

湖北省养老机构食堂食品安全 风险防控工作指南

湖北省市场监督管理局
湖北省民政厅

发布

目 录

1 适用范围.....	3
2 参考文献.....	3
3 术语和定义.....	5
4 食堂建设管理.....	5
4.1 信息公示.....	5
4.2 从业人员管理.....	6
4.3 组织管理.....	6
4.4 布局流程.....	7
4.5 场所建设.....	8
4.6 设施设备.....	9
4.7 功能区建设.....	11
4.8 制度建设.....	14
5 运营加工过程控制.....	15
5.1 采购管理.....	16
5.2 食品贮存.....	16
5.3 操作加工.....	16
5.4 清洗消毒.....	18
5.5 废弃物管理.....	18
5.6 环境卫生.....	19
6 色标管理.....	19
6.1 食品处理区分区管理.....	19

6.2 工具标识管理.....	19
7 信息化管理.....	20
8 反食品浪费.....	20
9 应急处置管理.....	20
10 自查自纠管理.....	21
10.1 总体要求.....	21
10.2 日管控.....	21
10.3 周排查.....	21
10.4 月调度.....	22
11 监督与改进.....	22
附录 A “七步洗手法” 指示图（示例）.....	23
附录 B 原料采购验收登记表（示例）.....	24
附录 C 食品添加剂使用记录表（示例）.....	25
附录 D 食品留样记录表（示例）.....	26
附录 E 废弃物处置记录表（示例）.....	27
附录 F	
表 F.1 食堂食品安全自查自纠记录表（日管控示例）.....	28
表 F.2 食堂食品安全自查自纠记录表（周排查示例）.....	29
表 F.3 食堂食品安全自查自纠记录表（月调度示例）.....	30

湖北省养老机构食堂食品安全 风险防控工作指南

1 适用范围

1.1 本指南规定了养老机构食堂的基础建设、生产加工过程控制、色标管理、明厨亮灶、应急管理、自查自纠、监督和改进的要求。适用于湖北省行政区域内各级各类养老机构食堂食品安全风险防控工作管理指导。

2 参考文献

2.1《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》；

2.2《中华人民共和国食品安全法》（中华人民共和国主席令第二十一号）；

2.3《中华人民共和国反食品浪费法》（中华人民共和国主席令第七十七号）；

2.4《中华人民共和国食品安全法实施条例》（国务院令第七21号）；

2.5《食品生产经营监督检查管理办法》（市场监管总局令第四9号）；

2.6《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》（民发〔2021〕73号）；

2.7《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监

管总局令第 60 号)；

2.8 《食品经营许可和备案管理办法》(市场监管总局令第 78 号)；

2.9 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》(GB31654—2021)；

2.10 《餐饮服务食品安全操作规范》(市场监管总局公告号 2018 年第 12 号)；

2.11 《病媒生物密度控制水平 鼠类》(GB/T 27770—2011)；

2.12 《生活饮用水卫生标准》(GB 5749—2022)；

2.13 《食品安全标准 消毒剂》(GB 14930.2—2012)；

2.14 《食品安全标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934—2016)；

2.15 《食品安全管理体系 餐饮业要求》(GB/T 27306—2008)；

2.16 《养老机构膳食服务基本规范》(MZ/T 186—2021)；

2.17 《省市场监管局关于进一步加强餐饮服务食品安全风险防控有关事项的通知》(鄂市监餐饮函〔2023〕54 号)；

2.18 《省市场监管局 省商务厅关于印发〈湖北省餐饮服务食品处理区色标管理操作指南〉的通知》(鄂市监餐饮函〔2023〕167 号)。

2.19 上列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本指南必不可少的条款。其中，标注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本指南；未标注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本指南。

3 术语和定义

3.1 下列术语和定义适用于本指南。

3.1.1 养老机构食堂

3.1.2 由各级各类养老机构为老人提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者（以下简称食堂）。

3.2 食堂从业人员

3.2.1 从事食品采购、加工制作、送餐、餐饮具清洗消毒等与餐饮服务有关的工作人员。

3.3 健康监测

3.3.1 食品安全管理人员每天对从业人员进行上岗前健康状况检查的活动，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

