

《养老机构餐饮服务管理规范》（送审稿）

编制说明

一、项目背景

（一）背景资料

目前，中国逐渐进入老龄化社会，深圳市老年人口占比日益提高、老年人口绝对数量上升，社会对养老机构需求日益增大。老年人具有适应性、反应性较差，体质偏弱，胃肠功能及免疫力较差、营养获取方式不一、吸收能力较弱等特点，因此需要严格规范养老机构餐饮服务经营行为，以提高老年群体食品安全水平。

《深圳市国民经济和社会发展的第十四个五年规划和二〇三五年远景目标》中明确了推动生活性服务业高品质多样化发展，加快发展养老服务业的发展方向。近年来从事养老机构经营的企业已有相当数量，随着行业快速发展，各种经营问题逐步显现，其中养老机构餐饮服务食品安全方面尤为突出：老年人食谱设计不合理，蛋白质供给不足；不同餐饮要求的制作场所未作具体要求；现场配餐场所、运送成品工用具简陋；食品安全管理不到位等等问题，给市场监管带来诸多难点。同时，虽然《国家市场监督管理总局食品经营许可审查通则》（〔2024年〕12号）、《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）均对食品经营单位的整体经营条件进行了规定，但无针对养老机构餐饮在供餐分餐助餐、加工制作、餐饮服务智慧

系统等方面的细化要求，导致深圳市内养老机构餐饮的适老化餐饮服务缺乏细化指导，也不利于食品经营许可审查及日常监督检查一致性水平提升。国家、广东省、我市均未针对性地出台完全符合本市实际情况的养老机构餐饮服务管理的地方标准。为解决养老机构餐饮服务食品安全问题，并为监管及审批提供明确依据，亟须出台《养老机构餐饮服务管理规范》地方标准。

（二）国内外现行相关法律、法规和标准情况

1. 过程标准及法律法规规章

GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》由国家卫健委和市场监管总局联合发布，适用于餐饮服务经营者从事的各类餐饮服务活动，规定了餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应等环节的食品安全基本要求和管理准则。该标准主要针对餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动，仅部分条款适用于利用养老机构从事餐饮服务模式，未针对养老机构餐饮服务的经营特点提出对应的卫生规范。《国家市场监督管理总局食品经营许可审查通则》（〔2024 年〕12 号）、《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）对食品经营单位的整体经营条件进行了详细规定，此类规范性文件对于养老机构餐饮服务的标准化具有重要的启发意义和参考价值。

2. 其他标准

GB/T 35796《养老机构服务质量基本规范》由原国家质量监督检验检疫总局和国家标准化管理委员会联合发布，规定了养老机构服务的基本要求、服务项目与质量要求、管理要求、服务评价与改进。GB/T 37276《养老机构等级划分与评定》、GB 38600《养老机构服务安全基本规范》由国家市场监督管理总局和国家标准化管理委员会联合发布，GB/T 37276《养老机构等级划分与评定》规定了养老机构等级划分与标志、申请等级评定应满足的基本要求与条件、等级评定；GB 38600《养老机构服务安全基本规范》规定了养老机构服务安全的基本要求、安全风险评估、服务防护、管理要求。JGJ 450《老年人照料设施建筑设计标准》由中华人民共和国住房和城乡建设部发布，规定了新、改、扩建总床位数或老年人总数不少于20床（人）的老年人照料设施建筑设计。MZ/T 186-2021《养老机构膳食服务基本规范》由中华人民共和国民政部发布，规定了养老机构膳食服务的基本要求、环境与设施设备要求、安全与应急要求、服务内容与要求、评价与改进。以上标准对养老机构餐饮服务质量与管理、等级划分与评定工作、服务安全管理、老年人照料设施建筑设计等方面，具有较强指导性。

（三）标准的必要性和意义

为更好地解决上述问题，为养老机构餐饮服务单位提供

专业的指导，我中心拟联合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、罗湖区养老服务业协会、各类养老机构企业代表共同申请立项《养老机构餐饮服务管理规范》地方标准。

一是为本市养老机构餐饮服务经营者提供清晰的食物安全及日常管理等方面的参照标准，促进养老机构合法经营。

二是为本市市场监管部门对养老机构餐饮服务食品经营许可现场审查及日常监管提供明确依据，促进许可监管部门全面准确把控行业风险，从而有效降低食物安全风险，保障广大老年群体利益。

三是在一般餐饮服务的基本要求上创新性引入智慧化管理、针对不同老年人群餐饮特点提出供餐分餐、加工制作的不同要求，对养老机构餐饮服务发展具有参考意义，有利于推动行业健康有序发展。

综上所述，建立《养老机构餐饮服务管理规范》具有紧迫性和显著的社会意义，发挥深圳先行示范区优势，形成可复制可推广的深圳经验，未来也可为全国其他地市开展相关工作提供经验和借鉴，有助于推动行业高质量发展。

二、工作简况

（一）任务来源

深圳市地方标准《养老机构餐饮服务管理规范》由深圳

市市场监督管理局于 2024 年 4 月正式批准立项。本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口，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、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共同起草。

（二） 主要起草过程

1. 项目预研

2024 年 1 月至 3 月，深圳市市场监督管理局许可审查中心与深圳市市场监督管理局审批服务处等单位就深圳市养老机构餐饮服务的情况进行多次联合调研和技术研讨，实地走访了深圳市养老服务业协会、宝安区新安街道长者食堂 - 布心社区长者饭堂、深业 U 中心 - 深业颐居、深圳市任达爱心护理院、深圳市福田区福安养老事业发展中心、深圳市罗湖区长寿人居家养老服务社、沙河街道长者服务中心等相关企业、优食管家（园岭社区食堂）、中膳云智慧餐厅，重点调研养老机构餐饮服务单位的经营模式，详细了解其经营情况，研判行业存在的食品安全风险后，形成《深圳市养老机构餐饮服务调研报告》与《第二类核查表（适用于养老机构食堂）及修改说明》，相关单位经商议决定在该《调研报告》与《第二类核查表（适用于养老机构食堂）及修改说明》的基础上进一步深入研究，制定形成具备普适性、针对性和指

导性的深圳市地方标准。

2. 立项阶段

2024 年 3 月，深圳市市场监督管理局许可审查中心牵头完成《深圳市地方标准制修订计划项目建议书》，并向深圳市市场监督管理局提出深圳市地方标准立项申请。2024 年 4 月，深圳市市场监督管理局发布《关于下达 2024 年深圳市地方标准计划项目任务的通知》，批准《养老机构餐饮服务管理规范》立项。

3. 起草阶段

2024 年 4 月，由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等参与单位抽调技术骨干成立编制组。针对标准研制任务，编制组就标准的编制思路、任务分工、进度安排进行了总体部署，正式启动标准起草工作。

2024 年 5 月至 9 月，编制组经过多次集中研讨，在总结养老机构餐饮服务的基础上，结合深圳市餐饮行业实际发展现状，力求解决本地养老机构餐饮服务单位从事餐饮服务过程中的实际问题，通过查阅相关文献和政策文件、实地考察调研、认真总结经验、拓宽创新思路，拟定标准基本框架并完善形成标准初稿。2024 年 9 月，编制组召开讨论会，对标准的科学性、适用性和可操作性进行讨论，修改完善后形成征求意见稿。

4. 征求意见阶段

2024 年 9 月至 2025 年 5 月，编制组将征求意见稿发送 8 家单位，包括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及多家养老服务业协会与企业，共收集反馈意见 29 条（无意见 3 条），其中采纳意见 16 条、部分采纳意见 5 条、不采纳意见 5 条。编制组结合征求意见进一步完善《养老机构餐饮服务管理规范》并形成送审稿。

三、地方标准主要内容的依据以及与国内领先、国际先进标准的对标情况

（一）编制原则

本文件的制定结合了深圳市餐饮行业发展的形势和需求，以养老机构餐饮服务单位为主要规范对象，既符合地方标准的“规范性”“科学性”，同时结合深圳市餐饮行业的现状以及需要解决的问题，以期为养老机构餐饮服务单位提供专业的规范和指导。本文件起草的主要原则为：

1. 规范性原则

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》的要求进行编写。标准结构合理，条理清晰，内容完整，无语法、逻辑和文字错误。

2. 科学性原则

本文件贯彻执行国家及地方有关法律法规和强制性标准，如《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全

操作规范》《食品经营许可和备案管理办法》《国家市场监督管理总局食品经营许可审查通则》《广东省市场监督管理局食品经营许可和备案实施细则》等。

3. 实用性原则

本文件在满足法律法规、相关规范等要求的前提下，充分考虑到养老机构餐饮服务行业蓬勃发展以及大众对于养老机构餐饮服务的多样化需求，明确养老机构餐饮服务在厨房建设场所与布局、设施设备、过程控制、安全管理、人员健康与卫生、培训与考核等方面具体要求的同时，为餐饮服务单位提供了详细的操作规范。

（二）编制依据

本文件的编制，主要引用如下规范性文件：

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

（三）与国内领先、国际先进标准的对标情况

关于养老机构餐饮服务，现有 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》主要针对整个餐饮服务行业进行普适性的规范要求，尚无针对养老机构开展餐饮服务活

动的标准与管理规范。目前，与养老机构餐饮服务活动相关的国家标准有 GB/T 35796《养老机构服务质量基本规范》、GB/T 37276《养老机构等级划分与评定》、GB 38600《养老机构服务安全基本规范》，行业标准有 JGJ 450《老年人照料设施建筑设计标准》、MZ/T 186-2021《养老机构膳食服务基本规范》，分别对养老机构的特定方面进行规范，如质量管理、等级划分与评定工作、安全管理、建筑设计等方面，但无针对养老机构餐饮在供餐分餐助餐、加工制作、餐饮服务智慧系统等方面的细化要求，导致深圳市内养老机构餐饮的适老化餐饮服务缺乏普适性细化指导。

四、主要条款的说明以及主要技术指标、参数、试验验证的论述

本文件共包括十三章，分别为范围、规范性引用文件、术语和定义、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。具体如下：

（一） 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。

（二）规范性引用文件

本章给出了本文件编制过程中规范性引用的相关文件，包括GB 31654、GB 5749-2022、MZ/T 186-2021、GB/T 35273-2020、GB/T 37395、DB4403/T 578—2025。

（三）术语和定义

本章对文中使用到的养老机构、养老机构餐饮服务、普通膳食、软食、半流质膳食、流质膳食、匀浆膳、特殊膳食、餐饮服务智慧系统等术语进行了定义。

（四）场所与布局

本章根据相关法律法规、政策文件的要求，总体明确了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）方面应满足的内容。在设计和布局方面，规定了养老机构餐饮服务功能区域划分，合理布局，避免食品交叉污染。食品处理区特殊膳食设置相应操作区域。

（五）设备设施

本章节就养老机构餐饮服务的设备设施进行了要求，包括：各类设备设施应符合 GB 31654 规定的要求。对用餐场

所适老化设备设施以及食品处理区特殊膳食区域内设备设施进行了相关要求。对用餐场所适老化设备设施进行了相关要求。

（六）原料采购、运输、验收与贮存

本章节从原料采购、运输、验收与贮存四个环节分别进行了规定。

（七）加工过程

本章节除对养老机构餐饮服务基本的操作要求，对初加工、烹饪、专间和专用操作区操作、食品添加剂使用、冷却及再加热作了具体操作规定，针对养老机构餐饮服务的服务对象为老年人群，对营养配置提出了具体要求。

（八）供餐、分餐、助餐、食品留样

本章节对养老机构餐饮服务供餐、分餐、食品留样做了具体规定，根据养老机构老年人身体条件的不同，提出了助餐的具体要求。

（九）清洗、消毒、保洁与废弃物管理

本章节对清洗、消毒、保洁与废弃物管理做了具体规定。

（十）餐饮服务智慧系统

本章节就目前科技发展水平、养老机构经营状况及接受能力，针对养老机构餐饮服务提出设置各功能模块的智慧系统的要求，并对系统的安全设置和信息交互提出具体规定。

（十一）有害生物防治

本章节就有害生物防治作了具体要求。

（十二）食品安全管理机构及人员要求

本章节对食品安全管理机构及配备人员、食品安全管理制度和应急处置、追溯管理与食品安全自查、检验、记录与文件管理、量化评级六个方面提出了具体规定。对养老机构餐饮服务单位的工作人员提出了具体要求。

（十三）评价与改进

本章节对养老机构餐饮服务单位的服务质量进行评价，并根据评价内容采取改进措施。

五、是否涉及专利等知识产权问题

无。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

七、实施地方标准的措施建议

（一）标准宣贯培训

本文件发布实施后，建议行业主管部门组织深圳市相关餐饮服务经营者以及协会开展标准宣贯和培训活动，确保关联单位能准确理解标准，能按照标准要求开展餐饮服务活动。

（二）组织开展标准实施

加强与餐饮服务单位沟通，做好本文件的推广，积极培养重点示范企业，指导试点单位组织开展标准实施，并将标准的推行使用情况及时快捷地进行宣传报道，带动其他单位

共同参与使用新标准。

（三）标准实施效果检查

组织食品经营许可专家、行业代表、技术机构等对标准实施情况进行评估打分，并提出意见和建议，强化标准实施的推进和管理，服务餐饮行业规范化、标准化发展。

八、其他需要说明的事项

无。