****附件1 上海市老年助餐服务食品安全工作指引****

一、老年助餐服务基本要求

开展老年助餐服务的机构和场所的硬件条件、自身管理以及食品加工供应过程等应符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的要求。

（一）老年助餐服务机构

本文所称的老年助餐服务机构包括为老年人提供助餐服务的社区长者食堂、机关企事业单位食堂、大中型饭店和集体用餐配送单位。

1.膳食加工。经营者应符合《上海市食品经营许可管理实施办法》中单位食堂或大中型饭店的有关条件，取得相应的《食品经营许可证》。

2.膳食外送。承担膳食外送的老年助餐服务机构应配备膳食加热、保温（如保温箱）等设施及其存放、清洗场所和设施；应配备膳食留样冰箱，做好食品留样。每餐次外送膳食数量超过50人份的，宜设置与供应数量相适应、面积不小于10平方米的分装专间或专用场所；宜配备餐具、接触膳食的工用具和容器的热力消毒设备（如洗碗机、蒸箱、红外消毒柜等）；鼓励在烹饪、分装、餐具和工用具清洗消毒、就餐等关键区域设置视频监控设施。膳食制作后应尽快送达（原则上在30分钟内将膳食送至老年助餐点或老年人家中）。

3.最近3年内无食品安全重大违法记录。

（二）老年助餐点

本文所称的老年助餐点是指不具备膳食加工能力，主要作为配送中转和供居民区老年人集中用餐的场所。

1.信息记录。区民政部门要对承担供餐的老年助餐服务机构有关信息予以及时掌握和记录。

2.场所要求。宜设置冰箱（用于膳食留样和膳食存放）、微波炉、洗手水池。需在老年助餐点分装膳食的，宜设置膳食加热设施（如水浴操作台）和分装工用具、容器的清洗水池和热力消毒设备。

二、食品安全自身管理要求

（一）老年助餐服务机构应按照《中华人民共和国食品安全法》、《上海市食品安全条例》等规定，建立健全和严格落实食品安全管理制度，开展食品安全自身管理，按规定做好重点环节的记录。

（二）养老机构和社区长者食堂应依法配备专职或兼职的食品安全管理人员，老年助餐点宜配备兼职食品安全管理人员。

（三）老年助餐服务机构应按照《上海市食品安全条例》《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》的规定，自行组织或者委托社会培训机构，对本单位从业人员进行上岗前和在岗期间的食品安全知识培训，并建立培训档案。单位负责人、食品安全管理人员、关键环节操作人员还应接受评估考核并取得培训合格证明。

（四）老年助餐服务机构应制定食品安全事故处置方案，并定期对本单位食品安全状况和各项食品安全防范措施的落实情况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施，及时消除事故隐患；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品供餐，并依法向有关部门报告。

三、食品加工供应过程要求

（一）老年助餐服务机构按照原料控制相关要求，做好食品原料的索证索票、查验登记和贮存过程管理等工作，并按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》的规定，利用信息化技术手段开展食品安全信息追溯。

（二）老年助餐服务机构不得加工制作、配送国家及本市禁止生产经营的食品。

（三）老年助餐服务机构应按照《餐饮服务食品安全操作规范》等规定，严格执行食品加工烹饪、防止交叉污染、膳食时间温度控制、餐具工具清洗消毒、加工操作环境卫生管理、从业人员健康管理等食品安全要求。

（四）承担向助餐点配送膳食的集体用餐配送单位应严格按照食品安全地方标准《集体用餐配送膳食》（DB31/2023—2014）的规定，在盛装膳食的箱体或容器表面标明生产单位、生产日期和时间、保质期限、保存条件等，并严格执行保质期规定。膳食外送至供餐点或老年人家中的，向用餐人员开展“不食用隔餐膳食”等宣传。