4 食堂建设管理

4.1 信息公示

4.1.1 在食堂显著位置悬挂、摆放纸质食品经营许可证正本或者展示其电子证书。公示从业人员健康证，食品安全总监和食品安全员信息，以及市场监督管理执法人员等信息。公示的信息包括但不限于：

——食品经营许可证；

- 食品安全承诺书；
- 食品安全管理制度；
- 从业人员健康证明；
- 食品安全总监、食品安全员等管理人员信息；
- 监管部门监督检查信息，严禁涂改或遮盖，不得超许可范围经营。

4.2 从业人员管理

4.2.1 配备要求

4.2.1.1 食堂应根据食堂规模和供餐需求配足配全食堂从业人员。

4.2.2 培训管理

4.2.2.1 每半年对食堂从业人员进行一次食品安全知识、职业道德和法治教育等方面培训考核。

4.2.3 上岗要求

4.2.3.1 食堂从业人员应每年度至少进行一次健康检查，并取得健康合格证明文件。食堂从业人员应保持良好的个人卫生，食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。坚持做到“四勤”：勤洗手（详见附录A）和剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤换工作服（浅色工作服）。

4.3 组织管理

4.3.1 养老机构法定代表人或主要负责人是养老机构食堂的食品安全第一责任人，对养老机构食堂食品安全管理工作负总

责。按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监管总局第60号令）要求，依法依规配齐配全食品安全总监和食品安全员，协助落实好养老机构食堂食品安全第一责任人的责任。

4.3.2 建立健全由养老机构法定代表人或主要负责人、分管负责人或食品安全总监（食品安全总监可以实行养老机构聘请制），以及食品安全员组成的食品安全管理组织机构，建立健全食品安全管理分级负责制，严格实行食品安全风险防控“日管控、周排查、月调度”机制和制度，及时消除食品安全隐患，保障养老机构食堂食品安全。

4.4 布局流程

4.4.1 食品处理区应按一般操作区、准清洁操作区和清洁操作区相对分开的原则，结合供餐量和规模大小实际情况进行规划布局，按照“从生到熟、从脏到净”单一流向运行，有效控制交叉污染。在此基础上，食堂应设置包括但不限于以下功能间（区）：

——健康监测间（区）（设置身份识别、体温检测等设施或岗位，为落实从业人员每一餐上岗前健康监测要求提供条件，也可选择自动识别测温仪等）。

——预进间（区）（设置更衣、洗手等设施）

——一般操作间（区）（可分为粗加工制作、切配、餐具用具清洗消毒和食品库房等，设置相应的设施设备）

——准清洁操作间（区）（可分为烹饪、餐具用具保洁、面

食加工等，设置相应的设施设备)

——清洁操作间(区)(可分为备餐、特殊膳食配制等专间、专用操作区，设置相应的设施设备)

4.5 场所建设

4.5.1 应选择与经营的餐食相适应的场所，保持该场所环境清洁，不得选择易受到污染的区域。

4.5.2 食堂建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒。其材质和结构应能避免有害生物侵入和栖息。

4.5.3 地面和墙壁

4.5.3.1 地面和墙壁的涂覆或铺设材料应选择防水、防滑、无毒、无异味、易清洗的浅色材料铺贴，要求表面平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢，如浅色瓷砖、防火防爆玻璃等。

4.5.3.2 有水区域地面要以排水沟(口)为低点，保持1.5度坡度；

4.5.3.3 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)，应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的瓷砖墙裙。

4.5.3.4 备餐间、白案间、凉菜间的墙裙应铺设到墙顶。

4.5.4 天花板

4.5.4.1 天花板应该选择无毒、无异味、不吸水、易清洁、耐高温、耐腐蚀、浅色的涂覆或装修材料。

4.5.4.2 天花板要求无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚。

4.5.4.3 天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。

4.5.4.4 水蒸汽较多区域的天花板有不少于 1.5 度坡度。清洁操作区、准清洁操作区及半成品、成品暴露区的天花板平整。

4.5.5 门窗。食品处理区的门窗应坚固、不透水、易清洗、闭合严密、无变形、无破损，易于维护、清洁。

4.5.6 排水沟

4.5.6.1 排水沟应有一定坡度，保证下水道通畅。

4.5.6.2 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

4.5.6.3 排水沟上面的横算子（盖板）或者排水沟出水口处竖算子的缝隙间距或网眼应小于 10mm。

4.5.6.4 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。

4.5.7 食堂应有足够供水，所供水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749—2022）的规定。

