

安 宁 市 民 政 局

安宁市住房和城乡建设局

安宁市卫生健康局

安宁市市场监督管理局

安宁市消防救援大队

文件

安民联发〔2020〕10号

安宁市 2020 年养老院服务质量建设及爱国 卫生专项行动实施方案

各街道办事处，各民政服务机构：

为认真贯彻落实习近平总书记关于提高养老院服务质量和关于新时代爱国卫生运动重要指示精神，进一步提高养老院服务质量，更好保障人民生命安全和身体健康，扎实推进省级养老服务

业综合改革试点工作，根据省民政厅、住房和城乡建设厅、卫生健康委、市场监管局、消防救援支队《关于做好2020年养老院服务质量建设专项行动工作的部署》、省民政厅、发展和改革委员会、财政厅关于印发《云南省特困供养服务设施（敬老院）改造提升三年行动计划（2020—2022年）的通知》（云民养老〔2020〕1号）及昆明市民政局、住房和城乡建设局、卫生健康委员会、市场监督管理局、消防救援支队关于印发《2020年昆明市养老服务质量建设专项行动实施方案的通知》（昆民联发〔2020〕16号）、以及《安宁市推进爱国卫生“7个专项行动”实施方案》文件精神及要求，结合安宁市实际，制定本实施方案，现印发给你们，请认真遵照执行。

附件：《安宁市2020年养老院服务质量建设及爱国卫生专项行动实施方案》

安宁市民政局

安宁市住房和城乡建设局

安宁市卫生健康局

安宁市市场监督管理局

安宁市消防救援大队

2020年9月25日

抄送：昆明市民政局。

安宁市民政局办公室

2020年9月25日印发

安宁市2020年养老院服务质量建设及爱国卫生专项行动实施方案

为深入学习贯彻习近平总书记关于提高养老院服务质量和关于新时代爱国卫生运动重要指示精神，贯彻落实党的十九届四中全会、第十四次全国民政会议和第二十次全省民政会议精神，进一步提高安宁市养老院服务质量，更好地保障人民生命安全和身体健康，扎实推进省级养老服务业综合改革试点以及安宁市爱国卫生“七个专项行动”工作，建立健全养老院服务质量长效机制，结合实际，制定本实施方案。

一、总体目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以逐步提升养老院服务质量，提高社会对养老服务的满意度为出发点，以老年人获得感、幸福感、安全感持续增强为落脚点，着力防范和化解养老服务领域重大风险，严格落实养老机构新冠肺炎疫情防控要求和爱国卫生“七个专项行动”工作要求，切实维护老年人身体健康和生命安全。到2020年底，所有养老服务机构重大安全风险全面消除；民政服务单位厨房明厨亮灶率100%；民政服务单位洗手设施覆盖率100%，民政服务机构食堂全面达标；养老机构等级评定、评估100%覆盖。

二、主要任务

（一）疫情防控不放松，常态化防控全面建立。深入学习贯彻

彻习近平总书记关于统筹推进新冠肺炎疫情防控和经济社会发展系列重要讲话精神，按照中央、省、昆明市、安宁市“内防反弹、外防输入”的疫情防控部署要求，严格落实民政服务单位疫情防控主管责任和养老机构主体责任，坚持养老机构疫情防控高于社会全面防控的标准，及时调整完善养老机构疫情防控策略，在做好常态化疫情防控的前提下有序恢复养老服务秩序。加强组织领导、持续严密排查、密切监测，加强检查、落细措施，开展好常态化防控工作。各养老服务机构要不断提升消杀力度、频次、范围，严格控制探视人数、频次和时间，拒绝中、高风险人员探视，控制低风险人员探视活动范围，坚决守住养老机构“零感染”的底线，保障服务对象生命健康安全。

（二）扎实开展消防安全攻坚行动，重大消防安全隐患全面消除。联合消防、市场监管、卫健、街道等部门组成检查工作组对行政区域内养老机构重大安全隐患进行全面摸排，建立底数台账，建立隐患、整改、责任“三个清单”，引导消防安全不达标的养老机构制定详实的消防安全改造方案并主动申报消防工程改造建设，制定印发《安宁市养老服务机构安全达标提升工程实施方案》，确保到 2020 年底前重大安全隐患全面消除，消防安全攻坚行动取得重大成效。

（三）广泛开展爱国卫生运动，便捷洗手设施全面覆盖。认真贯彻落实《安宁市推进爱国卫生“7 个专项行动”实施方案》文件精神及要求，广泛开展民政系统“清垃圾、扫厕所、勤洗手、

