

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/068—2020

食品安全地方标准

医疗机构营养健康食堂建设管理规范

2021 - 05 - 30 发布

2021 - 06 - 30 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

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。

本文件由广西壮族自治区人民医院提出。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区人民医院、广西医科大学第一附属医院、广西营养学会。

本文件主要起草人：吴伦清、陆光成、潘宇、张献丹、张勇胜、唐振柱、杨虹、林燕彬、黄春满、陈一萍、黄婷、梁路。

食品安全地方标准

医疗机构营养健康食堂建设管理规范

1 范围

本文件规定了医疗机构营养健康食堂的基本要求、管理要求、人员培训和考核、营养健康教育、配餐和烹饪要求、治疗膳食、供餐服务要求。

本文件适用于广西行政区域内医疗机构营养健康食堂的建设和管理。

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

WS/T 476 营养名词术语

3 术语和定义

WS/T 476界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 临床营养

临床营养是研究人体处于各种病理状态下的营养需求和营养提供途径的科学，即在正常生理需要量的基础上，根据疾病的诊断、病情和患者的营养状况等，合理地调整和制订临床营养治疗方案，并通过各种途径对患者进行营养治疗，以改善代谢、增强机体对疾病的抵抗力，积极地促使疾病的转归，从而使患者早日康复。

3.2 医疗机构营养健康食堂

设在医疗机构内部，由营养科管理，以实施营养治疗、改善营养和促进健康为目的，供应就诊患者和职工等人群就餐的场所。

3.3 三减三健

减盐、减油、减糖、健康口腔、健康体重、健康骨骼。

3.4 营养健康角

设在营养健康食堂内部，摆放身高尺、体重秤、体质指数（BMI）测试盘、电子血压计、握力器等健康检测设备和工具，供就餐者自测自评营养健康相关指标的区域。

4 基本要求

- 4.1 应取得《食品经营许可证》，且食品安全监管部门餐饮服务食品安全风险等级评定达B级及以上等级。
- 4.2 连续3年未发生食品安全事故，连续2年未受过食品安全相关的行政处罚。
- 4.3 应配备有资质的营养专业人员，人员配置应符合以下要求：
 - 三级医疗机构应配有营养医师、营养技师、营养护士、营养指导员、营养配餐员、公共营养师等营养专业人员，营养专业人员数量与医院床位数之比不小于1：150；
 - 二级医疗机构配备营养专业人员不少于2人。
- 4.4 食堂从业人员应持有有效的健康证明。
- 4.5 食堂功能分区中应设有治疗膳食配制室、肠内营养配制室、“营养健康角”，并满足以下要求：
 - 治疗膳食配制室应配备治疗膳食制作所需设备，包括烹饪设备、定量器具、留样冰箱、消毒器具等；
 - 肠内营养配制室总面积不低于15m²，应配备有操作平台、存贮设备、消毒设备、配制设备、配送设备等；
 - “营养健康角”应摆放身高尺、体重秤、体质指数（BMI）测试盘、电子血压计、握力器等设备和工具，并定期维护；张贴自测自评方法。
- 4.6 所提供的餐饮食品应进行营养标识，标示能量、脂肪、碳水化合物、蛋白质、钠含量和（或）相当于钠的食盐量；提供自制饮料或甜品时，应标示添加糖含量；治疗膳食及肠内营养液应加标治疗所需的其他营养素。
- 4.7 餐饮食品营养标识应真实、客观、清晰、醒目，能量值应以每份和（或）每100g和（或）每100mL餐饮食品中的含量值标示。
- 4.8 餐饮服务卫生应符合GB 31654的规定。

5 管理要求

- 5.1 应建立单位领导、营养科（室）、医务管理部门分工负责的营养健康管理制度，并在人员、经费、场所等方面予以保障。
- 5.2 应建立由临床营养师、临床医师和护士组成营养支持团队，开展临床营养及相关膳食管理工作。
- 5.3 围绕合理膳食和“三减三健”制定工作计划及实施方案，明确营养健康食堂工作的组织管理、人员培训和考核、营养健康教育、配餐和烹饪、送餐服务等具体事宜。做好食物消费量记录，根据带量食谱、用餐人数、原料损耗计算食物消费量。
- 5.4 应建立健全原材料采购制度，遵循保证食材种类丰富、新鲜，减少腌制、腊制及动物油脂类食材使用的采购原则。
- 5.5 应记录盐油糖（包括含盐油糖的各种调味品）采购数量、入库时间。定期公示每周使用量和人均每日或每餐摄入量，并达到如下目标：
 - 健康成年人每日烹调油≤30g；
 - 健康成年人每日食用盐≤5g；
 - 健康成年人每日添加糖<25g。

