|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 03.100.01 |
| CCS | 01 |

|  |
| --- |
| 34 |

安徽省地方标准

DB XX XXXXX—XXXX

医院膳食服务规范

Service specification of hospital catering

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

2022 - XX - XX发布

2022 - XX - XX实施

安徽省市场监督管理局  发布

1. 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。

请注意本文件的某此内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由安徽省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：美而特智能后勤服务有限公司、合肥花乐雅餐饮管理有限公司

本文件主要起草人：

医院膳食服务规范

* 1. 范围

本文件规定了医院膳食服务的基本要求、服务内容、应急处置、评价改进等内容。

本文件适用于医院内提供的膳食服务。

* 1. 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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食（饮）具消毒卫生标准

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范

《城市市容和环境卫生管理条例》 （中华人民共和国国务院[1992]101号令）

《餐饮服务许可审查规范》 （国食药监[2010]236号）

《餐饮服务食品安全操作规范》 （国食药监食[2011]395号）

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

膳食服务 catering service

根据营养学、卫生学要求，向患者提供营养均衡的饮食的过程，包括食谱制定、采购、贮存、加工及烹饪、供餐、留样、清洗消毒、营养宣教与评估等服务内容。

软食 soft diet

介于半流质至普食之间的一种饮食，每日除主食三餐外配备面条及营养餐。

半流质 semifluid diet

一种比较稀软，成半流体状态，易于咀嚼吞咽和消化，介于软食与流质饮食之间的膳食。

流质 fluid diet

为液体食物或在口腔可融化为液体的食物。

* 1. 基本要求
     1. 管理要求

应遵守食品安全法律法规，建立健全各项规章制度，确保膳食和食品安全，对突发公共卫生、食品安全事件、断餐、停电、停水等情况制定应急预案。

建立治疗饮食登记制度，切实掌握选食治疗饮食的人数、病情、诊断、饮食习惯、营养状态等，并及时观察饮食治疗效果进行记录。

工作人员应现场监督服务情况，使其规范化、程序化，妥善处理服务过程中发生的偏差，及时纠正。

加强与经管医生的联系，定期了解各科室病人对膳食需求，监督膳食质量，做好膳食服务满意度调查。

文件与记录管理、监督与检查应符合GB/T 33497相关要求。

* + 1. 人员要求

应具备相应资质，掌握相应的工作技能 ，宜配备专职或兼职营养师。

入职前应提交合格的体检报告，每年一次健康体检，持健康合格证上岗，必要时进行临时健康检查。

应按《餐饮服务食品安全操作规范》进行操作，患有卫生行政部门规定的有碍食品安全人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

应身着洁净的工作服，佩戴口罩、工作帽，保持个人清洁。

* 1. 环境与设施设备要求
     1. 环境要求

应保持餐厅内地面、台面及用具的清洁，食用餐具每天用后应洗净、消毒，保持洁净，做好“一清、二洗、三消毒”。

餐厅整体布局合理，桌椅摆放整齐，干净整洁。公共区域有明显标识、方便识别，设施设备应满足服务对象的需求。

就餐环境应有序，清洁卫生、定期消毒，不留死角。

厨余垃圾应及时清理，处理应符合《城市市容和环境卫生管理条例》以及所在地政府主管部门关于餐厨垃圾处理的有关要求。

严格控制废弃物的流向，做好分类处理。废弃物的暂贮设施应符合《餐饮服务许可审查规范》的规定。

应根据需要配备适宜的有害生物防治设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等），避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。

* + 1. 设施设备要求

食堂设施设备、工具、容器、包装材质应无毒、安全、符合国家食品安全相关法律法规的要求。

应配备与就餐人数相适应的冷藏冷冻设施、烹调炉灶、蒸箱、消毒设备等，定期检查和维护，确保正常运转和使用。

应配备与就餐人数相适应的餐具、容器、刀具、刀架、墩板、墩架和计量器具，定点定位存放使用，并张贴明显标识，做到及时清理清洗，定期消毒。

应对电气设备、机械设备应定期检查与日常维护，做好记录。对冰箱冰柜做到定期消毒、除霜。

各种设施设备、炊具、用具等，做到功能齐全，摆放合理，至少有70%为不锈钢制品，杜绝使用有碍健康的设备。

餐具和盛放直接入口食品、容器，使用前必须洗净消毒。

* 1. 服务内容及要求
     1. 膳食种类

医院膳食提供种类分为普通膳食、软食、半流质膳食、流质膳食、匀浆膳食和治疗膳食。

普通膳食适用于病情较轻，无发热和无消化道疾患，疾病恢复期及不必限制饮食者。以营养平衡，种类齐全、搭配合理为主。

软食适用于咀嚼或吞咽不利者，小儿、老年人、低热、食欲下降、胃肠功能减弱和手术恢复期。以软烂为主食，如软饭、面条、菜肉均应切碎煮烂，易于咀嚼消化。

半流质膳食适用于发热、体弱、消化道疾患，口腔疾病，咀嚼不便，手术后和消化不良的病人。如粥、面条、馄饨、蒸鸡蛋、碎菜叶等。

流质膳食适用于高热、食欲差，咀嚼、吞咽极度困难者，急性炎性胃肠疾病、急性腹泻、恶心、呕吐者，体质重度虚弱者，手术后的第一次进食的病人。如脱脂牛奶、米汤、米糊、面汤、无油肉汤、蔬菜汁、果汁等。

匀浆膳食适用于采用鼻饲管辅助进食、疾病晚期或有特殊进食需要的患者。如研磨成均匀的无颗粒乳状液体等。

治疗膳食包括但不限于高蛋白膳食、低蛋白膳食、高热量膳食、低脂肪膳食、低盐膳食、无盐低纳膳食、要素饮食和特殊治疗膳食等。治疗膳食提供时应遵医嘱执行，应在专门的特殊膳食配制室进行配制。

* + 1. 膳食菜谱

住院患者采用的膳食种类应由主治医生下达饮食医嘱，由值班护士准确、完整填写膳食通知单，交给配餐人员，当餐执行饮食医嘱。

膳食食谱在营养师的主持下，由营养师、食堂管理人员、采购员共同制定。

应对每一种饮食医嘱，准备尽可能多的菜谱供患者选择，并建立住院患者膳食菜谱一览表，按医嘱及时更新。

根据饮食医嘱，制定菜谱应考虑以下几方面因素：

1. 患者年龄；
2. 营养状况或需求；
3. 饮食爱好及宗教信仰；
4. 病情及治疗计划；
5. 食物过敏史。
   * 1. 加工烹饪

烹饪前检查食品是否新鲜可食，存放、加工是否符合卫生要求，数量和品种是否正确，如发现食品不合要求，不得食用。

需要熟制加工的食品应煮熟煮透，加工时食品中心温度应不低于70度。

根据人体的基本营养需要和各种疾病的治疗需要，为医院用餐人员提供营养、合理的餐食，根据服务对象不同的饮食需求制作普通膳食、软食、半流质及流质膳食。

保证用餐人员能按时就餐，并及时为用餐人员提供小炒、加餐等服务。

调料品应符合卫生要求，容器要保持清洁，无污垢，用好后加盖。

* + 1. 供餐服务
       1. 供餐时间

制订普通膳食的早餐、中餐和晚餐的供餐时间。

根据医嘱、营养师推荐或患者需求，为下列患者提供餐间点心：

1. 流质膳食：每天供应六次，除早、中、晚三餐外，另加三次；
2. 半流质膳食，每天供应五次，除早、中、晚三餐外，另加二次。
   * + 1. 送餐

应配备送餐工具或专用保温送餐车，做好保温、保鲜，配送应符合GB 31654的要求。

送餐前，将电脑饮食医嘱单与患者餐盘进行核对，以确保提供给患者的饮食与医生的饮食医嘱保持一致。若有不符，及时纠正。

装车后，再次核对餐品和数量，并按规定路线和时间，将餐饮送到病房区。分发餐食时，核对患者姓名和床号。

从烹饪到分发食用时限不超过2小时，分餐、发餐时应佩戴手套。

送餐员及时记录供应饭菜时遇到的问题，营养科及时采取纠正措施并记录。

* + - 1. 食堂用餐

应做好每日菜谱公布。

应提前做好每日饮食需求量统计。

应在规定的时间到食堂排队就餐，工作人员应做好分餐工作，按量发放。

应做好和用餐人员的沟通，及时了解服务对象不同需求量，按需添加饭菜。

用餐完毕后及时清理、打扫操作间及餐厅卫生，将食物残渣倒在指定地方。

* + 1. 清洗消毒

送餐前，对容器、餐具、餐车等进行清洗消毒并保持清洁。

餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具的清洗消毒水池应当专用，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，不交叉污染。

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。消毒后的餐用具宜沥干、烘干，定位存放在专用的密闭保洁设施内。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

食品和器物用品储藏设施、调制用 具、进餐用具的洗涤和消毒使用的洗涤剂和消毒剂 应符合GB 14930.1和GB 14930.2的要求，消毒用具应符合GB 14934的规定。

* + 1. 营养治疗

有营养问题的患者由营养师作进一步评估，在对患者营养状况评估的基础上，根据营养问题的严重程度和营养需要，制定营养治疗计划，提供个性化营养治疗 。

根据患者需求，进行营养素摄入量分析，作为营养摄入的依据。

* 1. 安全及应急处置

食品安全管理应符合GB 31654的要求。

用电设备必须严格按电气设备操作规程作业，防止用电设备及电气线路过载、过热及引起短路。

定期每月一次对配电柜、配电箱、电线、电缆进行安全检查，对隐患及时处理并做好记录。

电气设备发生故障时，要立即通知专业电工维修，不得私自处理。为了确保人身安全必须先切断电源，严禁带电作业或维修。

应建立健全食物中毒或者其他食源性疾患报告制度。

发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，应采取下列措施：

1. 立即停止食品供餐活动，并向所在地食品药品监管、民政、卫生等行政部门和院方报告；
2. 积极协助医疗卫生机构救治患者；
3. 立即封存造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及原料、工具、设施设备和现场，并按照监管部门要求采取控制措施；
4. 配合食品药品监管部门进行调查，并按要求如实提供有关材料和样品；
5. 落实食品药品监管部门要求采取的其他措施，把损失减少到最低程度。
   1. 评价与改进

建立原料质量评价体系，对原料的食用价值、规格、重量、成熟度、卫生状况、新鲜度等进行明确的规范和要求。

建立定期和不定期检查，形成检查报告，做好膳食满意度调查，做好投诉受理与反馈工作。

宜邀请相关专家或第三方专业机构，对服务质量进行评价。

制定评价与改进方案，每季度至少一次对膳食服务工作进行考核评价，发现管理过程中的问题，及时查找原因，采取纠正和预防措施及时改进。

参考文献

[1]中华人民共和国食品安全法（中华人民共和国主席令第21号）.2015年10月1日

[2]中华人民共和国食品安全法实施条例（中华人民共和国主席令第557号）. 2019年12月1日

[3]餐饮服务食品安全监督管理办法（卫生部令第71号）.2010年5月1日

