

洛 阳 市 民 政 局
洛 阳 市 住 房 和 城 乡 建 设 局
洛 阳 市 商 务 局
洛 阳 市 市 场 监 督 管 理 局
洛 阳 市 城 市 管 理 局
洛 阳 市 消 防 救 援 支 队

文件

洛民通〔2024〕27号

关于印发《洛阳市老年助餐服务质量
监管工作指引》的通知

各县区、洛阳市城乡一体化示范区民政局、住房和城乡建设局、
商务局、市场监督管理局、城市管理局、消防救援机构：

现将《洛阳市老年助餐服务质量监管工作指引》印发给你们，
请结合实际，抓好贯彻落实。

(此页无正文)



洛阳市民政局



洛阳市住房和城乡建设局



洛阳市商务局



洛阳市市场监督管理局



洛阳市城市管理局



洛阳市消防救援支队

2024年4月30日

洛阳市老年助餐服务质量监管工作指引

为规范老年助餐服务，加强质量监督管理，做好风险防范，保障助餐服务安全，根据食品安全、消防安全、燃气安全等法律法规，制定《洛阳市老年助餐服务质量监管工作指引》。

一、明确监管重点

（一）执业资质

1. 老年助餐服务机构的运营主体应具有营业执照、民办非企业单位法人登记证书或事业单位法人证书。

2. 老年老年区域配餐中心、老年食堂和老年餐桌的运营主体应具有食品经营许可证或食品小经营店登记证。仅提供加热、保温、取餐服务的老年助餐点，不需要取得许可。

3. 老年助餐服务机构应具有消防设施设备合格证明。

4. 老年助餐服务机构使用特种设备的，应取得相应的特种设备使用登记证，经检验合格。

5. 老年助餐服务机构应符合食品安全监管要求，未发生过食品安全事故，无负面舆情，无不良社会信用记录。

（二）食品安全

1. 老年助餐服务机构应严格履行食品安全责任，按照《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规、规章、食品安全标准进行经营。应落实食品安全管理制度，依法依规设立食品安全管理机构，配备食品安全总监和（或）食品安全员；严格执行食品安

全“日管控、周排查、月调度、年总结”制度；组织从业人员培训考核；履行制止餐饮浪费责任；实施“明厨亮灶”和“6S”管理，公开食品安全信息，建立食品安全应急管理和突发事件处置、报告制度。

2. 老年助餐服务机构应落实加工操作规定，严格执行《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）、《餐饮服务食品安全操作规范》有关要求，落实索证索票、进货查验、从业人员健康管理和培训、食品留样等制度，规范食品采购、贮存、加工制作、分餐配送和餐饮具清洗消毒各环节操作。加工制作时，食品原料、半成品、成品应分开制作和贮存；用于食品原料、半成品、成品的容器和工具应分开放置和使用，实行色标管理；不应在食品处理区从事吸烟等可能污染食品的活动；落实分餐送餐有关要求（热链配送的餐食中心温度不得低于60℃，冷链配送的再次加热中心温度达到70℃以上）。

3. 老年助餐服务机构中从事接触直接入口食品工作的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员）应持有有效健康证明，并按照《河南省餐饮服务从业人员佩戴口罩规定》佩戴口罩。

4. 老年助餐服务机构应具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

5. 老年助餐服务机构应根据供餐人数、食品品种、食品安全

控制能力和有关规定，进行食品成品留样，留样量不低于 125g，留样时间不低于 48 小时。配备专用留样冷藏设备，将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、时间、重量等信息。

6. 餐饮服务过程中产生的垃圾应按照垃圾分类要求分别处理。废弃物应存放在有盖子的专用容器中，由专人负责处置和管理，由有资质的废弃物收运者进行收运。

7. 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）消防安全

1. 老年助餐服务机构所在建筑应当依法向辖区住房城乡建设部门申请消防设计审查、验收或备案抽查。

2. 承担老年助餐服务的饭店在投入使用、营业前，应依法向辖区消防救援机构申请消防安全检查。

3. 老年助餐服务机构应使用符合规定的用电设施，按标准设置消防设施器材，定期开展消防设施维护保养和检测，确保建筑消防设施完整好用；餐厅建筑面积大于 1000 m²的，其烹饪操作间的排油烟罩及烹饪部位应设置自动灭火装置，并应在燃气或燃油管道上设置与自动灭火装置联动的自动切断装置；按规定不需要

安装火灾自动报警系统的应加装独立式感烟报警探测器。

4. 老年助餐服务机构应制定安全用气、用火、用电等安全管理制度和操作规程；加工制作结束后应切断操作间的气源、火源和电源；当日工作结束后应再次检查气源、火源和电源，确认处于切断状态；通风排烟设施应至少每半年清洗一次。