4.6 设施设备

4.6.1 加工制作设施设备

4.6.1.1 加工制作设施设备应该根据加工制作食品需要合理配备。

4.6.1.2 各类水池、层架、水浴保温台、配餐台等设备应使用不锈钢制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。

禁止将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。

4.6.1.3 设备的摆放位置，应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染；固定安装的设施设备应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。

4.6.1.4 设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

4.6.2 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于 220lux，光源不得改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于 110lux。

4.6.3 产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置；产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置；排气口设有防止有害生物侵入的网罩。

4.6.4 根据加工需要配置冷冻柜、冷藏柜，必要时设置冷冻库、冷藏库。标有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的外显式温度计。

4.6.5 有害生物防制设施

4.6.5.1 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，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。应根据场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

4.6.5.2 食堂内应使用粘鼠板、捕鼠笼、电子驱鼠设备、机械式捕鼠器等装置，不得使用化学灭鼠剂。食堂外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

4.6.5.3 与外界直接相通的门、可开启的窗和销售传递窗口，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网、空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、挡鼠板等设施，挡鼠板高度应不低于 60cm，门的缝隙应小于 6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。

4.6.5.4 与外界直接相通的门能自动关闭。通风口、换气窗，应加装不小于 16 目的防虫筛网。

4.6.5.5 “互联网+明厨亮灶”系统应具备有效对接“鄂食安”智慧监管平台功能。

4.7 功能区建设

4.7.1 库房

4.7.1.1 库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。

4.7.1.2 主食原料、副食调味品、食品包装材料等宜分类存放，应有明显的区分标识。

4.7.1.3 应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面墙面应在 10cm 以上。

4.7.1.4 洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、灭鼠药等有毒有害物品不应进入食品仓库。

4.7.1.5 鼓励配置温湿度计或温湿度监测传感设备，进行库

房温湿度监测，做好库房防潮防霉工作。

4.7.2 粗加工制作区

4.7.2.1 粗加工制作区应设有择菜区、清洗区和切配区。加工顺序为择菜—清洗—切配。

4.7.2.2 应设有素菜浸泡池、清洗池、肉类清洗池和水产清洗池，分类分开使用，标识清楚。

4.7.2.3 要分别配置原料和净菜容器，分开使用，定位存放。

4.7.2.4 分类配置荤菜、素菜和水产粗加工工具、切配刀具，分类分开使用，标识清楚。

4.7.3 清洗消毒间

4.7.3.1 清洗消毒间应分为清洗区和消毒区。

4.7.3.2 餐具用具清洗、消毒、保洁设施设备容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

4.7.3.3 清洗间应按回收除渣设备、餐具粗洗池、清洗池，冲淋池、滤水台（架）等顺序设置。

4.7.3.4 餐饮具和工用具应分开清洗消毒，定位存放。

4.7.3.5 宜采用物理消毒方式，应在蒸箱、热力消毒柜或消毒库附近墙壁加贴消毒温度、时间要求。

4.7.3.6 消毒保洁柜（库）数量应符合实际需要。需要配备餐具保洁箱的，要加盖密闭。

4.7.4 备餐间（区）

4.7.4.1 设置不锈钢配餐台，成品容器带盖，宜设置保温箱

等保温设施。分餐工用具和容器要专用，并进行回收清洗消毒。

4.7.4.2 配备专用留样冰箱（柜）及数量足够的、易清洗消毒的密闭留样盒。

4.7.4.3 应根据老年人疾病特点和饮食需求设置特殊膳食配制区；特殊膳食配制区内配置专用工用具和餐饮具，分开回收，独立清洗、分装消毒、单独存放。

4.7.4.4 要符合专间（区）其他要求。

4.7.5 面点间

4.7.5.1 面点间应独立设置。

4.7.5.2 面点间水池、冰箱、工具、容器和发酵成型设备应专用。

4.7.6 专间（区）

4.7.6.1 应设立独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施。

4.7.6.2 专间应设置预进间，配置二次更衣、洗手、手消毒设施。

4.7.6.3 专间（区）设备、工具、容器应专用。

4.7.6.4 专间（区）应配置空气和物表消毒设施，如紫外线消毒灯。其功率和空间大小匹配，按大于 $2\text{W}/\text{m}^2$ ，安装于距离物表面 1200mm — 1500mm 处。

