天津市老人家食堂食品安全管理指导意见

（征求意见稿）

**第一条** 为推进老年人助餐服务，指导老人家食堂按照食品安全法律、法规、规章、规范性文件要求，落实食品安全主体责任，提高本市老年人助餐服务工作水平，保障老年人饮食安全，让老年人吃得放心、吃得安心，制定本意见。

**第二条** 本意见适用于老人家食堂的开设和餐饮服务经营活动。

**第三条** 承办老人家食堂的老年日间照料中心食堂、养老机构食堂、社区食堂、各类餐馆、集体用餐配送单位、中央厨房等餐饮服务提供者或老人家食堂开办单位应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设施、设备，结构布局应符合《餐饮服务食品安全操作规范》规定要求。

**第四条** 老人家食堂应依法取得食品经营许可证，并按照食品经营许可证载明的主体业态、经营项目从事经营活动，不得超项目经营。

各类餐馆作为老人家食堂从事集中用餐配送的，应取得集体用餐配送主体资格。

老年日间照料中心食堂、养老机构食堂、社区食堂从事集中用餐配送的，应设置分餐间，配备专用运输车辆，确保配送食品安全。

**第五条** 老人家食堂应在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、从业人员健康证明、食品安全承诺书、食品安全日常监督检查结果记录表等信息。

**第六条** 老人家食堂应公示食品原料的索证索票信息、每周菜单和主食情况，老人家食堂应遵守《中华人民共和国卫生行业标准 老年人膳食指导》（WS/T 556—2017）的规定，为老年人提供健康营养适口的饮食。

**第七条** 老人家食堂应制定从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品安全事故处置方案等食品安全管理制度。

**第八条** 老人家食堂应设立专职或兼职食品安全管理人员或者食品安全管理机构，并定期开展培训，并按要求保留培训记录。

**第九条** 从事接触直接入口食品工作的从业人员应持有有效的健康证，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。

**第十条** 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，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

**第十一条** 从业人员应按照规定穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。

**第十二条** 老人家食堂经营场所保持清洁、卫生；卫生间应保持清洁、卫生，定期清理。餐厨垃圾应按照指定地点存放，并与有餐厨垃圾收运资质的经营者签订清运合同。

**第十三条** 老人家食堂经营者应定期维护食品加工、贮存等设施、设备，并保证各类设施设备的正常运转；烹饪场所配置排风设备，并定期清洁；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施、设备，确保温度（保温不低于60℃，冷藏0℃～8℃，冷冻应低于12℃。

**第十四条** 加工制作用水的水质符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

**第十五条** 老人家食堂购进食品及原料应当按照要求查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，并如实记录有关信息并保存相关凭证。

**第十六条** 食品原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理感官性状异常或者超过保质期的食品原料。

**第十七条** 食品添加剂的使用应符合GB2760规定，并实行专人采购、专人保管、专人使用、专人登记、专柜保存 “五专”管理。

**第十八条** 加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

（1）不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；

（2）接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；

（3）食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；

（4）不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；

（5）餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

**第十九条** 加工制作食品过程中，不得存在下列行为：

（1）使用非食品原料加工制作食品；

（2）在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；

（3）使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；

（4）使用超过保质期的食品、食品添加剂；

（5）超范围、超限量使用食品添加剂；

（6）使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

（7）使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

（8）使用无标签的预包装食品、食品添加剂；

（9）使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；

（10）在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；

（11）法律法规禁止的其他加工制作行为。

**第二十条** 加工制作食品应在专间或者专用操作区内进行的，应当按照要求设置专间或专用操作区，并在专间或专用操作区内进行。

各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途，并配备符合要求的设施设备，设施设备能够正常运转，保持清洁。

**第二十一条** 使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。

**第二十二条** 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。食品制作工用具用后洗净，保持清洁。

集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具，宜采用可降解材料制成的容器、餐饮具。

**第二十三条** 具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。

**第二十四条** 食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。

**第二十五条** 食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。

**第二十六条** 老年日间照料中心食堂、养老机构食堂、社区食堂、各类餐馆、中央厨房、集体用餐配送单位作为老人家食堂的，其配送食品的标识、储存、运输应符合下列要求：

1. 不得将食品与有毒有害物品混装配送；
2. 应使用专用密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁；
3. 配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒；
4. 配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染；
5. 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

中央厨房作为老人家食堂或为老人家食堂配送食品的，除应遵守本意见第二十三条第一款规定外，还应符合《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.2规定的要求。

集体用餐配送单位作为老人家食堂配送食品的，除应遵守本意见第二十六条第一款规定外，还应符合《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.3规定的要求。

老年日间照料中心食堂、养老机构食堂、社区食堂、各类餐馆作为老人家食堂为单个老年人配送食品的，除应遵守本条第一款规定外，配送食品的容器还应具备保温功能，并符合《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.4规定的要求。

**第二十七条** 老人家食堂要按照要求进行食品留样。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。

**第二十八条** 老人家食堂每周至少组织开展一次食品安全自查自评，及时纠正自查自评发现的食品安全风险隐患问题。

**第二十九条** 老人家食堂发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大；发现其制作的食品属于不安全食品的，应立即停止经营，并通知老年人停止食用；同时向属地市场监管部门报告，配合市场监管部门和疾控部门做好调查处理工作。

**第三十条** 本意见自印发之日起执行。