

中山市市场监督管理局 中山市民政局 文件

中市监〔2022〕315号

关于进一步加强中山市长者饭堂 供餐配餐服务的指导意见

火炬开发区及各镇街市场监管分局，火炬开发区社区工作和社会事务局、各镇街公共服务办公室：

为认真贯彻落实《民政部 市场监管总局关于强化养老服务领域食品安全管理的意见》和省关于养老服务领域食品安全管理的指示精神，切实守护老年人食品安全，现就加强我市长者饭堂供餐配餐食品安全提出以下指导意见：

一、严格规范长者饭堂资质管理

（一）供餐条件。长者饭堂应具备以下条件：

1. 取得《营业执照》和《食品经营许可证》，并在有效期内。
2. 食品安全量化等级评定应在 B 级或以上。
3. 应当做到明厨亮灶，公开食品加工过程，鼓励建设“互联网+明厨亮灶”，接受社会监督。

4. 场所布局、设施设备、原料采购、运输配送、过程控制、餐饮服务、餐用具清洗消毒保洁、有害生物防治、人员健康卫生等符合《食品安全法》《广东省食品安全条例》《餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）等有关规定。

5. 长者饭堂应按要求实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求，按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。

6. 集体用餐配送单位应具备食品检验能力，定期对大宗食品原料、餐用具清洗消毒效果等进行检验检测。

7. 集体用餐配送单位应具备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输车辆，具备加热、保温食品运输设施，运输食品的中心温度应保持在 60℃ 以上。

（二）退出机制。长者饭堂的供餐合同、协议应明确退出机制，退出情形包括但不限于以下情形：

1. 食品经营许可超过有效期的；
2. 食品安全量化等级评定下降为 C 级的；
3. 发生较大或以上食品安全事故的；
4. 因违反《食品安全法》《广东省食品安全条例》等法律法规，一年内累计受到 2 次或以上行政处罚的；

5. 因存在重大食品安全隐患受到市场监管部门或民政部门通报的。

二、严格加强长者饭堂食品安全监督管理

（一）强化监督检查。各镇街民政部门应强化对长者饭堂监督，及时更新长者饭堂名单；各镇街市场监管部门按照“属地监管”原则，将长者饭堂尤其是集体用餐配送单位纳入重点监管范畴，按照《广东省市场监督管理局餐饮服务食品安全风险分级管理办法（试行）》，采用微信小程序“广东食品销售分级”与日常监督检查《餐饮服务监督检查要点表》（附件1）相结合的方式，开展长者饭堂食品安全监督管理，将监管情况及时通报民政部门。

（二）规范餐食加工。各镇街民政部门应多渠道监督长者的供餐情况，及时收集长者反馈意见，尤其是对配送供餐的长者餐食质量安全；各镇街市场监管部门要全链条、全方位检查场所布局、设施设备、原料采购、运输配送、过程控制、供餐服务、餐用具清洗消毒保洁、有害生物防治、人员健康卫生等是否符合法律法规、食品安全标准要求，对于存在违法违规的长者饭堂，应及时督促其落实整改，对于拒不整改或整改达不到要求的，应及时通报属地民政部门，予以撤销长者饭堂名号。

（三）开展陪餐检查。各镇街民政部门应落实《中山市集体用餐、供餐单位负责人陪餐办法（试行）》，对经集体用餐配送单位配送的长者餐食应进行陪餐，陪餐菜品份量、菜式应与长者

餐一致，并按照《中山市长者饭堂陪餐检查记录表》（附件2）如实记录陪餐情况、长者意见，向集体用餐配送单位反馈问题并提出整改意见。

（四）开展联动督导。市民政、市场监管部门要强化信息沟通，采取“四不两直”方式，组织开展联合检查和评估，研判长者餐加工制作和配送风险，评估膳食营养水平，并公开通报检查结果；对问题严重的进行依法查处和公开曝光。对检查中发现的食品安全隐患或风险未及时进行整治、消除隐患的，将组织对长者饭堂负责人、集体用餐配送单位负责人、属地分局开展责任约谈，因管理不善、造成发生食品安全事故等严重后果者，依法依规追究有关人员的责任。

（五）强化应急处置。对发生疑似长者用餐食品安全事故，长者饭堂应及时报告所在辖区市场监管、民政部门，按照《中山市食品安全事故应急预案（试行）》，迅速启动应急预案，有效开展应急救援工作，严格控制事故发展，并在规定时间内按程序逐级报告，做好事故的善后处理及整改督查工作，不得隐瞒、谎报、迟报。

（六）落实长者饭堂财政补贴。各镇街要落实老年人在长者饭堂的用餐补助，认真做好数据统计，杜绝弄虚作假。市民政局将通过不定期检查和抽查的形式，对补助资金的使用情况进行专项检查。

三、严格落实长者饭堂食品安全主体责任

长者饭堂的负责人应当落实食品安全管理制度，对本餐饮单位的食品安全工作全面负责。不得超范围、超负荷、超许可经营地址供餐，采取配送到社区服务中心为长者供餐的，应取得集体用餐配送单位资质，应配备专职食品安全管理员。

（一）科学防控安全风险。建立健全食品安全管理制度和风险控制要求，并督促员工严格落实，按要求开展食品安全自查，按要求开展“食安快线”培训考核。

（二）严格查验进货原料。严格按照要求落实食品进货查验制度，明确专人负责食品原料进货查验，严格执行查验要求。不得采购使用不符合食品安全标准的食品（如“三无”食品）、散装馅料、散装食用油、散装调味品以及含有人工色素的调味品、陈年大米等，不采购和使用含铝膨松剂、人工色素以及乳化剂（如蛋糕油）等有关规定禁止使用的食品添加剂。