5. 老年助餐服务机构应建立逐级和岗位消防安全责任制，定期开展消防安全巡查检查，及时消除安全隐患。

6. 有老年人就餐区域的老年助餐服务机构应在明显位置设置疏散示意图、警示标识等，标明疏散路线、疏散方向、安全出口位置及人员所在位置和必要的文字说明，安全出口、疏散通道应保持通畅，严禁安装影响人员疏散逃生和防排烟设施的铁栅栏、防盗网、防盗窗、广告牌。

7. 有老年人就餐区域的老年助餐服务机构的厨房应单独设置或采用耐火极限不低于 2.00h 的防火隔墙与其他部位分隔，墙上的门、窗应采用乙级防火门、窗。

8. 老年助餐服务机构应每年组织开展消防培训、灭火和疏散演练各不少于 2 次。

（四）燃气安全

1. 需要进行膳食加工的老年助餐服务机构应按照国家有关规定，配备符合安全要求的燃气设备，并定期进行维护和检查。

2. 燃气管道及设施设备应符合国家和相关标准，严禁私自拆改管道和设施。如需改装，须委托具备资质的单位，按照国家有

关工程建设标准实施作业。

3. 应与取得燃气经营许可的企业签订供用气合同。

4. 燃气设备周围应设置安全警示标志。

5. 老年助餐服务机构应建立健全燃气事故应急预案，定期组织演练，提高应对突发事件的能力。

6. 需要进行膳食加工的老年助餐服务机构应定期对员工进行燃气安全培训，提高员工的安全意识和操作技能。

（五）老年助餐服务

1. 老年助餐服务机构应符合适老化建设标准，在室外醒目位置悬挂标识，显著位置公示价格及菜单。

2. 老年助餐服务机构应按照功能定位提供相应服务。老年区域配餐中心要为老年助餐点提供配餐服务；老年食堂要为老年人提供完整餐食烹饪加工和就餐、送餐等一体化服务；老年餐桌要为老年人提供简易餐食烹饪、加热、保温和就餐服务；老年助餐点要为老年人提供加热、保温和取餐服务。

3. 老年助餐服务机构应参照中国居民平衡膳食宝塔及《中国居民膳食指南（2022）》中“一般老年人膳食指南”和“高龄老年人膳食指南”核心推荐内容，结合地方时令变化、老年人饮食习惯和传统食养理念，制作荤素搭配、营养丰富、合理均衡的饮食。

4. 老年助餐服务机构月服务老年人次、老年人满意度。

5. 老年助餐服务机构可开通电话订餐服务，或开发 APP 等软件或小程序，发挥互联网等平台作用，方便老年人网络订餐。

充分利用现有物流网络为老年人助餐服务，鼓励村（居）委会组织社区工作人员、社会工作者、志愿者为行动不便居家老年人提供上门送餐服务。

二、落实监管责任

（一）压实运营机构主体责任。老年助餐服务机构对食品安全、消防安全、燃气安全、助餐服务等承担主体责任，其主要负责人是第一责任人，要不断提高安全管理、风险防控能力，主动防范消除各类风险隐患。

（二）明确相关部门职责。各相关部门要按照职责分工依法履行业务指导和监管职责。民政部门要对承担供餐的老年助餐服务机构食品经营者有关信息予以及时记录、核实并建立档案；住房城乡建设、城市管理（燃气主管）、商务部门要按职责做好老年助餐服务相关工作；市场监管部门要会同相关行业主管部门加强对老年助餐服务的食品安全、特种设备安全监管；消防救援机构要依法对老年助餐服务机构开展消防监督检查。

（三）发挥行业自律和社会监督作用。食品经营领域行业组织要积极推行行业信用承诺制度，健全行业自律规约，规范老年助餐服务参与企业的生产经营行为。加大信息公开力度，定期向社会公布老年助餐服务机构清单、服务质量，畅通群众监督渠道。

三、完善监管机制

（一）建立自查制度。老年助餐服务机构应当定期对食品安全、消防安全、燃气安全、助餐服务等状况进行检查评价。生产经营

条件发生变化，不再符合相关要求的，老年助餐服务机构应当立即采取整改措施，及时消除事故隐患；有发生安全事故潜在风险的，应当立即停止供餐，并依法向有关部门报告。

（二）开展质量评估。行业主管部门应采取多种方式对老年助餐服务质量进行评估，评估方式包括服务对象满意度测评、第三方评估、行业主管部门监督考核等，督促老年助餐服务机构持续改进服务，提高助餐服务质量和老年人满意度。

（三）加强检查指导。各相关部门要按照“谁审批谁监管、谁主管谁监管”原则，按照职责分工依法履行业务指导和监管职责，加强日常监督检查和定期巡视检查，采用行政指导、示范引导、从业知识培训等方式，督促老年助餐服务机构落实安全责任。适时组织开展联合督导检查，监管结果要及时、规范向社会公开。

（四）强化协同监管。健全各部门协调配合机制，各相关部门要对各自开展的监督检查情况相互通报，实现违法线索互联、监管标准互通、处理结果互认。要建立会商共议制度，共同研究解决老年助餐工作实施过程中的重点难点问题。