4.7.7 卫生间

4.7.7.1 不得设置在食品处理区内。

4.7.7.2 卫生间出入口不应直对食品处理区。

4.7.7.3 应设置独立的排风装置。

4.7.7.4 应设置独立的冲水式便池、独立的排污管道，排污口位于餐饮服务场所外。

4.7.7.5 应设置洗手设施。

4.7.8 更衣室

4.7.8.1 更衣室与食品处理区处于同一建筑物内，宜为独立隔间。且位于食品处理区入口处。

4.7.8.2 空间和更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架）满足需要。

4.8 制度建设

4.8.1 日常管理制度

4.8.1.1 食堂应建立的日常管理制度包括但不限于：

——从业人员健康管理和培训管理制度；

——加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度；

——食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度；

——关键环节食品加工操作规程；

——食品留样制度；

——餐厨废弃物处置管理制度；

——餐饮服务食品安全突发事件应急处置方案等。

4.8.1.2 鼓励应用 3C、4D、5S 等餐饮厨房实务管理体系开展

日常运营管理和食品安全风险防控工作。

4.8.2 责任追究制度

4.8.2.1 按照《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十五条规定，明确“法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员”等四类责任人员，健全完善对号入座“处罚到人”食品安全责任追究制度，对未履行职责或履职不到位，导致养老机构食堂发生食品安全事故，依法追究相关责任人员责任。

4.8.3 台账管理制度

4.8.3.1 食堂应建立食品安全管理档案，及时收集相关资料，有关记录至少应保存2年。主要包括但不限于：

- 食堂食品安全管理机构名单及上级有关文件；
- 食堂食品安全工作制度；
- 食堂食品经营许可证、从业人员健康证明；
- 食品原料采购索证索票进货查验和采购记录；
- 过程日管控、周排查、月调度记录；
- 餐用具消毒、清洁卫生情况记录；
- 食品安全检查记录；
- 食品留样记录等。

4.8.3.2 鼓励运用“互联网+明厨亮灶”系统建立电子记录保存资料台账。

5 运营加工过程控制

5.1 采购管理

5.1.1 采购食品原辅料应符合《食品安全管理体系 餐饮业要求》（GB/T 27306—2008）中 6.1.1.1 和 6.1.1.2 的要求。

5.1.2 采购食品原辅料时，大宗食材应采取公开招标、集中定点采购制度等方式确定，应与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，不应采购无票证或票证不符的食品，做好食品原料采购验收登记，建立采购管理台账，登记表见附录 B。

5.1.3 采购的食品原辅料，应按照要求查验许可等相关文件资料，并留存签字或加盖公章的复印件或其他凭证。

5.1.4 食品添加剂管理应做到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

5.2 食品贮存

5.2.1 物资出入库应有专人负责，严格执行出入库查验、核对数量、检验质量、签字确认，严禁变质过期食品出入库。

5.2.2 贮存食品的冷藏、冷冻柜（库）应有明显间分标识，设置可正确指示温度的温度计，定期除霜、清洁和保养。

5.2.3 贮存散装食品应盛装于可密闭容器贮存。

5.2.4 贮存的预包装食品应有清晰的中文标识。

5.3 操作加工

5.3.1 应按照各功能间用途和加工程序进行食品加工操作，不随意变更，不交叉使用。

5.3.2 切配间不同色标的刀具、砧板不应混用，砧板竖立存放；生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

5.3.3 加工前应将加工使用的原料、半成品、成品根据性质分类存放，已盛装食品的容器不得直接置于地上。

5.3.4 分餐、整理、盛放菜肴的工用具用前要清洗消毒。

5.3.5 烹饪加工好的易腐食品在冷藏温度以上、60℃以下存放时间不能超过 2h；存放时间超过 2h 的，要再加热或废弃；烹饪和食用时间间隔 2h 以上的，要在 60℃以上条件或冷藏保存。供餐过程中应该采取有效措施防止食物和餐饮具受到污染。如防蝇防尘。

5.3.6 供餐工作人员要在开始供餐前更换洁净工作服、佩戴口罩、洗手消毒。

5.3.7 食堂应对所有餐食进行留样，每个品种留样量应不少于 125g，在冷藏条件下保存 48 h 以上。食堂留样的食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭留样专柜内，并做好记录，记录表见附录 D。

5.3.8 禁止加工供应制作鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、冷荤凉菜等高风险食品。禁止使用过期变质、霉变生虫、腐败变质、油脂酸败原料。

5.3.9 按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。

5.3.10 禁止在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。

5.3.11 禁止餐饮服务场所内饲养和宰杀禽、畜等动物。

5.4 清洗消毒

5.4.1 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。

5.4.2 手工清洗应按以下步骤进行：

5.4.2.1 刮掉餐用具表面的食物残渣；

5.4.2.2 用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面；

5.4.2.3 用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

5.4.3 餐用具消毒应以热力消毒为主，化学消毒仅限用于不耐高温餐用具。采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在 100℃，并保持 10 分钟以上；采用红外线消毒的，温度一般控制在 120℃ 以上，并保持 10 分钟以上。

5.4.4 经消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

5.4.5 对环境地面每天进行 2 次湿式打扫，台面用湿布抹擦。有传染病疫情时采用有效氯 250mg/L—500 mg/L 的含氯消毒剂进行消毒。

5.5 废弃物管理

5.5.1 食品处理间内应设置废弃物存放容器。应有明显的区分标识。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

