》有关要求。

一、按相关规定定期开展食品安全自查，发现食品安全隐患的应当及时消除。疫情期间，应建立疫情防控制度，配备必要的防控设施。最近3年内无食品安全重大违法记录。

二、选址应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上，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。

三、应设置与供餐方式、供餐量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，配备食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。

四、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。

五、应当设置动物性食品、植物性食品、水产品清洗水池，配备相应的清洗、消毒、洗手、干手、保洁设施和用品，避免交叉污染。宜在烹饪、分装、餐具和工用具清洗消毒、就餐等关键区域设置监控设施。

六、集体用餐配送单位的食品配送应使用密闭容器盛放，容器上应标注食用时限和食用方法，送餐人员应保持个人卫生，相关箱（包）应保持清洁，并定期消毒。运输食品的工具设施设备应当保持清洁，运输冷冻食品须有保温设施。鼓励全面推广使用食安封签。

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。食品原料贮存应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10 厘米以上。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、应当保持就餐场所的空气流通，定期清洗消毒空调及通风设施。应设置防尘、防鼠、防虫害设施。

九、应向具备相关资质的企业采购食品或原料，并索取检验合格证等证明文件。采购的原料应新鲜、无污染，符合食品安全要求，并具有相应的感官性状。

十、采购食材等原材料，应选择规模大、信誉好、价格合理、质量有保障的商家，建立相对稳定的供应关系，保证质量和安全。对食材采购量大的，鼓励建立集中采购平台，提供集中采购服务，更有效保障食品质量安全。

十一、禁止采购有毒有害、腐烂变质、油脂酸败、霉变生虫、混有异物或其他感官性状异常的食品，无检验合格证的食品及原料，超过保质期食品。

十二、加工前应认真检查待加工食品，切配好的半成品应避免受到污染，熟制加工的食品应烧熟煮透。用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

十三、应根据供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定，进行食品成品留样，配备专用留样冷藏设备，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，在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称等信息。

十四、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、数量、收运者等信息。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。

十五、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）应取得健康证明后方可上岗，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。

十六、建立专职或兼职食品安全管理人员制度。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。

十七、应建立健全食品安全管理制度，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等。

应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。

民政部门要对承担供餐的老年助餐服务机构、老年助餐点等食品经营者有关信息予以及时记录、核实并建立档案；会同属地市场监管部门加强监督检查。