河北省养老机构食堂食品安全管理办法

（征求意见稿）

**第一章 总则**

第一条 为进一步规范我省养老机构食堂食品安全管理，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》《餐饮服务食品安全操作规范（2018年修订）》等法律法规，制定《河北省养老机构食堂食品安全管理办法》（以下简称《办法》）。

第二条 《办法》适用于全省范围内的养老机构食堂（下同），以及为养老机构配送餐的供餐单位。

**第二章 食品安全责任**

第三条  实行预防为主、全程监控、属地管理、养老机构落实的原则，建立地方党政负总责、民政和食品安全监督管理分工负责的工作机制。地方各级党委政府对辖区养老机构食堂食品安全负总责，民政部门承担行政主管责任，食品安全监督管理部门承担监管责任，养老机构承担主体责任，严格遵守法律法规和食品安全标准，落实食品安全各项制度与措施，保证食品安全。

第四条 任何组织或个人有权举报养老机构食堂食品安全违法违规行为，依法向有关部门了解食品安全信息，并对监管工作提出意见建议。

第五条 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。养老机构食堂分管领导承担食品安全管理责任。

第六条 养老机构承担养老机构食堂食品安全主体责任，应当履行以下职责：

　　（一）制定并落实食品安全教育管理制度和岗位责任制度，建立食品安全自查制度，制定检查计划，定期开展检查和考核，降低安全风险，及时消除安全隐患；

　　（二）制定养老机构食品安全事故应急处置程序，并在发生食品安全事故时配合有关监管部门和机构开展调查工作；

　　（三）建立健全食品安全管理档案，包括从业人员健康管理档案、培训档案及采购票证档案等；

　　（四）建立严格的食品安全保卫措施。严禁在食品加工场所圈养禽畜类动物，严禁非食堂工作人员随意进入食品加工操作间及食品原料存放间；

　　（五）建立食品安全信息公示制度。将食堂岗位责任、食品安全管理制度和食品添加剂使用情况等在就餐场所公示，接受就餐人员监；

　　（六）制定食品安全管理人员和从业人员培训计划，开展上岗前及在职培训，并在相关行政主管部门指导下，定期组织食品安全知识、职业道德和法制教育培训；

　　（七）与保证食品安全有关的其他职责。

　　第七条  养老机构食堂应配备专职或兼职食品安全管理人员。食品安全专（兼）职管理人员应取得考核合格证明方可上岗，并履行以下职责：

　　（一）组织对食品安全管理制度及岗位责任制度执行情况进行督促检查，重点检查各项食品安全岗位责任制度和管理制度落实情况以及食品储存、加工制作等过程的食品安全状况，及时制止检查中发现的不符合食品安全要求的行为，并督促整改到位；

　　（二）每日对从业人员进行健康检查，发现患有腹泻、发热、咳嗽等有碍食品安全疾病的人员，应将其暂时调离接触直接入口食品的岗位；

　　（三）配合食品安全监管部门对本单位食品安全的监督检查，并如实提供有关情况；

　　（四）与保证食品安全有关的其他管理职责。

**第三章场所与设施、设备**

第八条 养老机构食堂新建、改建、扩建工程的选址和设计要符合食品安全要求，其设计和工程验收应接受民政和食品安全监督管理部门指导。选址应距离粪坑、污水池、垃圾场（站）、旱厕等污染源及有毒有害场所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。

第九条 新开办食堂的养老机构，要将食堂规模、经营和管理方式报行政主管民政部门备案，并依法取得《食品经营许可证》。

第十条 食堂的设施设备布局应当合理，有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所、就餐场所和更衣室。

第七条 食品处理区应当按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

第十二条 食品加工操作间应当符合下列要求：

　　（一）供餐人数50人以下的，食品处理区面积不小于20㎡，供餐人数50人以上500人以下的，每增加1人食品处理区面积再增加0.3㎡，供餐人数500人以上的，超过部分每增加1人食品处理区面积增加0.2㎡。切配烹饪场所面积不小于食品处理区面积的50%；

（二）食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢。需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所，下同），应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶；