5.5.2 产生的餐厨废弃物应在餐后及时清除，并按照环保要求分类放置，定点回收，做到“日产日清”。

5.6 环境卫生

5.6.1 食堂厨房和餐厅应定期打扫，保持场所干净、物品整洁，无异物、无积尘、无异味。

5.6.2 食堂外环境应定期打扫和消杀工作，保持环境卫生，无暴露垃圾、无积水积污，消灭有害生物滋生地。

6 色标管理

6.1 食品处理区分区管理

6.1.1 食品处理区应采用全色标分区，包括但不限于以下色标分区：

——根据加工区域污染级别对加工区分色：素菜深绿色、荤菜深红色、水产黄色，热加工区为淡红色，白案区、备餐区为白色，清洗消毒区为深蓝色，连接通道、库房为淡蓝色。

——根据加工食品性质对水池分色：标示动物性食品清洗池（红色）、植物性食品清洗池（绿色）、水产品清洗池（黄色）。提供水果的食堂，应设水果专用清洗池（白色）。

6.2 工具标识管理

6.2.1 食品处理区内制餐工具应采用全色标管理，包括但不限于以下色标：

——红色，用于荤菜区、热加工区的工用具等；

——黄色，用于水产品的工用具、容器等；

——绿色，用于素菜的毛菜篮、工用具、素菜区专用保洁工用具等；

——白色，用于干净原料、半成品容器标识，备餐区、白案区工用具和保洁工具等；

——蓝色用于环境、清洗区等非食品接触区域的清洗保洁工具等。

7 信息化管理

7.1 食堂应依据相关规定推行“互联网+明厨亮灶”建设，在食堂食品库房、粗加工间、烹饪间、备餐间、餐饮具清洗消毒间等重点区域实现视频监控、物联传感全覆盖。

7.2 运用“互联网+明厨亮灶”平台开展日常运营管理工作，开展线上巡查，掌握风险防控状况。

8 反食品浪费

8.1 食堂应倡导节俭的消费理念和习惯，倡导节俭文明生活方式。

8.2 宜采用小份菜、半份菜等形式开展服务。提倡一料多菜、一菜多味，物尽其用，避免食材浪费。

8.3 应定期自查反食品浪费落实情况，建立巡查制度，发现问题及时整改。

9 应急处置管理

9.1 食堂应当建立食品安全突发事件应急处置机制，制定完善食品安全突发事件应急处置方案。应当建立食品安全应急管理

和突发事件报告制度，遇突发的公共卫生事件时应及时向当地市场监管部门、卫生健康部门等相关单位报告，配合做好相关工作。

10 自查自纠管理

10.1 总体要求

10.1.1 食堂应建立日管控、周排查、月调度食品安全自查自评制度和机制，对养老机构食堂食品安全工作进行自我检查与纠正，并填写自查自纠记录表，见附录F。建立年度自查报告。

10.2 日管控

10.2.1 食堂食品安全员负责养老机构食堂日管控检查，对发现的食品安全风险隐患问题，应明确责任部门及责任人，及时反馈相关责任人立即采取防范措施。现场能立即整改的应立即整改，对于不能现场立即整改的，应明确整改期限在后续日管控检查中跟踪验证整改落实情况。

10.2.2 食品安全员对日管控检查中发现的食品安全风险隐患、可能对食品安全造成不良影响，除要求相关责任部门及责任人立即采取防范措施外，还应立即上报食品安全总监，分析研判食品安全风险情况，采取相适应的管理措施。

10.3 周排查

10.3.1 食堂食品安全总监负责组织周排查工作，并结合日管控检查情况、现场自查情况以及其他各渠道收集的食品安全信息等，分析养老机构食堂食品安全管理情况。对日管控中存在的问题、频繁发生或者存在较高食品安全风险的问题，应制定相应

的纠正预防措施，督促相关责任部门或人员落实整改并进行跟踪验证整改结果。

10.3.2 食堂食品安全总监应将周排查中发现的问题，及时上报至分管负责人或主要负责人。

10.4 月调度

10.4.1 应由分管负责人或主要负责人组织开展月调度检查工作，听取食品安全总监汇报当月养老机构食堂食品安全管理工作的情况，汇报内容包括但不限于：上月风险整治整改情况、上月食品安全管理工作计划落实情况、当月食品安全日管理、周排查情况、当月风险隐患排查治理情况等工作总结，并制定下个月食品安全管理重点工作计划，形成会议纪要。

11 监督与改进

11.1 食堂应自觉接受上级养老机构管理部门及市场监管等相关部门对食堂管理工作的监督检查。

11.2 对于监管部门以及食堂自身等各级各类管理主体在本食堂内发现的食品安全问题，应按照“发现隐患、研判风险、落实整改、反馈结果”的闭环处置流程进行后续改进工作。

11.3 对于整改不到位或整改后问题仍反复出现的，食堂应在检查主体的监督下，落实责任追究，做好诫勉和惩戒等工作，确保责任落实到位。

附录 A

“七步洗手法” 指示图（示例）

首先在流动水下，淋湿双手。再取适量洗手液或肥皂，均匀涂抹整个手掌、手背、手指和指缝，按“七步洗手法”认真搓至少 20 秒。然后在流动水下彻底冲净双手，用手捧水将水龙头冲洗干净，将其关闭；用干净的毛巾或纸巾擦干双手，要防止手在擦干过程中再次受到污染。具体洗手步骤如下：

第一步（内）洗手掌

掌心相对，手指并拢相互揉



第二步（外）洗背侧指缝

手心对手背沿指缝相互揉搓，双手交换进行。



第三步（夹）洗掌侧指缝

掌心相对，双手交叉沿指缝相互揉



第四步（弓）洗指背

弯曲各手指关节，半握拳把指背放在另一手掌心旋转揉搓，双手交换进行，相互揉搓。



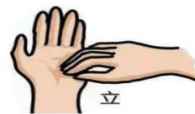
第五步（大）洗拇指

一手握另一手大拇指旋转揉搓，双手交换进行。



第六步（立）洗指尖

弯曲各手指关节，把指尖合拢在另一手掌心旋转揉搓，双手交换进行。



第七步（腕）洗手腕

揉搓手腕，双手交换进



附录 B

原料采购验收登记表（示例）

品 种				
进货日期				
产品名称				
规 格				
数 量				
生产批号或日期				
生产者				
地址及联系方式				
供货者				
地址及联系方式				
随货证明	许可证			
	营业执照			
文件查验	购货凭证			
	检验报告			
入库检查	外观检查			
	温度检查			
记录人				

