

ICS 03.080.99
A 12
备案号: 63589-2019

DB11

北京市地方标准

DB11/T 1598.2—2019

居家养老服务规范 第2部分：助餐服务

Specification of home care service for the elderly—
Part 2: Meal assistant service

2019-03-27 发布

2019-07-01 实施

北京市市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	11
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 总体要求.....	1
5 服务内容与要求.....	2
6 操作要求.....	3
7 服务评价与改进.....	3
附录 A（资料性附录） 吞咽功能分级与适宜餐食类型表.....	4
附录 B（规范性附录） 营养风险评估-简易营养状态评估表.....	5
附录 C（资料性附录） 不同吞咽功能适宜食物表.....	6
附录 D（资料性附录） 老年餐服务质量评估表示例.....	7
参考文献.....	8

前 言

DB11/T 1598《居家养老服务规范》分为如下部分：

- 第1部分：通则；
- 第2部分：助餐服务；
- 第3部分：助医服务；
- 第4部分：助洁服务；
- 第5部分：助浴服务；
- 第6部分：助急服务；
- 第7部分：康复服务；
- 第8部分：呼叫服务；
- 第9部分：精神慰藉服务；

.....

本部分为DB11/T 1598的第2部分。

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本部分由北京市民政局提出并归口。

本部分由北京市民政局组织实施。

本部分起草单位：北京市老龄产业协会。

本部分起草人：臧美华、付萍、何梅、蔡毅、尹杰、王晓芳、万磊、汪凯、田阳、张燕。

居家养老服务规范

第2部分：助餐服务

1 范围

本部分规定了居家养老助餐服务的总体要求、服务内容与要求、操作要求和服务评价与改进。本部分适用于居家养老服务组织所提供的助餐服务。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 50763 无障碍设计规范
- WS/T 429 成人糖尿病患者膳食指导
- WS/T 430 高血压患者膳食指导
- WS/T 556 老年人膳食指导
- DB11/T 1598.1 居家养老服务规范 第1部分：通则

3 术语和定义

DB11/T 1598.1 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

助餐服务 meal assistant service

根据食品安全要求，向居家老年人提供饮食的活动。

3.2

营养配餐 nutrition meal

根据老年人营养需求，提供搭配合理、营养均衡的饮食的活动。

4 总体要求

4.1 基本要求

应符合 DB11/T 1598.1 的相关要求。

4.2 服务组织

4.2.1 应取得相应合规的食品经营资质，或选择具备合格经营资质的供应商。

- 4.2.2 应遵守食品安全法律法规和标准规定，按照食品安全相关要求，建立健全食品安全管理制度，建立健全公示突发公共卫生、食品安全事件、断餐、停电、停水等情况应急预案。
- 4.2.3 应配备持有健康证明的服务提供人员，并定期对服务提供人员进行食品安全培训、服务技能培训 and 应对突发事件的培训，并定期演练。
- 4.2.4 应配有食品安全管理员，宜配有老年人营养、风险评估人员。
- 4.2.5 根据就餐人员、场地等，配备适宜数量的服务人员。
- 4.2.6 定期了解老年人膳食需求，监督膳食质量，做好膳食服务满意度调查。

4.3 服务提供人员

- 4.3.1 营养师应具备营养师专业资质。
- 4.3.2 服务人员应持有健康证明并做好健康管理。
- 4.3.3 服务提供人员应掌握助餐服务的技能，掌握应对突发事件的技能。

4.4 服务场所与环境

- 4.4.1 就餐场所和就餐环境有序、清洁卫生、无安全隐患。
- 4.4.2 集中就餐场所老年人动线区域场地环境及设施设备配置应满足适老化要求，无障碍设施配套齐备完好，符合 GB 50763 等相关标准要求，地面应做防滑处理，并在醒目位置做好相应提示。

4.5 服务设施设备及用品

- 4.5.1 老年餐食设备、工具、容器、包装材质应无毒、安全，符合国家食品安全相关法规及标准的要求。
- 4.5.2 送餐车应具有保温功能，保证餐食送达时的温度适宜食用。
- 4.5.3 应提供分餐、就餐所需的餐具，每餐对接触食品的工具、容器和餐具进行清洗消毒。
- 4.5.4 盛放食物的器皿，应干净整洁，有密封性。
- 4.5.5 设备应便于操作、清洁、维护和防止交叉污染。
- 4.5.6 应配备消毒设备，消毒设施设备应定期维护保养，保持安全、整洁、卫生和有效。
- 4.5.7 提供集中就餐的场所应配备适宜的食品保温与防护设备，提供留样用冷藏设备。