6 人员培训和考核

- 6.1 应建立营养健康食堂相关岗位的培训制度，定期组织对食品采购、配餐、加工、服务、管理等人员进行相应的食品安全、营养健康和传染病防控等知识培训，并接受低盐、低油、低糖菜品制作以及治疗膳食制作技能培训，每年度接受培训不少于20学时。
- 6.2 应制定和实施食品安全和营养健康等相关知识和技能的年度培训计划，并进行岗位能力自我测评及考核。

7 营养健康教育

- 7.1 教育宣传内容应包括合理膳食、营养相关慢性病防治、传染病防控、节约粮食、《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔等政策和科普知识。
- 7.2 应采取多种形式宣传营造提倡营养健康饮食的就餐氛围。方式应包含以下做法：
- 在就餐场所显著位置张贴、悬挂宣传材料；
 - 播放宣传音频和视频；
 - 在就餐场所显著位置摆放自由取阅的宣传小册子、宣传折页等。
- 7.3 每年度应以营养健康食堂为主体组织举办不少于2次的膳食营养相关宣传活动。

8 配餐和烹饪要求

- 8.1 每一餐食谱中应提供至少3类食物（不包括调味品和植物油）。同类食物之间可进行品种互换。食物类别及每周品种应符合以下要求：
- 谷薯杂豆类：每周应至少提供5种，粗细搭配；
 - 蔬菜水果类：每周应至少提供10种新鲜蔬菜，兼顾不同类别。每周至少提供3种水果；
 - 水产禽畜蛋类：每周应至少提供5种，畜肉应以瘦肉为主；
 - 奶及大豆类：每周应至少提供5种；
 - 植物油：每周使用多种植物油。不应使用氢化植物油。
- 8.2 食物烹饪方法应符合营养健康原则。烹饪和加工环节，采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法。在保持菜品风味特色的基础上减少盐、油、糖（包括含盐油糖的各种调味品）的用量。应提供低盐、低油、低糖菜品，减少盐、油、糖含量较高的菜品供应，就餐场所不摆放盐、糖。
- 8.3 应制作合理膳食营养配餐计划。提供套餐的食堂，一周内食谱不重复。
- 8.4 提供套餐的食堂在显著位置公布带量食谱及营养标识，自由取餐的食堂在显著位置公布营养标识。

9 治疗膳食

- 9.1 营养医师应了解患者病情及饮食史、过敏史，对患者进行营养风险筛查，制定营养治疗方案，开具营养治疗处方，书写营养治疗病历，定期评估营养治疗效果。
- 9.2 负责治疗膳食的厨师应严格执行营养治疗处方，在治疗膳食配制室配制治疗膳食，治疗膳食应单独称重和烹调。每份膳食标明科别、床号、姓名、日期和营养标识。
- 9.3 如需配制肠内营养液，应由营养专业人员在肠内营养配制室按无菌操作规程进行配制。

9.4 送餐人员每天按规定时间至治疗膳食配制室和（或）肠内营养配制室领取患者的治疗膳食和（或）肠内营养液，核对并准确发放到患者。

10 送餐服务要求

10.1 开设营养套餐专供窗口，并张贴介绍菜品或套餐营养特点的公示牌。

10.2 采用分餐制送餐。自由取餐的食堂应为每道菜品配备公筷、公勺。提供桌餐服务的食堂应每桌配备公筷、公勺等分餐工具，并引导用餐人员使用。座位间保持一定距离，避免高密度聚集用餐。

10.3 就餐场所应配备洗手、消毒设施或用品。

10.4 应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器内部结构应便于清洁。配送前，应清洁消毒运输车辆的车厢和配送容器。

10.5 采用单独份盒饭方式送餐的，分装过程应在备餐区内完成。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。容器使用前应消毒，容器和包装应严密。

10.6 分装完成后应专人定时送餐。送餐过程不应接触可能污染的区域和人员。

10.7 对于有隔离需求的病房，按隔离病房送餐制度送餐。

10.8 应设置送餐服务意见反馈渠道，接受监督。