备注：可采用票证复印存档或“互联网+明厨亮灶”原料采购系统的共享数据存档。

附录 C

食品添加剂使用记录表（示例）

序 号				
使用日期				
添加剂名称				
生产者				
生产日期				
使用量（g）				
功能（用途）				
食品名称				
制作食品量				
使用人				
备 注				

附录 D

食品留样记录表（示例）

序 号					
食品名称					
留样时间 (月 日 时 分)					
留样量 (g)					
保存条件					
留样保存至 (月 日 时 分)					
留样人					

附录 E

废弃物处置记录表（示例）

日期	废弃物种类	数量 (kg)	处理时间	处理单位	处理人及联系方式	记录人	备注

附录 F

表 F.1 食堂食品安全自查自纠记录表

(日管控示例)

日管控人员姓名:				填表时间: 年 月 日		
检查项目	序号	检查内容	检查结果	问题描述	处置情况	注意事项
1.从业人员健康管理	1.1	在岗从业人员是否未患有碍食品安全病症或手部有伤口。 是否保持良好个人卫生。是否穿戴洁净的工作衣帽、口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	(简述发现问题)	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	(若已处置完成,请填写具体处置情况)
2.索票索证及库房管理	2.1	是否对原料进行验收登记,查验合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	
	2.2	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品是否及时按要求进行冷冻(藏)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		原料、半成品和成品是否混放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
3.加工制作过程	3.1	原料、半成品、成品及其盛放容器和工具是否区分标识明显、分开放置和使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	
	3.2	未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、冷荤凉菜等高风险食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	3.3	未使用霉变生虫、腐败变质原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	3.4	是否采购、贮存、使用亚硝酸盐等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
4.分餐操作管理	4.1	环境卫生是否符合要求。容器和工具是否清洁消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	
	4.2	分餐区使用前应进行消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	4.3	消毒设施是否运转正常能满足消毒需要。				
	4.4	消毒后的餐饮具是否干净无油渍、无附着物。是否密闭存放。				
5.场所和设备设施清洁维护	5.1	是否保持环境清洁,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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	
	5.2	是否配齐配全防“蚊、蝇、鼠、蟑”等有害生物防治设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	5.3	餐厨废弃物的存放及清理是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			

表 F.2 食堂食品安全自查自纠记录表

(周排查示例)

实施周排查人员姓名： ；			填表时间： 年 月 日		
实施周排查人员职务： 。					
周排查记录和管理表					
序号	检查项目	落实情况	问题描述	处置情况	注意事项
1	每日开展检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	(简述发现问题)	<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	(若已处置完成, 请填写具体处置情况。)
2	日检查发现问题已完成整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	
3	问题原因总结。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	
4	食品原料存储符合要求;无过期食品或食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	
5	餐用具清洗消毒符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	
6	操作区的标识、设施等符合要求, 从业人员操作规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	
7	有害生物防治措施有效, 不存在明显的有害生物活动迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	
8	分餐区的环境卫生、从业人员、餐用具、餐食等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	
9	其他。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 已完成 <input type="checkbox"/> 未完成	

表 F.3 食堂食品安全自查自纠记录表

(月调度示例)

实施月调度人员姓名： ；		填表时间： 年 月 日	
实施月调度人员职务： 。			
月调度记录和管理表			
序号	调度项目	落实情况	注意事项
1	日管控落实到位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	(若存在未完成的问题，则在调度过程中应对未完成原因进行分析，并明确整改完成时限。)
2	周排查落实到位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	问题反馈到位	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	既往问题销账	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	问题汇总分析	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7	开展从业人员培训	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8	有定期除虫灭害记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9	食品安全风险预警是否及时处理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10	是否开展反餐饮浪费宣传教育活动	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11	对食品安全状况检查评价	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12	找出本月主要问题点	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13	下一步应采取的食品安全控制措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
14	其他	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	