净餐馆、常消毒、管集市、众参与”七个专项行动，实现厕所“三有三无”（无粪便、无臭味、地面无水渍，有手纸、有洗手液、有香薰），切实推动民政服务机构洗手设施工程建设，实现43家民政服务机构至少建设有1座便捷式洗手设施，减少传染病经手传播，着力提升群众对民政服务机构的满意度。洗手设施建设坚持质量为先、突出特色的原则进行，同时，加强养老服务氛围和健康宣传的营造，使之打造成为全省民政服务机构洗手设施中亮丽的风景线。

（四）开展食堂达标建设，明厨亮灶全面完成。食品安全事关人民群众的生命健康安全，是群众关心关切的大事。各民政服务机构要严格按照《单位食堂建设标准》（见附件），从周边环境整洁、就餐场所干净、后厨合规达标、仓储整齐安全、餐饮用具清洁、从业人员健康、配送过程规范等七个方面开展食堂达标建设；同时，通过设立透明式、开放式、视频监控式厨房等方式，展示食品加工制作关键过程，保障服务对象知情权和监督权。

（五）加强科学管理，养老机构等级评定、评估全面开展。加强养老服务机构等级评定和评估工作的宣传动员，在2020年底前，实现养老机构等级评定和评估全开展、全覆盖，做到应评尽评。通过开展等级评定，实现以评促建、以评促改目标；各养老机构对照评定存在短板，自查自改，不断提升管理水平和服务质量，打造示范性、标杆性星级养老服务机构。通过开展服务评估，做到精准施策、合理扶持、进一步优化营商环境，切实提升开养

老机构科学管理水平，满足日益增长的养老服务需求。

（六）健全人才培养机制，养老服务人才全面提升。按照“立足需求，适应发展”的原则，建立人社、教体、民政三部门联合培养机制，大力推行学历教育，加快培养老年医学、康复、护理、营养、心理、社会工作、健康管理等专业养老服务人才，完善人才培养政策支持，引导市域职业院校设置“医养护理专业”，健全养老护理员定期培训机制，每年至少组织1次养老护理员培训，每年累计培训时长不低于40小时。到2020年底前，实现养老护理员持证上岗率99%目标。

（七）提高工作透明度，养老服务领域政务全面公开。以养老服务基层政务公开为抓手，结合安宁市实际，对照民政部发布的《养老服务领域基层政务公开标准目录》，进一步细化安宁市基层养老服务领域公开标准目录，2020年底前全面落实县级民政部门养老服务领域公开事项，定期更新公开事项内容，通过信息公开的方式加强养老机构监管，保障群众的知情权、选择权和监督权。

（八）加强部门合力，养老服务综合监管全面建立。按照“谁审批谁监管”、“谁主管谁监管”、“谁监管谁负责”的原则，建立健全养老服务综合监管制度，建立养老服务联席会议制度，明确各部门监管职责，形成养老事业齐抓共管的局面，将综合监管制度和责任落实到位，推动《养老机构服务安全基本规范》、《养老机构服务质量基本规范》的贯彻落实，切实提

高养老服务机构安全生产管理水平和服务能力。

（九）加强护理型床位建设，供养机构服务能力全面提升。全面掌握行政区域内供养服务设施条件、设备配置、供养能力、运营状况、服务水平等情况，分析研判当前和今后一个时期机构养老服务需求，加强特困供养服务机构医疗服务能力建设，推进医养结合，推进护理型床位建设（护理型床位标准：1、配置护理床，具备移动防滑、辅助起坐等基础护理功能；或配置普通床并按完全失能 1:3、部分失能人员 1:6 的比例配备养老护理员。2、老年人居室、卫生间、浴室、餐厅、公共活动空间实现无障碍。3、配备协助失能老年人移动、就餐、洗浴、如厕等基本生活和服务所需辅助器具），加强特困供养机构改扩建工程建设，到 2022 年底前，实现供养服务机构护理型床位占比不低于 70%目标，其中，连然中心敬老院至少建设护理型床位 140 张，县街敬老院至少建设护理型床位 100 张，八街敬老院至少建设护理型床位 160 张，禄脰中心敬老院至少建设护理型床位 50 张；所有养老机构护理型床位占比不低于 50%。

（十）提升改造供养型服务机构，增强基本兜底保障能力。实施供养服务机构三年提升行动，按照《特困人员供养服务设施(敬老院)建设标准》(建标 184-2017)、《老年养护院建设标准》(建标 144-2010)、《养老机构服务质量基本规范》(GB/35796-2017)要求，重点对敬老院设施设备、院区场地、用房功能、适老化改造、照护型床位等进行提升改造。一是实施设施