（三）规范加工制作行为。按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求，规范食品加工制作行为，做到烧熟煮透食品、分开存放生熟食品、彻底清洗消毒餐具用具、按规定的温度和时间配送食品等。

（四）规范供餐过程管理。严禁超过核定最大供餐能力供餐，必须使用密闭容器和密闭运输车辆送餐，使用保温设施，确保餐食加工制作完成到食用时间不超过2小时，应在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和食用时限，并提醒社区长者收到后尽快食用，严禁虚假标识餐品加工制作时间。

（五）规范分餐管理。宜采用餐盒配送形式，运输和分送餐食，如需在异地开展分餐操作的，应取得食品经营许可证，明确具体分餐人员，并取得有效健康证明。

（六）规范留样管理。对供超 50 人相同餐食的长者饭堂应按要求留样，对长者集体用餐配送实行每餐“双留样”制度，社区与集体用餐配送单位各留存一份。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用留样冰箱中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 200g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等信息。

（七）加强信息化建设。积极推进“互联网+明厨亮灶”，强化供餐单位自身食品安全管理，及时发现并纠正存在的问题，公开食品加工制作信息，主动接受监督。鼓励运用物联网、人工智能等技术，提升原料溯源把关、设施设备管控、人员行为纠偏等的智能化水平。

（八）落实检验检测管理。长者集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、餐用具清洗消毒效果、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测，定期开展食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标以及接触直接入口食品的餐用具大肠菌群等项目，每日开展食用农产品农药残留、兽药残留以及非法添加物快速检测，并通过“阳光食品”APP 系统上报检验结果。

（九）落实负责人陪餐制度。集体用餐配送单位应建立负责

人陪餐制度，定期安排企业中层或以上管理人员到其服务的社区对各餐次分别开展陪餐，陪餐时应详细记录用餐人员意见建议，并研究改进。

- 附件：1. 餐饮服务监督检查要点表
2. 中山市长者饭堂陪餐检查记录表



公开方式：主动公开

中山市市场监督管理局办公室

2022 年 8 月 1 日印发

附件 1

餐饮服务监督检查要点表

检查项目：重点项（*）19 项，一般项 37 项，共 56 项

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1. 餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	☐ 是 ☐ 否	
2. 信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	☐ 是 ☐ 否	
	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	☐ 是 ☐ 否	
	2.4	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。	☐ 是 ☐ 否	
3. 从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。	☐ 是 ☐ 否	
	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	☐ 是 ☐ 否	
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	☐ 是 ☐ 否	
	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	☐ 是 ☐ 否	
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	☐ 是 ☐ 否	

4. 原料控制(含食品添加剂、食品相关产品)	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形,未存放有毒有害物质;食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	☐ 是 ☐ 否	
	*4.3	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻(藏)。冷冻(藏)设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形;冷冻(藏)设施设有可正确显示内部温度的测温装置,冷冻(藏)温度符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	☐ 是 ☐ 否	
	4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制,自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	☐ 是 ☐ 否	
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	☐ 是 ☐ 否	
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所,及时进行无害化处理、销毁等,并如实记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理,或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	☐ 是 ☐ 否	

5. 加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。	☐ 是 ☐ 否	
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	☐ 是 ☐ 否	
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	☐ 是 ☐ 否	
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	☐ 是 ☐ 否	
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	5.7	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	☐ 是 ☐ 否	
	*5.8	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	☐ 是 ☐ 否	合理缺项

6. 食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	☐ 是 ☐ 否	
7. 备餐、供餐与配送	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	7.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	☐ 是 ☐ 否	
	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	7.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求。	☐ 是 ☐ 否	合理缺项
	7.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	7.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	☐ 是 ☐ 否	
8. 场所和设备设施清洁维护	8.1	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。	☐ 是 ☐ 否	
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	☐ 是 ☐ 否	
	*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。	☐ 是 ☐ 否	
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	☐ 是 ☐ 否	

9. 餐饮具清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	☐ 是 ☐ 否	
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	
	*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	☐ 是 ☐ 否	
	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	☐ 是 ☐ 否	
10. 食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	☐ 是 ☐ 否	
	10.2	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	☐ 是 ☐ 否	
	*10.3	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	10.4	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	☐ 是 ☐ 否	
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	☐ 是 ☐ 否	
	10.6	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录。	☐ 是 ☐ 否	

11. 制止餐饮浪费	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	☐ 是 ☐ 否	若地方人民政府指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门，开展此项检查。若地方人民政府未指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门，不开展此项检查。
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	☐ 是 ☐ 否	
	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	☐ 是 ☐ 否	
其他需要记录的问题：				

说明：如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。

附件 2

中山市长者饭堂陪餐检查记录表

日期		餐次	☐ 早餐 ☐ 午餐 ☐ 晚餐 ☐ 其他_____
当餐菜单			
评价	外观:	☐ 好	☐ 一般 ☐ 差
	品味:	☐ 好	☐ 一般 ☐ 差
	质量:	☐ 好	☐ 一般 ☐ 差
	营养:	☐ 好	☐ 一般 ☐ 差
	价格:	☐ 合理	☐ 不合理
用餐长者意见			
陪餐发现主要问题			
整改建议			

陪餐人签字:

供餐单位负责人签字: