

# DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

## 养老机构餐饮服务管理规范

Nursing institutions catering service management standards

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

深圳市市场监督管理局 发布



目 次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 场所与布局 ..... 2

5 设备设施 ..... 2

6 原料采购、运输、验收与贮存 ..... 3

7 加工过程 ..... 3

8 供餐、分餐、助餐、食品留样 ..... 4

9 清洗、消毒、保洁与废弃物管理 ..... 5

10 餐饮服务智慧系统 ..... 5

11 有害生物防治 ..... 6

12 食品安全管理及人员要求 ..... 7

13 评价与改进 ..... 8

参考文献 ..... 9

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳市市场监督管理局、深圳市分析测试协会、深圳市民政局、深圳市慢性病防治中心、深圳市养老服务业协会、深圳市罗湖区养老服务业协会、广东厚德世家养老产业有限公司、深圳市任达养老产业有限公司。

本文件主要起草人：夏强、曾丽仪、景强、张镜如、叶仲明、李晓山、柴保臣、陈喜梅、彭子友、杨国武、肖文晖、徐海成、刘海波、董守正、郑爱华、张芬、蔡晓燕、庄静贤、傅燕群、郭赞东、符肖波、徐健、王玉锋、陈开萌、刘燕舞、蒋维、刘尚林、赵云午、陈品银、梁燕萍、徐疆南、李四龙、马静、庄永君、黎镇杰

# 养老机构餐饮服务管理规范

## 1 范围

本文件规定了养老机构餐饮服务单位的场所与布局、设备设施、原料采购、运输、验收与贮存、加工过程、供餐、分餐、助餐、食品留样、清洗消毒保洁与废弃物管理、餐饮服务智慧系统、有害生物防治、食品安全管理及人员要求、评价与改进。

本文件适用于深圳市的养老院、老人院、福利院、敬老院、老年养护院等养老机构餐饮服务的管理。在深圳市提供养老服务的护理院、疗养院餐饮服务的管理参照本文件执行。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
- MZ/T 186-2021 养老机构膳食服务基本规范
- GB/T 35273-2020 信息安全技术 个人信息安全规范
- GB/T 37395 送餐服务机器人通用技术条件
- DB4403/T 578—2025 老年人营养配餐指南

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**养老机构** **elderly care institutions**

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。

### 3.2

**养老机构餐饮服务** **catering service for elderly care institutions**

养老机构以满足入住老年人营养健康需求、饮食偏好和特殊饮食要求为目标，通过科学合理的膳食规划、食材采购与加工、餐食供应及服务，设置食品处理区，为老年人提供安全、营养、适口餐饮的专业服务。

### 3.3

**普通膳食** **regular diet**

均衡营养的常规饮食，适用于无特殊饮食限制的健康人群，包含各类食物（谷物、蛋白质、蔬菜、水果等），强调多样化与适量摄入。

### 3.4

**软食** **soft diet**

质地柔软、易咀嚼消化的饮食（如蒸煮蔬菜、嫩肉、豆腐），适合口腔术后、消化功能减弱或吞咽轻度困难者，避免坚硬、辛辣或高纤维食物。

### 3.5

**半流质膳食** **semi-liquid diet**

介于软食与流质之间的饮食（如粥、蛋羹、果泥），适用于发热、术后恢复期或中度吞咽障碍患者，需少量多餐以减轻消化负担。

### 3.6

#### 流质膳食 liquid diet

完全液态或易融化成液体的饮食（如清汤、果汁、米汤），常用于胃肠术前准备、急性消化道疾病或严重吞咽困难者。

### 3.7

#### 匀浆膳 homogenized diet

将正常食物经机械搅拌成均匀糊状的饮食（如匀浆粥、混合泥），保留完整营养素，适用于咀嚼功能丧失、需鼻饲或管饲患者，需注意质地细腻以防管道堵塞。

### 3.8

#### 特殊膳食 special diet

针对特定疾病或生理状态定制的饮食方案，如：糖尿病饮食、低盐饮食、低脂饮食（肝胆疾病）、过敏/不耐受饮食、高蛋白饮食。

### 3.9

#### 餐饮服务智慧系统 intelligent system of catering services

指利用信息技术手段对养老机构餐饮服务进行管理和优化的系统，包括智能设备、数据分析等。

## 4 场所与布局

### 4.1 通用要求

养老机构餐饮服务单位的选址、设计和布局、建筑内部结构与材料（基本要求、天花板、墙壁、门窗、地面）等应符合 GB 31654 规定的要求。

4.1.1 食品处理区排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。

4.1.2 食品处理区墙壁应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。

4.1.3 餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，防鼠板高度不低于 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。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网。

### 4.2 功能区划分要求

养老机构餐饮服务单位应设置与食品供应方式和品种相适应的初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等加工场所，宜设置食品库房（存贮区域）、更衣、清洁工用具存放场所。除清洁工具存放场所外，其他场所均设在室内。

### 4.3 其他要求

宜设置制作普通膳食区域及软食、半流质膳食、流质膳食、匀浆膳制作的专用操作区域。

## 5 设备设施

### 5.1 通用要求

5.1.1 养老机构餐饮服务单位的供水设施、排水设施、餐用具清洗、消毒和存放设施设备、洗手设施、卫生间、更衣区、照明设施、通风排烟设施、贮存设施、废弃物存放设施、食品容器、工具和设备等应符合 GB 31654 规定的要求。

5.1.2 从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售，应分别设置相应的专间。

5.1.2.1 专间内无明沟，地漏带水封。应设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间的墙裙应铺设到墙顶。专间的门、窗应闭合严密、无变形、无破损。专间的门应坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。

5.1.2.2 专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式。

5.1.2.3 专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应采用非手动开启式。

5.1.2.4 应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

5.1.3 从事自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，应设置相应专用操作区。

5.1.3.1 专用操作区与其他场所相对独立，专区专用，应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

5.1.3.2 专用操作区内无明沟，地漏带水封。

5.1.3.3 必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

5.1.3.4 入口处应设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。

5.1.3.5 生食类食品制售专间还应有前处理区，前处理区应在专间外且相对独立并与专间连接，应设原料清洗水池、切配工作台、原料冰箱等设施设备。前处理区应通过传递窗传送食品进专间。

5.1.4 需要集中备餐的，应设专用的备餐专间或专用操作区。

5.1.5 养老机构餐饮服务单位宜使用送餐服务机器人送餐，减少食品交叉污染。送餐服务机器人设备设施应符合 GB/T 37395 的要求。

5.1.6 养老机构餐饮服务单位宜配备噎食的急救设备。

## 5.2 特殊膳食配置区

应设立专门的特殊膳食配置区，特殊膳食配置区应配备必要的设备、用具、工具（搅拌机、流质破壁机）等，应符合 5.1.3 专用操作区的要求。

## 5.3 用餐场所

5.3.1 餐厅餐桌、座椅等应牢固稳定，无尖锐棱角。餐桌应便于老年人使用，座椅应可移动。

5.3.2 餐厅地板应防滑，餐厅内应无尖锐棱角的窗台、柱角等设施。

5.3.3 餐厅空间布置应能满足餐车进出、轮椅老人进出、送餐到位服务的需要，并为护理人员分餐、助餐留有空间。

5.3.4 餐厅应有方便老人洗手、干手的设施及饮水设施。

## 6 原料采购、运输、验收与贮存

原料采购、运输、验收与贮存应符合 GB 31654 规定的要求。

## 7 加工过程

## 7.1 基本要求

7.1.1 加工过程应符合 GB 31654 的要求。

7.1.2 应尊重老年人的饮食习惯，在进行各类膳食加工烹饪时选择适宜的食品原料和烹饪方法。

7.1.3 根据老年人生理特点及身体状况，为老年人提供普通膳食、软食、半流质膳食、流质膳食、匀浆膳、特殊膳食等，加工制作按照 MZ/T186-2021 的规定执行。不宜加工制作冷荤类食品、生食类食品及冷加工糕点。

## 7.2 初加工

7.2.1 初加工应符合 GB 31654 的要求。

7.2.2 使用禽蛋时破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

7.2.3 原料应采用适当洗涤、先洗后切及沸水快焯等方法避免营养素的流失。

7.2.4 根据制作品种分别设置动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料盛放容器、工用具，有明显的区分标识。

## 7.3 烹饪

7.3.1 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

7.3.2 应多采用煮、蒸、炖、炒等加工方法，减少炸、熏、烤等烹制方法，食品成品应松、软、嫩，使膳食的质地与老年人的消化功能相适应，减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

## 7.4 专间和专用操作区操作

7.4.1 专间和专用操作区操作应符合 GB 31654 的要求。

7.4.2 需要进一步加工的软食、半流质膳食、流质膳食、匀浆膳、特殊膳食等宜在专用操作区进行操作。

7.4.3 如需提供冷荤类食品、生食类食品及冷加工糕点，应在专间内进行加工制作。

## 7.5 食品添加剂使用

食品添加剂使用应符合 GB 31654 的要求。

## 7.6 冷却及再加热

食品冷却及再加热应符合 GB 31654 的要求。

## 7.7 营养配置

营养配置应符合 DB4403/T 578—2025 的要求。

# 8 供餐、分餐、助餐、食品留样

## 8.1 供餐

8.1.1 供餐应符合 GB 31654 的要求。使用送餐服务机器人的应符合 GB/T 37395 的要求。

8.1.2 养老机构餐饮服务单位宜合理配置小份分量、多规格的餐品、主食或者套餐，包括半份餐食、小份餐食等。

8.1.3 如需送餐至餐饮服务单位就餐区外其他的用餐场所（如其他楼层或床边），供餐时应做好保温保质，用密闭的容器和具有保温功能的密闭餐车送到老年人用餐场所。送餐车内外应保持清洁，送餐后



及时进行清洁及消毒，统一存放在固定区域。

8.1.4 宜在配送食品容器或包装上注明制作时间、食品名称、食用者姓名、食用时限等信息，以准确送达并提醒食用者尽快食用。

## 8.2 分餐

8.2.1 养老机构餐饮服务单位宜设置分餐专间。

8.2.2 分餐时应安排专人负责餐食分发，分餐人员在分餐前应洗手消毒，严格执行操作规范。

8.2.3 分餐结束后，将餐车停放在指定区域，并对餐具、餐车等设施设备按规定进行清洗，消毒备用。

## 8.3 助餐

8.3.1 应为无法自主用餐老人提供助餐服务，助餐人员需持有效健康证明，并定期接受食品安全、老年护理等专业培训。

8.3.2 助餐人员应掌握失能老人进食特点、防噎食知识及应急处理技能。

8.3.3 助餐人员卫生应符合 12.6.3 相关要求，应尊重老年人饮食偏好和营养习惯，提供个性化服务。

8.3.4 对有一定用餐能力的老年人提供防滑、耐摔、易握持的餐具（吸盘碗、弯柄勺），为吞咽困难老人提供吸管或辅助进食工具。

8.3.5 助餐餐具清洗消毒需符合 9.1 的要求。

8.3.6 食物食用温度应接近体温（37-40℃），避免老年人被高温食物烫伤。喂食时保持老人坐姿或半卧位，小口慢喂，观察吞咽情况。对鼻饲老人，需由医护人员或经培训的护理员按规范操作。

8.3.7 发生噎食、食品误食时应立即采用急救措施并启动噎食、食品误食应急预案。发生噎食时立即采用海姆立克急救法等急救措施，必要时使用急救设备设施并启动应急预案。

## 8.4 食品留样

8.4.1 每餐次的所有食品成品应留样，每个品种的留样量不应少于 125g。二次加工食品应单独再留样。

8.4.2 留样食品应按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在 0℃~8℃的冷藏条件下，存放 48h 以上。

8.4.3 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样克数、留样日期与时间、留样人等信息，或者标注与留样记录相对应的标识。

8.4.4 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

## 9 清洗、消毒、保洁与废弃物管理

### 9.1 清洗、消毒、保洁

9.1.1 餐用具清洗、消毒、保洁设施设备及操作应符合 GB 31654 的 4.3、9.1 及 9.4 相关要求。应采用热力等物理方法消毒餐用具（因材质等原因无法采用的除外）。