设备改造工程。对因建设年代过长、设施设备陈旧、不足的供养服务设施进行提升改造，配备完善相关办公软件。二是适老化改造工程。对未能达到无障碍建设标准的供养服务设施进行适老化改造，加装老年人扶手、卫生间等便捷设施。三是用房功能改造工程。重点对服务功能用房设置不全，服务设备不全，服务功能发挥不好的供养服务设施进行增设改造。四是院区场地改造工程。重点对院内道路较差、活动场所不全，尚未绿化的供养服务设施进行改造。

（十一）保障合法权益，防范处置非法集资宣传全面展开。严格按照《关于以养老服务名义非法集资、欺诈销售“保健品”的风险提示》要求，加强宣传，帮助广大老年人和家属提高警惕，增强风险防范意识和识别能力，开展老年人防骗知识宣传；并将非法集资风险排查、养老机构违规销售“保健品”等纳入养老机构日常监管范围。加强养老机构服务费管理，特别是加强养老机构收取押金、保证金的管理，严禁以交押金、保证金的名义，非法吸取公共资金。

三、其他要求

1、连然、八街、县街、禄裱街道办事处高度履行属地管理和主要监管职责，于今年12月底前完成行政区域内敬老院消防工程改造、食堂达标和明厨亮灶工程建设以及机构内部基础设施建设，确保存在的安全隐患全面消除、食堂全面达标、基础设施进一步完善、内外环境进一步美化，做到提质增效成果显著。2022年前

完成护理型床位建设，实现护理型床位占比不低于 70%。

2、各民政服务机构继续严格按照“内防反弹、外防输入”的疫情防控总体要求，抓好机构内疫情防控工作，做到疫情防控不放松，常态化开展疫情防控，坚决守住民政服务机构“零感染”的底线，保障服务对象生命健康安全。

3、各民政服务机构认真开展“清垃圾、扫厕所、勤洗手、净餐馆、常消毒、管集市、众参与”爱国卫生七个专项行动；认真开展单位食堂达标建设；认真开展厕所“三有三无”行动（无粪便、无臭味、地面无水渍，有手纸、有洗手液、有香薰）；认真开展非法集资宣传活动，并做到长期坚持。

4、各街道办事处、养老机构要始终树立“质量第一、营利第二”的发展理念，以保障老年人合法权益为抓手，以营造优美、舒适、干净的环境为目标，认真抓好本《方案》各项任务的贯彻落实，确保责任落实到位，任务落实到位，取得成效，做到让老人满意，社会满意，真正惠及于民。

附件：单位食堂建设标准

附件:

单位食堂建设标准

序号	达标项目	达标标准	备 注
一	周边环境 整洁	1.全面落实“门前三包”责任制，保持门前路面（空地）整洁。	
		2.门前垃圾必须及时清扫，保持店面周边无杂物、无垃圾、无积水、无污物。	
		3.设置专门餐厨垃圾投放容器（配有盖子），不得将泔水和垃圾倾倒在街道两旁。	
		4.及时清理垃圾桶，不留异物、不产生异味，不对周边卫生和空气造成污染。	
二	就餐场所 干净	1.就餐区美化：就餐区布置优雅美观，色调和谐，给消费者创造舒适、清洁、愉快的环境。	
		2.就餐区日常清洁：指定专门卫生人员负责就餐区日常清洁。	
		3.保持桌面、座椅、墙面、地面清洁，门窗洁净明亮。	
		4.每日收档后对就餐场所、菜单簿、保洁设施、人员通道扶手、电梯间等消费者频繁使用和接触的物体表面进行清洗消毒。	
		5.定期清洁就餐场所的空调、排风扇、地毯等设施或物品。	
		6.营业期间保持空气流通。	
		7.鼓励主动提供公筷、公勺，并从材质、形状、规格、标识等方面予以区分。	
		8.卫生间不宜直对就餐区，不得设置在食品处理区内。	
		9.卫生间出入口不应直对食品处理区。	
		10.卫生间与外界直接相通的门能自动关	