5 服务内容与要求

5.1 接待

应符合 DB11/T 1598.1 的相关要求。

5.2 评估

- 5.2.1 居家养老服务组织应组织专人对有评估需求的人员进行评估登记。
- 5.2.2 对有吞咽障碍评估需求的服务对象进行吞咽功能评估，吞咽功能分级与适宜餐食类型参见附录 A。
- 5.2.3 有营养餐要求的服务对象，应按照附录 B 进行营养风险评估。
- 5.2.4 对评估情况应形成评估报告，保存记录，并履行告知义务。

5.3 签订服务合同

- 5.3.1 进行评估服务的服务对象，应在双方确认评估报告结果的基础上签订服务合同。

5.3.2 合同中应明确约定助餐形式、时间及其他要求等，双方盖章签字确认。

5.4 服务实施

5.4.1 营养师应根据服务对象的需求、评估结论等，按照 WS/T 556 制定配餐具体要求。

5.4.2 服务组织根据服务需求提供普通老年餐、营养餐和疾病控制餐。

5.4.3 普通老年餐应符合但不限于下列要求：

- a) 应编制不少于一周的食谱，并在就餐场所公示；
- b) 宜少油限盐，做到荤素搭配、干稀搭配；
- c) 少用或不用过于辛辣的调味品。

5.4.4 营养配餐应符合但不限于下列要求：

- a) 应有两种以上的主食，有薯类和全谷物及杂粮制品；
- b) 应增加蛋、奶、大豆及制品，提供富含膳食纤维的食物比例；
- c) 根据评估要求，向不同需求的老年人提供软食、半流食或流食餐食，不同吞咽功能适宜食物表参见附录 C。

5.4.5 疾病控制餐应符合但不限于下列要求：

- a) 应符合 WS/T 429 和 WS/T 430 的相关标准要求；
- b) 痛风患者的膳食注重选择低嘌呤食物，或焯水尽量去掉食材中的嘌呤和草酸，不使用高汤；
- c) 便秘老年人的膳食应提高富含膳食纤维的食物比例，如蔬菜、水果、粗杂粮等。

5.4.6 应尊重少数民族饮食习惯，尊重素食者饮食习惯，就餐设备设施、容器、用具等应分开专用，并有明显标识。

5.4.7 宜选择用不同菜式烹饪、不同品种、颜色和风味搭配餐食，以增进老年人食欲。

6 操作要求

6.1 应按时备餐、供餐。

6.2 成品到食用间隔较长（超过 2 小时）的食品，应在高于 60° C 或低于 8° C 的条件下存放。

6.3 接餐时应查验检查包装，清点数量，确定食品存放温度，品质等，并将时间、配送单位、人员、数量等信息进行记录，保存好重要证票。

6.4 应对制作的各种食品进行留样，留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，不低于 125g，冷藏存放 48 小时以上，并有记录。

6.5 分餐时应安排专人负责餐食分发，分餐人在分餐前应洗手消毒，分餐时应穿工作服，戴工作帽、戴卫生手套和口罩。

6.6 应配备合适的服务人员，协助老年人点餐，取餐，维持秩序，宜安排有照护技能的服务人员巡视。

6.7 餐后应及时清理餐桌、回收餐具，保持环境清洁。

6.8 厨余垃圾应及时清理，严格控制废弃物的流向，做好分类处理。

6.9 对服务对象提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。

6.10 发现有食品安全事故潜在风险，及发生食品安全事故的应按规定报告。

7 服务评价与改进

7.1 应符合 DB11/T 1598.1 服务评价与改进的相关要求。

7.2 监督膳食质量，定期做好膳食服务质量评估，并及时反馈，老年餐服务质量评估表示例参见附录 D。

附录A
(资料性附录)
吞咽功能分级与适宜餐食类型表

吞咽功能分级与适宜餐食类型表见表A.1。

表 A.1 吞咽功能分级与适宜餐食类型表

吞咽指数	吞咽症状	障碍程度	供餐类型
0级	无法安全进食任何食材与唾液	极重度障碍	管饲
1级	唾液可安全吞咽	极重度障碍	管饲
2级	无颗粒稠状物可安全吞咽	重度障碍	糊状膳食
3级	浓液体如蜂蜜状可安全进食	中度障碍	糊状膳食
4级	液体可安全进食	轻度障碍	流质、半流质膳食
5级	只有固体食物有吞咽困难	极轻度障碍	软质膳食
6级	可进食任何食物	正常	常规膳食

附录B
(规范性附录)
营养风险评估-简易营养状态评估表

营养风险评估-简易营养状态评估表见表B.1。

表B.1 营养风险评估-简易营养状态评估表

评估内容	0分	1分	2分	3分
1. BMI	BMI <19 或 BMI >28	19≤BMI <21 或 26< BMI ≤28	21≤BMI <23 或 24< BMI ≤26	23≤BMI ≤24
2. 近3个月体重变化	减少或增加> 3kg	不知道	1kg≤减少≤3kg 或 1kg≤ 增加≤3kg	0kg<减少<1kg 或 0kg<增 加<1kg
3. 活动能力	卧床	需要依赖工具活动	独立户外活动	-
4. 牙齿状况	全口/半口缺	用义齿	正常	-
5. 神经精神疾病	严重认知障碍 或抑郁	轻度认知障碍或抑郁	无认知障碍或抑郁	-
6. 近三个月有无 饮食量变化	严重增加或减 少	增加或减少	无变化	-
总分 14 分，<12 分提示有营养不良风险，≥12 分提示无营养不良风险。				

附录C
(资料性附录)
不同吞咽功能适宜食物表

不同吞咽功能适宜食物表见表C.1。

表 C.1 不同吞咽功能适宜食物表

膳食分类	适合人群(按吞咽指数划分)	描述	适宜食物	不宜食物
常规膳食	咀嚼吞咽正常 (6级)	无特殊	所有食物	带细小骨、刺的动物性食物
软质膳食	轻度咀嚼障碍 (5级)	食物细软、不散、不粘；食物颗粒 $\leq 1.5\text{cm} \times 1.5\text{cm}$ ；容易咀嚼，或用牙龈咀嚼	蒸煮烤软烂的的米面食品及制品；易煮软的菜叶、薯芋类、茄果类食物；质地松软的新鲜水果；去刺和骨的鱼虾畜禽肉类；碎软的坚果和豆类及制品；各类乳制品	煎、炸、烤的食物；坚硬、圆形及粘性大、容易引起吞咽窒息危险的食物；富含粗纤维的素菜；带骨带刺的动物性食物；未经碎软的豆类和坚果
流质、半流质膳食	重度咀嚼障碍、轻度吞咽困难 (3级、4级)	食物湿润有型，即使没有牙也可以用舌头压碎，且容易形成食团，在咽部不会散开，容易吞咽	蒸煮烤松软的半固体米面食品及制品；易煮软的菜叶、薯芋类、茄果类食物；柔软切碎、食物颗粒 $\leq 0.6\text{cm} \times 0.6\text{cm}$ 的水果；去刺去骨切碎的鱼虾畜禽蛋类；各类乳制品	同软质膳食
糊状膳食	明显吞咽障碍的老年人 (2级、3级、4级)	食物粉碎成泥状，无需咀嚼，容易吞咽；通过咽和食管时易变形且很少在口腔残留	各类食物蒸煮后，经机械粉碎加工成泥状；质地均匀，稠度适中；不易松散，不分层、不粘牙、能在勺上保持形状	有颗粒的米面食物和制品；未经粉碎的鱼虾肉蛋类、蔬菜、水果、豆类及制品；含有果粒的酸奶

附录 D
(资料性附录)
老年餐服务质量评估表示例

老年餐服务质量评估表见表示例D.1。

表 D.1 老年餐服务质量评估表示例

被访者姓名：_____ 性别：___ 年龄：___ 联系方式：_____

评估内容	审核和评价办法	结 果		
		满意	一般	不满意
1. 餐食质量	菜谱经常更换并公示； 食物搭配合理，份量合适； 温度适中，按时并取食方便。			
2. 环境情况	设施设备完好，运转正常； 环境卫生，无垃圾，无异味； 无老鼠苍蝇等害虫出现。			
3. 服务人员	服务人员个人卫生好； 服务周到，舒心； 服务技能熟练。			
4. 安全秩序	就餐秩序良好； 有无障碍设施； 场所张贴突发事件应急办法。			
5. 需要调整的建议，或其他问题				

说明: 1. 本表对餐食质量、环境、服务人员和安全秩序等 4 项内容要经常调查。

2. 判定准则，如1-3项不满意率 > 经常就餐人数的50%，应及时整改。如调查表第4项有不满意情况，服务人员应及时报告，服务组织立刻查明情况，及时处理解决。

3. 将反馈处理意见在就餐区公布。

参考文献

- [1] SB/T 10426 餐饮企业经营规范
 - [2] SB/T 10856 团餐管理服务规范
 - [3] 中华人民共和国食品安全法（主席令 2015 第 21 号）
 - [4] 重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范(国食药监食[2011]67 号)
 - [5] 关于印发餐饮服务食品采购索证索票管理规定的通知（国食药监食[2011]178 号）
 - [6] 关于印发餐饮服务食品安全操作规范的通知（国家市场监管总局[2018]12 号）
 - [7] 北京市餐饮服务食品安全量化分级管理办法（2017 版）（京食药监[2017]3 号）
 - [8] 中国营养学会. 中国居民膳食指南 2016[M]. 北京：人民卫生出版社
 - [9] 中国营养学会. 中国居民膳食营养素参考摄入量（2013 版）[M]. 北京：科学出版社
-