（三）食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出；

（四）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。

第十三条设施、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专用容器，容器应具有防渗漏、防破裂、易清洗等特性；

（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）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；

（八）餐具、工具清洗消毒场地应配备专用清洗池和保洁柜；采用化学消毒的，应设置三个以上的水池，并不得与清洗蔬菜、肉类等设施设备混用；

（九）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；

（十）食品储存场所应设有隔离地面的平台和层架，离墙10厘米以上，最底层隔离地面10厘米以上。食品原料应按主食、副食品和调味品等分类分区域存放，各区域应相对独立，不得与有毒有害物品同库存放；

（十一）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；

（十二）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；

（十三）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；

（十四）餐用具使用前应当洗净、消毒，符合国家有关卫生标准，禁止重复使用一次性餐用具，消毒后的餐用具贮存在餐用具专用保洁柜。已消毒和未消毒的餐用具分开存放，并在餐用具贮存柜上明显标记。餐用具保洁柜应定期清洗，保持洁净；

（十五）餐用具所使用的洗涤、消毒剂符合卫生标准和要求。洗涤、消毒剂有固定的存放场所，并有明显标记。

第十四条专间设施要求

（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。

第十五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 食品采购、贮存、加工**

　　第十六条 食堂进货应建立食品原料采购索证、进货查验记录制度，采购食品必须到具备合法资质的单位采购，并按照国家有关规定索取供货商的相关证照、产品检验合格证和购物凭证，建立进货台帐。

　　第十七条 食堂禁止采购以下食品：

　　（一）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

　　（二）未经动物卫生检疫或者检疫不合格的肉类及其制品；

　　 （三）超过保质期限或不符合食品标签标识的定型包装食品；

　　（四）其他不符合食品安全标准和要求的食品。

　　第十八条 食品入库前应进行验收，出入库时应进行登记，建立进出台帐。食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查，及时发现处理变质或超过保质期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。用于保存食品的冷藏设备应当贴有标识，半成品、成品、生食品和熟食品应分柜存放。

　　第十九条 用于食品加工或存放的工具、容器应标记明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

　　第二十条 食堂加工食品必须做到烧熟煮透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70℃。加工后的熟制品应当与食品原料和半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。

　　餐饮食品在烹饪后至出售前存放时间一般不超过2个小时。若超过2个小时存放的，应当在高于60℃或低于8℃的条件下分类存放。剩余食品冷却后必须冷藏，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可供应。

　　第二十一条 食堂应根据老年人的身体健康状况和饮食特点，充分考虑老年人生理特点和慢性疾病对饮食的特殊要求，发挥膳食对老年人身体健康的促进作用，科学制定膳食计划，合理安排膳食，并根据老年人不同的身体健康状况分别给予膳食指导。没有设置凉菜专间的食堂，禁止制售冷荤凉菜。

　　第二十二条 食堂必须对每餐次供应的食品进行留样，每品种、每批次应取不少于125克的样品，盛放于清洗消毒后的密封专用容器内，置留于专用冷藏设备中保存48小时，标注留样标签，专人操作并填写记录，以备查验。留样食品不得再进行加工销售。

第二十三条 食堂要建立并严格执行餐厨废弃物台账管理、分类放置、日产日清和流向追溯制度，餐饮废弃物台账应详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况。严禁将餐厨废弃物交给未经城市管理部门许可、备案的餐饮服务废弃物收运、处置单位或个人进行处理。

**第五章 从业人员管理**

　　第二十四条  食堂从业人员、管理人员必须经过食品安全知识培训，熟悉有关食品安全基本要求。

　　第二十五条 从事接触直接入口食品工作的从业人员每年必须进行健康体检，取得健康证明后方可上岗工作，必要时进行临时健康检查。患有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。

　　第二十六条 建立食堂从业人员晨检制度。食堂管理人员应在每天早晨饭菜加工开始之前，对每名从业人员的健康、卫生状况进行检查。发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的,应立即离开工作岗位，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。

