

达州市市场监督管理局 达州市民政局 文件

达市监发〔2020〕89号

达州市市场监督管理局 达州市民政局 关于印发《达州市养老机构食堂食品安全 管理办法（试行）》的通知

各县（市、区）市场监督管理局、民政局，达州高新区市场监督管理分局、社会事业局，市民康医院、市社会福利院：

现将《达州市养老机构食堂食品安全管理办法（试行）》印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

达州市市场监督管理局



达州市民政局

2020年12月29日



达州市养老机构食堂食品安全管理办法

(试行)

第一章 总 则

第一条 为了加强全市养老机构食堂管理,保障养老机构老年人及职工食品安全,根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品经营许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规规定,结合达州实际,制定本办法。

第二条 本办法适用于全市范围内各类养老机构的食品安全管理。

第三条 养老机构食品安全管理实行预防为主、全程控制、属地管理、养老机构主责、部门监管、社会共治,建立科学、严格、完善的食品安全管理制度。

第四条 养老机构应当设立并公布食品安全投诉举报电话、电子邮箱、意见箱等,及时处理投诉举报或意见建议。

第二章 食品安全责任

第五条 市场监督管理部门履行监督管理责任,对养老机构食品安全开展日常监督检查和抽查,会同有关部门开展养老机构食品安全事故调查处理。民政部门履行行业主管责任,督促指导

养老机构建立健全食品安全管理制度，落实主体责任，加强对养老机构食品安全工作的日常管理、检查考核。

第六条 养老机构履行食品安全主体责任，应当履行以下职责：

（一）制定并落实食品安全教育管理制度和岗位责任制度，建立食品安全自查制度，制定检查计划，定期开展食品安全检查和考核，降低安全风险，及时消除安全隐患。

（二）制定食品安全管理人員和从业人員培训计划，开展岗前及在职培训，定期组织食品安全知识、职业道德和法制教育培训。

（三）制定养老机构食品安全事故处置预案，加强对食堂从业人員应对食品安全事故应急报告的知识宣传和对事故处理的能力建设。

（四）建立健全食品安全管理档案，包括从业人員健康管理档案、培训档案及食品原料采购索证索票档案等。

（五）建立严格的食品安全保卫措施，严禁在餐饮服务场所内饲养和宰杀禽、畜等动物，严禁非食堂工作人員随意进入食品加工操作间及食品原料存放间。

（六）建立食品安全信息公示制度，将食堂岗位责任、食品安全管理制度、食品安全承诺书及监管部门日常监督检查情况等纳入食品安全公示栏内容在就餐场所公示，接受监督。

（七）保障食品安全有关的其他职责。

第七条 法定代表人（负责人）是养老机构食品安全第一责任人。养老机构应当建立健全食品安全管理制度，明确食品安全管理机构和分管负责人、食品安全管理人员，落实岗位职责。

第八条 养老机构食品安全管理人员应当熟知和牢记食品安全相关法律、法规及业务知识，并履行以下职责：

（一）督促从业人员遵守食品安全管理制度、操作规程，落实岗位职责。

（二）组织从业人员参加食品安全知识和技能培训、考核及每年的身体健康检查。

（三）组织对购进的食品、食品添加剂（以下简称食品）和食品相关产品质量进行查验，落实购进食品原、辅材料的索证索票制度，建立健全食品安全分类档案。

（四）组织对不合格或疑似不合格的食品、食品相关产品进行标识、记录，并设立专区存放或按照食品召回管理制度要求，联系供应商进行食品召回，或直接销毁处理，同时做好召回、处理记录。

（五）开展养老机构食品安全自查、风险排查和隐患整改。

（六）保障食品安全有关的其他职责。

第三章 场所与设施设备

第九条 新建、改建和扩建养老机构食堂，建设单位应当事先提请市场监督管理部门和民政部门对与食品安全有关的选址、

流程布局和功能分区等进行指导。选址应距离粪坑、污水池、垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

第十条 食堂的设施设备布局应当合理，应设置与供餐方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作条件。有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所和就餐场所以及更衣室、清洁工具存放场所等。各功能区（间）、设施设备不得随意变更、交叉使用。

第十一条 食品处理区应当符合以下要求：

（一）供餐人数 50 人及以下的，食品处理区面积不小于 30 m²，供餐人数 50 人以上的，每增加 1 人食品处理区面积再增加 0.3 m²。切配烹饪场所面积不小于食品处理区面积的 50%。

（二）地面应当具有防滑、防压、不透水、耐腐蚀。

（三）墙壁的涂覆或铺设材料应当无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。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）的墙壁，应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

（四）门、窗闭合严密，无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能自动关闭，并在门框处设置可自由拆卸、高度不低于 60-80cm、光滑、不易被老鼠啃噬的挡鼠板，推荐使用不锈钢制品。需经常冲洗的场所的门、窗应坚固、易清洗、

不吸水。

（五）天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁，宜距离地面 2.5m 以上。

（六）排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。清洁操作区不得设置明沟。使用水封式地漏，应当能防止废弃物流入及浊气逸出。需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。排水宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

（七）与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装有易清洗、耐腐蚀、不小于 16 目的防虫筛网。使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘的重叠部分不少于 2cm。

第十二条 食堂应当配备以下设施设备：

（一）应配备与供餐人数相适应的加工、贮存、陈列等设施设备，定期清洗和维护保养，定期校验保温、冷藏和冷冻设施设备，确保运转正常。

（二）粗加工操作场所应当设置动物性食品、植物性食品、水产品清洗水池。食品用具清洗水池应与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，避免交叉污染。应设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不应污染食品及其加工制作过程。

(三)产生油烟的设备上方,设置机械排风及油烟过滤装置,过滤器便于清洁、更换。产生大量蒸汽的设备上方,设置机械排风排汽装置,并做好凝结水的引泄。

(四)清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域。存放消毒后餐用具的保洁设施应专用,并保证其结构密闭、易于清洁,有明显标识。

(五)食品和非食品(不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外)库房应当分开设置。冷藏、冷冻柜(库)数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开,有明显区分标识。冷冻(藏)库设有正确指示内部温度的温度计,宜设置外显式温度计。

(六)食品贮存场所应设有隔墙离地的平台和层架,最底层应间隔地面 10cm 以上,距离墙壁 10cm 以上。

(七)就餐场所地面整洁、桌面清洁。

(八)更衣场所与食品处理区应当处于同一建筑物内,宜为独立隔间且位于食品处理区入口处,并设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施(如更衣柜、挂钩、衣架等)。

(九)食堂内设置卫生间的,应当具有独立排风系统,采用水冲式,并在出口附近设置洗手、消毒、干手设施和用品。卫生间出入口不应直对食品处理区,不宜直对就餐区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。食品处理区内不得设置卫生间。

(十)食堂内应当设置防腐、防尘、防鼠、防蝇、防虫设施。

第四章 食品安全控制

第十三条 采购食品必须选择具备合法资质的供应商。

（一）查验随货证明文件

1. 从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

2. 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

3. 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。

4. 从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

5. 从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场监督管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

6. 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

7. 实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

8. 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

（二）入库查验和记录

1. 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。
2. 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。
3. 具有正常的感官性状。
4. 食品标签标识符合相关要求。
5. 食品在保质期内。
6. 记录内容：如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者的名称、地址、联系方式等。

（三）养老机构食堂使用社会捐赠食品，应建立捐赠食品台账，台账记录内容应当参照食品进货查验台账执行。

（四）养老机构使用自种自养食品时，应符合《中华人民共和国农产品质量安全法》相关规定。

第十四条 养老机构除严禁采购、使用食品安全法明令禁止生产经营的食品及食品相关产品外，还应当遵守以下规定：

（一）禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

（二）禁止采购、使用来源不明、无包装、无标签标识或标识不全的散装食用油、散装酱油、散装食醋、散装食盐。

（三）禁止加工制作鲜黄花菜、发青发芽土豆等高风险食品，尽量不加工制作生食类食品、冷食类食品（水果除外）。

第十五条 食品原料入库前应进行验收，出库时应进行登记，建立进出台帐。食品及原料贮存应当符合以下要求：

（一）分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

（二）在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

（三）按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等有针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

（四）及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

（五）遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

（六）食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。

第十六条 加工制作应当符合以下要求：

（一）食品原料应洗净后使用。动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋使用前应清洗外壳，必要时进行消毒。

（二）切配好的半成品应避免受到污染，容器不得直接放置于地面。

（三）需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品中心温度应达到 70℃以上。油炸食品时，油温不宜超过 190℃。

（四）加工后的熟制品应与半成品、原料分开存放。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。

（五）按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，使用食品添加剂。

（六）加工制作用水的水质应当符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749-2006）规定。

第十七条 食品相关产品使用应当符合以下要求：

（一）各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

（二）工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

（三）添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、

接触油脂类食品和乙醇含量高于 20% 的食品。

（四）不得重复使用一次性用品。

第十八条 食品留样应当符合以下要求：

（一）对每餐次供应的食品成品（含米饭、面点）进行留样。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备（留样柜）中冷藏存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125g。留样食品不得再进行加工食用。

（二）在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样时间（月、日、时）等。

（三）建立食品留样登记台账，记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员、销毁时间等信息。

第十九条 供餐、用餐与配送应当符合以下要求：

（一）食品在烹饪后至食用前存放时间一般不超过 2 个小时。若超过 2 个小时存放的高危易腐食品，应在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下分类存放。在 8℃—60℃ 条件下存放超过 2 个小时的，且未发生感官性状变化的，再加热后方可供餐，再加热时食品中心温度应达到 70℃ 以上。

（二）供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品。

（三）就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（扫地、施工等）。

（四）应使用专用的密闭容器和车辆配送食品。配送过程中，

食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。

（五）转运食品使用的食品转运工具或设备，应当定期进行清洗消毒。

第二十条 清洗消毒应当符合以下要求：

（一）严格执行餐具、饮具清洗消毒相关规定，使用符合国家标准（对人体安全、无毒、无害的）洗涤剂 and 消毒剂。

（二）餐用具使用后应及时洗净、沥干，如使用抹布擦干的，抹布应清洗消毒并专用。推荐采用蒸汽等物理方法消毒洗净后的餐用具，因材料、大小等原因无法采用的除外。餐用具消毒设备（自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。使用商用洗碗设备（履带式洗碗机），必须保证设备内水温保持在 180℃以上。

（三）消毒后的餐用具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应当定位存放于专用的密闭保洁设施内备用，保洁设施应连接电源，正常运转，有明显的区分标识。

第二十一条 餐厨废弃物管理应当符合以下要求：

（一）食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

（二）废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存

放容器的内壁光滑，易于清洁。

（三）在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

（四）餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

（五）应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

（六）应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

第二十二条 有害生物防制应当符合以下要求：

（一）有害生物防制应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则。

（二）食物处理区、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物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物。

（三）餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm。

（四）卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理

1. 选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同

的卫生杀虫剂制剂混配。

2. 鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

3. 使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。

4. 应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

5. 不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。

推荐与专业公司合作开展生物危害防控。

第五章 从业人员管理

第二十三条 从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得有效合格健康证明后方可上岗，并每年进行健康体检，必要时应进行临时健康检查。患有卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第二十四条 建立食堂从业人员晨检制度。食品安全管理人员应每天早晨对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的病

症治愈后，方可重新上岗。

第二十五条 养老机构应每半年对从业人员进行 1 次食品安全培训考核。培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。

培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式，考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。

从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

第二十六条 从业人员应保持良好的个人卫生，应当做到：

（一）从业人员上岗期间，在工作前、处理食品原料后、便后，用肥皂、洗手液、消毒液及流动清水洗净手部，接触直接入口食品之前应洗手消毒。

（二）从业人员上岗作业期间应穿戴清洁的工作服、帽、口罩。工作服宜为白色或浅色，定点存放，定期清洗更换。工作帽应能将头发全部遮盖住。如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒，手套使用过程中，应及时更换，手套应存放在清洁卫生的位置。

（三）从业人员上岗作业期间不得佩戴任何首饰，保持发型整洁，不得佩戴手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等任何饰物，不得留长指甲、涂指甲油。工作时，不得披散头发，食品处理区的从业人员不宜化妆。

（四）在食品加工制作场所内不得有吸烟、吃零食等有碍食品安全的行为。

(五)因工作需要进入食品处理区的非加工制作人员,应符合从业人员卫生要求。

第六章 食品安全管理

第二十七条 养老机构根据供餐对象、供餐数量等,建立以下食品安全管理制度:从业人员健康管理和培训考核制度,进货查验和台账记录制度,食品留样制度,餐厨废弃物处置制度,场所及设施设备清洗消毒、维护、校验制度,有害生物防制制度,食品安全自查制度,食品安全突发事件应急处置预案等。

第二十八条 养老机构根据食品安全危害因素和风险点,确定食品安全自查项目和要求,建立自查清单,制定自查计划。自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查,及时发现并消除食品安全隐患。

食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。对食品安全制度的适用性,每年至少开展1次自查;对经营过程,应每周至少开展1次自查;获知食品安全风险信息后,应立即开展专项自查。

