

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 2024-2017

老年人助餐点服务规范



泰州市质量技术监督局标准备案注册专用章
泰质技监标备注册第34204号 2017年-A
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

本标准按照 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。



老年人助餐点服务规范

1 范围

本标准规定了老年人助餐点服务规范的术语和定义、服务机构、服务人员、服务形式、服务经营管理、服务形式和内容、餐饮质量控制等要求。

本标准适用于泰州市行政区域内的老年人助餐点服务活动。

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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

DB3212/T 2023-2017 老年人助餐点建设规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 老年人助餐服务

为老年人就餐进行食品采购、加工制作并提供就餐、送餐、餐后整理等的服务。

3.2 助餐服务人员

从事养老助餐服务工作而取得有偿报酬的人员或志愿工作者。

3.3 助餐服务对象

接受养老助餐服务的老年人或有助餐服务需求的其他居民。

4 服务机构

4.1 应符合符合 DB3212/T 2023-2017。

4.2 依法设立并取得食品经营许可。

4.3 在室内显著位置悬挂老年人助餐点有关证照。

5 服务人员

助餐服务人员应符合下列要求：

- 身体健康并持有有效健康证明（每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查）；
- 经过相应的职业技能培训；
- 注意个人卫生、注重仪容仪表；
- 尊敬老年人，富有爱心，诚实守信，服从管理，遵守职业道德，履行服务承诺；
- 知晓养老助餐服务的全过程，熟知本职工作；
- 了解食品安全、营养的基本知识，知晓老年人的生理特点，能够结合老年人个性化膳食营养需求和饮食禁忌为老年人制定食谱。

6 服务经营管理

服务经营管理应达到下列要求：

- a) 保持操作场所清洁卫生。消毒后的餐用具应贮存在保洁柜内；
- b) 助餐服务活动应按程序申请，填写相关表格，建立助餐统计台账；
- c) 有每周菜谱、收费标准，并公示上墙；
- d) 应建立每日晨检制度。服务人员工作期间应穿工作服、戴帽子和口罩，保持个人卫生整洁；
- e) 有食品安全责任制度和服务监督电话并公示上墙；
- f) 有服务人员培训和奖惩制度；
- g) 有财务管理制度，各项支出符合财务相关规定；
- h) 有食品安全事故应急处置预案；
- i) 应建立餐厨废弃物处置管理制度，建立餐厨废弃物处置台账，做到日产日清。

7 服务形式和内容

7.1 服务形式

7.1.1 集中供餐

助餐服务对象到助餐点集中就餐。

7.1.2 食品配送

助餐点派遣专人使用具有统一标识的送餐设施将食品送至助餐服务对象手中。

7.2 服务内容

7.2.1 集中供餐

集中供餐服务应做到以下几点：

- a) 在醒目处公示助餐服务时间、服务须知等，保持内外环境及餐桌整洁，餐具须每餐消毒1次；
- b) 集中用餐时间一般不少于1小时，老年人就餐过程中工作人员不得离开餐厅，并为老人提供细致、周到、亲切；
- c) 注意观察老年人用餐安全，发现异常及时处理。

7.2.2 食品配送

食品配送服务应做到以下几点：

- d) 使用具有统一标识的送餐设施将食品送至助餐服务对象手中；
- e) 送餐途中确保食物的卫生、清洁、保温。送餐工具应定期清洗消毒；
- f) 送餐时核对助餐服务对象的姓名、菜品及数量，确定无误后签收，服务时礼貌、周到、细致。

8 餐饮质量控制

8.1 食谱制定

8.1.1 应当根据助餐服务对象身体特点和时令季节变化，考虑到老年人的饮食习惯和禁忌，做到每周有食谱、荤素搭配、营养丰富、合理均衡。

8.1.2 能够根据助餐服务对象意愿和需要为助餐服务对象制定个性化食谱。

8.2 食品采购

8.2.1 应当到正规市场去购买食品，确保食品来源的可追溯性。不宜外购熟食制品。

8.2.2 食品质量应当把关，确保选购新鲜、优质食材。

8.2.3 应当建立并落实食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购验收制度，由食品安全管理员负责台账记录和保管工作，保障食品安全。

8.3 食品加工

8.3.1 加工操作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

8.3.2 食品加工过程应做到生熟分开，烧熟煮透，依法使用食品添加剂。

8.3.3 食品从烹饪结束到食用时间控制在2小时内。

8.4 食品留样

8.4.1 每餐、每样食品必须按要求留足 100g，放入已消毒的专用留样容器中，免被污染。

8.4.2 留样食品必须放入专用留样冰箱内，在 5℃左右的冷藏条件下存放 48 小时以上。

8.4.3 留样冰箱内严禁存放非留样食品。

8.4.4 明确留样管理人员，做好留样记录。

8.5 餐后整理

8.5.1 餐后应及时清理现场，确保现场的整洁。

8.5.2 对餐用具等用工具及时进行清洗消毒，消毒效果应符合 GB 14934 的规定，确保清洁卫生。餐用具消毒、保洁符合卫生标准要求。

8.5.3 建立餐厨废物管理制度。餐厨废弃物和废弃油脂应有“餐厨废弃物和废弃油脂”字样的密闭容器存放，做到日产日清，最长暂存时间不超过 12 个小时；餐厨废弃物和废弃油脂应交由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理；建立餐厨废物处置台账，记录餐厨废物的种类、数量、去向、用途等情况。