		闭。	
		11.应设置冲水式便池，配备便刷，做到无粪便、无臭味、地面无水渍。	
		12.有手纸、有香薰，应在卫生间出口附近设置洗手设施。	
		13.洗手池应不透水、易清洁，水龙头宜采用脚踏式、感应式等非手触动式开关。	
		14.配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。	
		15.取得《食品经营许可证》或餐饮类《食品摊贩备案卡》，资质合法有效。	
		16.就餐场所无老鼠、蟑螂、苍蝇等。	
三	后厨合规 达标	1.场所及设施设备布局合理，生进熟出，单一流向，无交叉污染隐患。	
		2.依法建立后厨、设施设备、工用具清洁制度。	
		3.每天对后厨进行全面清洗，保持后厨清洁卫生。	
		4.定期定时对后厨设施设备进行消毒。	
		5.及时清理餐厨废弃物、污物、垃圾等，保持后厨地面整洁、排水沟通畅，不留异物、不产生异味。	
		6.加强排油烟、排气、通风等设施设备的清理、维修、保养，确保设施设备满足卫生要求，保持设施处于正常工作状态。	
		7.加强防蝇、防鼠、防病虫害管理，定期开展灭蝇、除鼠、杀虫。	
		8.加强门、窗、下水道、排风口等对外通道管理，增加防护网，防止有害生物侵入。	
		9.做到无蜘蛛网、无积尘、无虫害、无鼠迹，确保食物、设施设备不受污染。	

		10.餐饮服务单位采用“明厨亮灶”，将餐饮食品的加工制作过程公开展现给消费者，主动接受公众监督。	
四	仓储整齐 安全	1.全面清理杂物和废旧物品，保证食品和物品分类分架，防止混放造成误食误用。	
		2.对各类设施、设备实施标识管理，标识清晰。	
		3.确保食品和物品存放整洁，消除虫害孳生和藏匿地。	
		4.加工、存放、盛装植物类、动物类、水产品类的食品原料、半成品、成品分类分区存放，防止混放造成交叉污染。	
		5.对冷藏冷冻食品进行定期清理，蔬菜、畜禽产品、水产品分开贮存，避免不同类食品积压、混放。	
		6.冷藏冷冻食品应有包装或密闭容器盛装，并保留或标明食品标识，避免裸露存放。	
		7.开展食品原料自查，及时清理超过保质期、腐败变质等禁止生产经营食品，采取无害化处理措施，记录处置结果。	
		8.禁止采购经营非法野生动物、金沙江(长江干流)流域渔获物。	
		9.禁止采购未按规定进行检验检疫、检验检疫不合格或来源不明的食品原料。	
五	餐饮用具 洁净	1.落实餐饮具清洗消毒制度，配备清洗消毒设施设备、明确岗位职责。	
		2.加强人员培训，做到有人员、有制度、有设施、会操作。	
		3.确保餐用具严格清洗消毒后使用，餐饮用具清洗消毒不留残渣、不积水、不油滑，	

		达到“光、洁、涩、干”效果。	
		4.一次性餐具不得重复使用。	
		5.加强消毒后的保洁管理，消毒后的餐饮具入柜、密闭、不外露，防止消毒后的餐饮具被重新污染。	
		6.供餐时即时提供餐饮具，不预先将餐饮具摆放在餐桌。	
		7.加强对集中消毒的餐饮具采购、验收管理，索取餐饮具集中消毒企业的合法资质证照，索取每批次餐饮具的消毒合格证明文件。	
		8.检查餐饮具包装和外观，凡有食物残渣、污渍或包装破损的，不得采购、使用。	
	六 从业人员健康	1.建立健全从业人员健康档案。	
		2.从事接触直接入口食品的工作人员必须每年参加体检，取得健康证明后方可上岗。	
		3.凡患有有碍食品安全疾病并从事直接入口食品的工作人员，一律不得上岗。	
		4.严格实施晨检制度，每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。	
		5.从业人员进入厨房时，必须更衣、戴帽、洗手。	
		6.从业人员上岗时佩戴饰物不得外露。	
		7.厨房区域内严禁吸烟。	
		8.从业人员在从事任何可能污染双手的活动后必须洗手。	
		9.加强从业人员食品安全知识培训，配备专（兼）职食品安全管理人员，按规定参加培训和考核。	

七	配送过程 规范	1.配送直接入口食品时，使用专用工具分拣、传递，专用工具定位放置，防止污染。	
		2.不得将食品与有毒有害物品混装配送。	
		3.应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。	
		4.配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器应经过消毒。	
		5.配送过程中，食品与非食品、不同类别的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。	
		6.食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。	
		7.餐饮外卖食物采用密封盛放或使用“食安封签”防止配送过程污染。	
		8.每天对外送食品的保温箱、物流车厢及物流周转用具进行清洁消毒。	
		9.食品配送人员每天进行体温检测（疫情期间），并做好记录，配送过程全程佩戴口罩。	
说明	单位食堂包含： 1.学校食堂、幼儿园食堂、机关企事业单位食堂、养老机构食堂、3岁以下照护机构食堂、医院食堂、建筑工地食堂等。 2.无食品配送的，为合理缺项。		