第二十九条 养老机构发生与食品安全有关的突发事件时,应当及时向所在地县级人民政府及民政、市场监督管理、卫生健康等部门报告,并按照规定采取控制措施。

养老机构及相关部门应当积极主动处置食品安全突发事件,关注涉及养老机构食品安全的舆情,准确、及时、客观地回应社

会关切。

第三十条 资料记录管理应当做到：

（一）应记录以下信息：从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用、食品安全自查、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。

（二）应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。宜采用电子方式记录和保存相关内容。

（三）制定各项记录表格，表格的项目齐全，可操作。填写的表格清晰完整，由执行操作人员和内部检查人员签字。

（四）各岗位负责人应督促执行操作人员按要求填写记录表格，定期检查记录内容。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

（五）记录保存时限：进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。

（六）养老机构宜制定文件管理要求，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。

第七章 监督管理

第三十一条 养老机构食堂必须依法取得《食品经营许可

证》且主体业态为单位食堂，一地一证。

对于食堂外包和从供餐单位订餐的，养老机构应选择取得有效食品经营许可证的餐饮单位，并签订合同，明确双方食品安全责任和义务，加强对外包食堂和供餐单位的食品安全日常管理。

第三十二条 养老机构应当在就餐区醒目位置设置食品安全公示栏，公示食品经营许可证、从业人员健康证明、量化分级等级评定、日常监督检查结果记录等。

在食品盛取区、展示区，公示菜谱及食品原料的进货来源、品牌、食品添加剂使用情况等。

第三十三条 应当采取以下措施加强对养老机构食堂食品安全工作监督管理：

（一）市场监督管理部门应把养老机构食堂食品安全工作纳入监督检查重点内容，实施风险分级管理，强化日常监督检查和抽查，加大“双随机，一公开”力度。对养老机构食堂按照风险高低评定等级，实施分级监管。建立养老机构食品安全信用档案，记录许可情况、监督检查结果、违法行为查处、责任约谈和整改等情况。对有不良信用记录的养老机构实施重点监管，并通报民政部门。

（二）民政部门应把养老机构食堂建设纳入养老服务质量建设重要内容，积极推进食堂基础设施建设标准化，提升养老机构食品安全管理水平。

（三）市场监督管理部门和民政部门应当采取联合督查、随

机抽查等形式，加强联合监督监管。

（四）市场监督管理部门和民政部门应当相互通报获知的食品安全信息，从养老机构登记备案、食堂新（改、扩）建工程指导、食品安全日常监管、专项整治和督查、人员培训和重大食品安全事故应急处置等方面，建立系统长效的协调联动机制。

第三十四条 开展养老机构食堂服务质量提升行动，推进“明厨亮灶”建设，公开食品加工过程。鼓励采取安装透明玻璃隔断、视频厨房等形式，加强过程监督，打造可视可感可知的“阳光厨房”。

第三十五条 养老机构食堂存在下列情形之一的，市场监督管理部门、民政部门可以对养老机构相关负责人进行约谈：

- （一）存在食品安全隐患，未及时采取措施消除的；
- （二）食堂食品安全风险分级等级评定达不到规定要求的；
- （三）“明厨亮灶”建设达不到规定要求的；
- （四）市场监督管理部门、民政部门认为需要约谈的其他情形。

第三十六条 违反本办法的，依据《中华人民共和国食品安全法》等食品安全相关法律法规依法处理。

第八章 附 则

第三十七条 本办法下列用语的含义：

养老机构：指依法办理登记，为老年人提供全日集中住宿和

照料护理服务，床位数在 10 张以上的机构。

养老机构食堂：指依法办理登记并备案的养老机构，专为老年人（含工作人员）提供就餐服务，具备相对独立的食品原料存放、食品加工操作、食品出售和就餐空间的场所。社区养老驿站、社区日间照料中心和居家养老服务中心设立的食堂或配餐场所参照执行。

从业人员：指养老机构食堂从事食品采购、贮存、加工、供餐服务以及食品安全管理工作的人员。

餐饮服务场所：指与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域，包括食品处理区、就餐区和辅助区。

食品处理区：指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

就餐区：指供就餐者就餐的区域。

辅助区：指办公室、更衣场所、门厅、大堂休息厅、卫生间、菜肴展示台（区域）等非直接处理食品的区域。

第三十八条 法律法规有明确规定的，从其规定；本办法没有规定，而部委规章有规定的，适用部委规章。

第三十九条 本办法由达州市市场监督管理局、达州市民政局负责解释。

第四十条 本办法自印发之日起施行。