9.1.2 场所清洗消毒应符合 GB 31654 的 9.2.2 相关要求。有防疫要求时，应按防疫部门的要求进行消毒

### 9.2 废弃物管理

9.2.1 废弃物管理应符合 GB 31654 的相关要求。

9.2.2 食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分

标识。

## 10 餐饮服务智慧系统

### 10.1 智慧系统模块

宜建立实用的具有 10.1.1-10.1.9 各功能模块的智慧系统。

#### 10.1.1 智能点餐与个性化服务模块

支持老人或家属通过应用程序（APP）自主点餐，记录饮食偏好及禁忌。提供语音辅助、大字体界面等适老化设计。

#### 10.1.2 营养配餐与食谱生成模块

根据老人健康数据（如慢性病、吞咽功能）自动生成营养均衡的食谱。支持营养师在线调整食谱，计算热量及营养成分。

#### 10.1.3 食材供应链管理模块

实现食材采购、库存、配送全程追溯，确保食品安全。自动生成采购计划，对接供应商系统。

#### 10.1.4 食品安全监控模块

通过物联网设备监测库房温湿度、餐具消毒状态、食品留样、操作人员不合规行为等，展示餐饮服务关键部位及环节。异常情况自动报警并生成整改记录。

#### 10.1.5 数据分析与预警模块

统计老人进食品种、进食量，生成营养摄入数据。对数据进行分析研判，出现可能导致健康问题的异常情况时进行预警，生成饮食替代方案（营养补充剂）。

#### 10.1.6 健康管理及医疗联动模块

对接老人健康档案，根据医嘱自动调整饮食方案（如低盐、低糖、过敏原、低嘌呤）。与医疗机构共享数据，支持营养师远程会诊。

#### 10.1.7 智能送餐设备模块

鼓励采用送餐服务机器人等设备，降低食品安全风险。按需保温食品，食品温度下降时启动发热保温装置，确保餐食温度达到 60℃ 以上。

#### 10.1.8 应急管理模块

制定噎食、过敏、食品安全突发事件等事件的数字化应急预案。设置紧急按键快速调度人员处置。

#### 10.1.9 食品安全自查模块

生成食品安全风险防控的动态管理数据，辅助食品安全管理机构及人员的日常管理及风险排查治理。

### 10.2 安全设置

系统设计需符合 GB/T 35273-2020 《信息安全技术 个人信息安全规范》，保护老人隐私。

### 10.3 信息交互

鼓励将智慧化系统信息与终端用户实现链接，方便终端用户及时掌握食品来源、过敏原成分、嘌呤及含糖量等敏感信息。

## 11 有害生物防治

11.1 有害生物防治应符合 GB 31654 规定的要求。

11.2 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，餐饮区域内不得使用剧毒、高残留化学药剂（敌鼠钠盐、毒鼠强等），保障食品安全和人身安全。

11.3 宜委托具备资质的第三方机构开展定期消杀，保留服务合同和消杀记录不少于 6 个月。消杀作业时，食品原料、餐具需密封或移出作业区域，避免药物污染。

11.4 从业人员须进行有害生物防治培训，掌握基本识别和报告技能。所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。保留检查记录不少于 6 个月。

11.5 发现活鼠、蟑螂等，立即清除并排查来源，必要时暂停加工区域作业。

## 12 食品安全管理及人员要求

### 12.1 食品安全管理机构及配备人员

12.1.1 养老机构餐饮服务单位应配备食品安全员，每餐次平均用餐人数 300 人以上的养老机构食堂应配备食品安全总监并落实相应职责。

12.1.2 承包养老机构餐饮服务的餐饮服务管理企业根据应设置与生产能力相适应的食品安全管理机构，组织开展日常食品安全管理工作，及时发现食品安全隐患并快速有效改进。

12.1.3 应建立舆情预警监控机制，关注食品安全舆情，分析相关因素，及时采取应对措施。

### 12.2 食品安全管理制度和应急处置

12.2.1 食品安全管理制度的设置应结合养老机构餐饮服务实际情况，建立慢性病老年人膳食管理制度、无法自主用餐老年人助餐制度等制度。

12.2.2 养老机构餐饮服务单位应制定噎食、食品误食、过敏、食品安全突发事件等事件应急预案。

12.2.3 食品安全管理制度及应急预案应符合 GB 31654 中 13.1 的相关要求。

### 12.3 追溯管理与食品安全自查

12.3.1 养老机构餐饮服务单位应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，应建立从原料供应、食品加工制作到餐桌全过程的追溯管理系统。