　　第二十八条 食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

　　（一）工作前、处理食品原料后、便后用肥皂、洗手液、消毒液及流动清水洗手，接触直接入口食品之前应洗手消毒；

　　（二）加工、销售餐饮食品、散装直接入口食品应穿戴清洁的工作衣、帽、口罩。如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应定时更换手套，手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染；

　　（三）从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露；

　　（四）不得有在食品加工和销售场所内吸烟、吃零食等有碍食品安全的行为；

　　（五）离开工作场所必须脱掉工作衣、帽、口罩。

**第六章 食品安全事故应急处置**

　　第二十九条 养老机构应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，制定食品安全事故处置方案。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应当立即采取下列措施：

（一）积极协助医疗机构进行救治；

（二）停止供餐，并按照规定向所在地民政、食品安全监督管理、卫生健康等部门报告；

（三）封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照食品安全监督管理部门要求采取控制措施；

（四）配合食品安全监管部门进行现场调查处理；

（五）配合相关部门对用餐老人进行调查，加强与员工家属沟通联系，通报情况，做好沟通引导工作。

　　第三十条  接到食堂发生食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件报告后，食品安全监督管理、民政、卫生健康等行政部门在本级人民政府组织下，按照《河北省食品安全突发事件应急预案》明确的职责开展应急处置工作。

**第七章 监督管理**

　　第三十一条 民政部门应将养老机构食堂建设纳入养老服务体系建设规划，推进食堂基础设施建设标准化。鼓励养老机构食堂建立符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，采用安装透明玻璃隔断或通过视频传输等形式，实现“明厨亮灶”养老机构全覆盖，鼓励各地主管部门及养老机构建设“智慧食堂”，实现群众看得见、看得清的监管。

　　第三十二条 养老机构食堂必须依法取得《食品经营许可证》，一地一证。对达不到许可条件经营的，民政部门应加强指导，配合食品安全监督管理部门督促创造条件达到许可要求；对整改后仍达不到条件的依法取缔。

　　养老机构和供餐单位不在同一行政区域的，养老机构所在地食品安全监督管理部门应及时将相关情况通报供餐单位所在地食品安全监督管理部门。

　　第三十三条 将食堂承包给他人经营的养老机构，要督促承包人落实各项食品安全管理制度，签订食品安全书面协议，明确双方在食品安全方面的权利义务。

　　第三十四条 养老机构应加强食品供应商的管理，建立食品供应商遴选和管理制度，建立准入和退出机制，保证食品安全。

　　第三十五条 食品安全监督管理部门应把养老机构食堂食品列入监督抽检计划重点内容，结合日常监督情况，针对问题较多和严重的食堂以及高风险食品进行监督抽检。

　　第三十六条 民政部门要会同食品安全监督管理部门采取定期检查和随机抽查等形式，对养老机构食堂食品安全加强监管，发现问题及时通报并责令改正；情况严重的，要依法依规严肃处理，追究相应责任。

　　第三十七条 对违反《办法》从事餐饮经营活动的，由食品安全监督管理部门依据《食品安全法》等食品安全相关法律法规进行查处。

　　第三十八条 对玩忽职守，疏于管理，导致本行政区域养老机构发生重大食品安全事故、造成严重社会影响的，按照《食品安全法》及食品安全事故责任追究有关法律法规要求，依法追究相关人员责任。养老机构有关责任人因不履行或不正确履行职责，导致发生食品安全事故的，依法追究其法律责任。

**第八章 附则**

　　第三十九条 本《办法》下列用语的含义：

　　养老机构食堂：特指经我省民政部门设立许可、并依法登记的各类养老机构开设的专为老人（含工作人员）提供就餐服务的单位，具备相对独立的食品原料存放、食品加工操作、食品出售和就餐空间的场所。

　　从业人员：指养老机构食堂从事食品采购、保存、加工、供餐服务以及食品安全管理等工作的人员。

　　食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、专间、食品库房（包括鲜活水产品储存区）、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域。

　　非食品处理区：指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域。

　　就餐场所：指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者专用的厕所、门厅、大堂休息厅、菜肴展示台(区域)等辅助就餐的场所。

　　第四十条 本《办法》自 月 日起施行。