

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/ T 2023-2017

老年人助餐点建设规范

泰州市质量技术监督局标准备案注册专用章
质技监标备注册第321203号 2017年-11
有效期至 2022年5月5日

2017-05-05 发布

2017-05-05 实施

泰州市质量技术监督局 发布

前 言

本规范按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由泰州市高港区人民政府提出。

本标准主要起草单位：泰州市高港区市场监督管理局。

本标准参与起草单位：泰州市高港区民政局、泰州市高港区刁铺街道界牌社区。

本标准主要起草人：朱杰、吉娟、许菊生、李娟、薛福荣。

本标准于2017年5月首次发布。



老年人助餐点建设规范

1 范围

本规范规定了老年人助餐点建设的术语和定义、机构类型、基本条件、内部设置、食品处理区、就餐区、非食品处理区等要求。

本标准适用于泰州市行政区域内的老年人助餐点建设。其他餐饮服务经营者、单位食堂若提供老年人助餐服务的可参照实施。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 8978 污水综合排放标准

GB 18483 饮食业油烟排放标准(试行)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 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、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域。

3.2 就餐区

指供老年人就餐的场所，但不包括供就餐者专用的卫生间、门厅、大堂休息厅、歌舞台等辅助入餐的场所。

3.3 非食品处理区

指办公室、更衣场所、门厅、大堂休息厅、歌舞台、非食品库房、卫生间等非直接处理食品的区域。

4 机构类型

依法设立各类养老服务机构和其他持有食品经营许可证的餐饮服务经营者、单位食堂。

5 基本条件

5.1 设置条件

老年人助餐点应符合下列条件：

- a) 加工经营场所面积一般不少于50m²，并符合国家规划、消防、环保等有关部门的相关要求；
- b) 选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并防止受到粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响；
- c) 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25m以上）；
- d) 应在室外醒目位置悬挂统一的助餐点标识，具体标识内容见图1；
- e) 应在室内公示助餐点联系电话和监督电话。“联系电话”由助餐点所在村（社区）提供，“监督电话”在各市（区）范围内要统一。

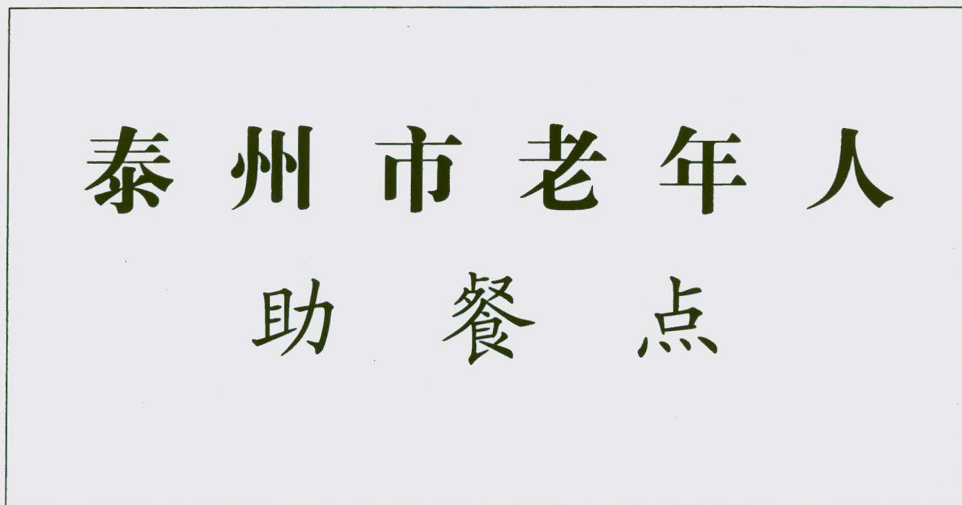


图1 老年人助餐点室外标识

5.2 标识要求

老年人助餐点室外标识制作应符合下列要求：

- a) 标识为长方形，长60cm，宽40cm，采用铜质材质；
- b) “泰州市老年人助餐点”字体为方正大标宋，“助餐点”字体为行楷，所有字体皆为红色，字体大小与铜牌整体协调；
- c) 整个标识要求美观大方，视觉效果好。

6 内部设置

- 6.1 应设置与食品供应方式、品种、数量相适应的食品处理区、就餐区和非食品处理区。
- 6.2 粗加工、切配、烹饪、主食制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等的设置与食品经营类别、项目和规模相适应，符合分类要求。
- 6.3 就餐区应能同时容纳城市社区20人（农村10人）以上同时就餐。
- 6.4 食品集中备餐设置相应的专间或专用操作场所。其专间或专用场所按照经营类别、项目和规模符合分类要求。
- 6.5 经营场所均应设在室内。

7 食品处理区

- 7.1 地面应当采用无毒、无异味、易清洗、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料平整铺设。
- 7.2 有排水系统，且地面和排水沟排水顺畅，排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。
- 7.3 墙壁应当采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所墙壁应当有1.5m以上的墙裙，墙裙光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗。
- 7.4 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。
- 7.5 天花板应采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。
- 7.6 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应有明显的色标或标牌区分，存放区域分开设置。
- 7.7 应分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池（可分为动物性食品、植物性食品、水产品等），水池数量或容量与加工食品的数量相适应，并以明显标识标明其用途。
- 7.8 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。
- 7.9 上下水设施齐备，污水排放符合GB 8978的规定。

- 7.10 烹调场所采用机械排风，产生油烟的设备上部加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。油烟排放应符合 GB 18483 的规定。
- 7.11 烹饪场所应当配置排风和调温装置。烟道、烟罩应定期清洗。
- 7.12 应当配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并专用。清洗、消毒、保洁设备设施的大小数量能满足需要并符合分类要求。
- 7.13 餐用具清洗消毒专用水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。
- 7.14 应设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识,废弃物容器配有盖子,坚固及不透水的材料制造,内壁光滑便于清洗。
- 7.15 食品处理区内不得设置厕所。

8 就餐区

- 8.1 餐厅应配置餐桌椅、餐具、冰箱、空调、微波炉、洗手池、紫外线消毒灯、消毒柜及公用餐具保洁柜、保温设施、安全疏散标识、灭蝇灯、灭火器等，有条件的助餐点可安装电子监控装置及红外线探测报警器。
- 8.2 统一使用配餐容器。
- 8.3 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，应为不锈钢等易于清洁材质制成，结构密闭并易于清洁。

9 非食品处理区

- 9.1 按照分类要求设置食品库房或食品储存设施。食品库房或食品储存设施应不存放非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）。
- 9.2 冷藏、冷冻柜数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。
- 9.3 按照分类要求设置更衣场所，更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明。