12.3.2 养老机构餐饮服务单位应建立食品安全风险管控清单，根据日管控、周排查、月调度制度进行自查。

12.3.3 宜建立具有食品安全自查模块的智慧系统，发现条件不再符合食品安全要求的，立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地食品安全监督管理部门和民政部门报告。

### 12.4 检验

养老机构餐饮服务单位食品、加工环境的检验应符合 GB 31654 中 13.4 的相关要求。

### 12.5 记录与文件管理

12.5.1 应建立记录制度，记录及文件管理应符合 GB 31654 中 13.5 的相关要求。

12.5.2 各项记录均应由执行人员和有关督导人员复核签名或签章，记录内容如有修改，不应将原文涂掉以致无法辨认，且修改后应由修改人在修改文字附近签名或签章。

12.5.3 所有加工和品质管理记录应有审核，以确定所有处理均符合规定，如发现异常现象，应立即处理。

### 12.6 人员要求

#### 12.6.1 岗位设置

养老机构餐饮服务单位应根据餐饮服务的需要，合理设置各类岗位，包括厨师、厨工、洗碗工、助餐人员等。不同岗位的职责和权限应明确规定，确保各岗位工作职责清晰、分工明确。应配备专（兼）职营养健康管理人员（营养师），明确营养健康管理人员相关责任要求。

#### 12.6.2 健康管理

12.6.2.1 人员健康管理应符合 GB 31654 中 11.1 的相关要求。

12.6.2.2 接触直接入口食品的人员应每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗。

#### 12.6.3 卫生要求

食品从业人员卫生、手部清洁卫生、工作服管理应符合 GB 31654 中 11.2、11.3 及 11.4 的相关要求。严禁携带不洁物品进入食品加工区域。

#### 12.6.4 培训要求

12.6.4.1 养老机构餐饮服务单位从业人员的培训应符合 GB 31654 中 12 的相关要求。

12.6.4.2 培训内容除食品安全法律法规、食品卫生知识、个人卫生和操作规程、食品安全突发应急预案等内容外，还应涉及餐饮服务智慧系统、慢性病老年人饮食特点及烹饪操作规程、无法自主用餐老年人助餐操作规程、噎食及过敏等应急处置，确保从业人员了解相关规定和要求，提升专业水平和服务质量。

#### 12.7 量化评级

养老机构餐饮服务单位需取得食品经营许可证后方可开展食品经营行为，并应及时落实量化评级 B 级及以上。

### 13 评价与改进

#### 13.1 服务质量评价

养老机构餐饮服务单位应定期收集服务对象对供餐、分餐、助餐以及服务态度等餐饮服务的质量评价。

#### 13.2 改进措施

13.2.1 应建立问题整改记录台账，整改措施应具体可行，包括但不限于流程优化、设备更新、人员培训等方面的整改。

13.2.2 应明确投诉受理部门和人员，做好投诉及反馈记录，记录应具体完整。

参 考 文 献

[1] GB 14930.1-2022 食品安全国家标准 洗涤剂

[2] GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

[3] GB/T 35796 养老机构服务质量基本规范

[4] GB/T 37276 养老机构等级划分与评定

[5] GB 38600 养老机构服务安全基本规范

[6] JGJ 450 老年人照料设施建筑设计标准

[7] GB 29922-2013 食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则

[8] 《国家市场监督管理总局集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》（〔2025〕98号）

[9] 《国家市场监督管理总局餐饮服务食品安全操作规范》（〔2018年〕12号）

[10] 《国家市场监督管理总局食品经营许可审查通则》（〔2024年〕12号）

[11] 《广东省市场监督管理局食品经营许可和备案实施细则》（粤市监规字〔2025〕1号）

[12] 《广东省市场监督管理局关于广东省食品生产经营企业食品安全管理人员的管理办法》

---