



# 国际通用管理标准全景传播 International General Management Standard Panoramic Broadcast

## 餐饮业国际通用管理标准

Food and Beverage Industry International General Standard

- ISO9001:2000质量管理体系
- ISO14000环境管理体系
- OHSAS18000职业健康安全管理体系

项目执行



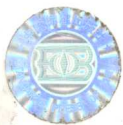
英国通用公证行  
BM TRADA Certification Ltd

项目总监 鲍伯·弗斯特

主 编: 南兆旭

执行主编: 滕宝红

副主编: 刘 虎 姚根兴 王凤强



DIY电子图文互动  
图书+CD-ROM光盘

中 国 标 准 出 版 社



国际通用管理标准全景传播  
International General Management  
Standard Panoramic Broadcast

# 餐饮业国际通用管理标准

Food and Beverage Industry International General Standard

- ISO9001:2000质量管理体系
- ISO14000环境管理体系
- OHSAS18000职业健康安全管理体系

项目执行



英国通用公证行

BM TRADA Certification Ltd

项目总监 鲍伯·弗斯特

主 编：南兆旭    执行主编：滕宝红    副主编：刘 虎 姚根兴 王凤强

中国标准出版社

|                                                                                                                    |                     |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
|  <p>公司标识</p>                      | <p>★★★★★ 饮食娱乐公司</p> | <p>编号:XX-WP-05</p>  |
|                                                                                                                    |                     | <p>版次:A/0</p>       |
|                                                                                                                    | <p>工作文件</p>         | <p>生效日期:02.×.×</p>  |
|                                                                                                                    |                     | <p>第 1 页 共 55 页</p> |
| <p style="text-align: center;">第五节 卫生与安全管理</p> <p style="text-align: center; margin-top: 400px;">二零零二年×月×日发布实施</p> |                     |                     |



★★★★★ 饮食娱乐公司

## 工作文件

编号:XX-WP-05

版次:A/0

生效日期:02.×.×

第2页 共55页

### 食物卫生保持要点

(电子文件编码:CYFL377)

- 食物应彻底清洗、调理,贮存场所及器具容器均应保持清洁。
- 食物要尽快处理,然后烹饪供食。做好的食物也应尽快食用。加热与冷藏时应注意,细菌在超过 60℃ 以上才能被杀灭,10℃ 以下能使细菌生长速度减慢,零下 18℃ 以下则细菌根本不能繁殖。
- 材料尽可能选用新鲜的,因为不新鲜的材料含细菌较多,调理以后也可能有细菌残留,而且细菌很容易繁殖。菜单中鱼肉炼制品、煎蛋沙拉、香肠等较易成为中毒原因食品,所以夏季最好不用。如果非用不可时,要特别留意选择及低温保存与调理。
- 食盐、糖、醋等有阻碍细菌繁殖的作用,不妨多用。调理时应注意加热要彻底,以便杀死有害细菌。
- 菜饭应该冷却到室温或更低温度再放入饭盒,将温热食品放入时,会加速整个盒饭的细菌繁殖。
- 保存时应注意不受外界细菌污染及繁殖,并保存于 10℃ 以下的冷藏库。盒饭如果通风良好时,也可以防止细菌繁殖及腐败;因此盒饭菜肴不要太早装入。热盒饭叠放、或直接晒太阳、或放在温热的地方,都会有不良的影响,应该尽量避免。食品如果受到老鼠粪、苍蝇、蟑螂等污染,也会引起中毒,因此食品应保存在柜橱及有盖容器内,以免受到污染;

|                                                                                               |                     |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
|  <p>公司标识</p> | <p>★★★★★ 饮食娱乐公司</p> | <p>编号:XX-WP-05</p> |
|                                                                                               |                     | <p>版次:A/0</p>      |
|                                                                                               | <p>工作文件</p>         | <p>生效日期:02.×.×</p> |
|                                                                                               |                     | <p>第3页 共55页</p>    |

- 包装容器在贮藏中易受到尘埃、昆虫、老鼠等污染,因此必须注意保存。使用时最好预先以含有效氯 50ppm 以上的水消毒后再用比较安全。此外,外包装不要太厚,以免因散热不良而导致细菌大量繁殖。
- 工作人员应身体健康,服装整洁,手指头发清洁,并有良好的卫生习惯。尤其在制作盒饭时,工作人员如患有葡萄球菌引起的疾病,如皮肤炎、鼻炎、咽喉炎、化脓等,应避免接触食品。不论何时都最好不要以手指直接接触食品,而以夹子、筷子等取放食品比较理想。
- 盒饭从制作到供应,时间愈短愈好,温度愈低愈好,可能时最好彻底热过后再吃,也有助于预防食品中毒。夏季天热,最好不要带盒饭去登山旅行或郊游,因为在 30℃ 以上的气温下,不出几个钟头,葡萄球菌就会产生足以引起中毒的肠毒素。
- 餐饮是大量制备菜肴提供给消费者的行业,故经营时应以卫生为第一重点,如稍有不慎使食品不洁,不符合卫生标准,就会减损营养价值,其所造成的影响不仅是受处罚,更严重的是失去了安全可靠的信誉。所以,餐饮的经营应以卫生条件最为重要。



★★★★★ 饮食娱乐公司

## 工作文件

编号:XX-WP-05

版次:A/0

生效日期:02.×.×

第4页 共55页

### 各类食品的卫生要求

(电子文件编码:CYFL378)

#### ● 鲜肉

良好的鲜肉应具有光泽,红色均匀,脂肪洁白,外表微干或微湿润,触摸不粘手,有弹性,指压后凹陷立即复原,无异味,烹调中肉汤透明、澄清,脂肪团聚于汤面,有香味。

#### ● 内脏

肠呈乳白色,稍软,略坚韧,没有脓点、出血点,无异味。胃呈乳白色,粘膜完整结实,无异味。肾呈淡黄色,有光泽,具弹性,无囊泡或畸形,气味正常。心呈淡红色,脂肪部呈白色,结实有弹性,无异味。肺呈粉红色,有弹性,边缘无肺丝虫,无异味。肝呈棕红色,包膜光滑,有弹性,质地结实。

#### ● 肉制品

火腿色泽鲜明,肉质暗红,脂肪透明白色,肉身干燥结实,有香味。咸肉呈红色,脂肪色白,肉质致密,无异味。熟香肠的肠衣完整,肠衣与灌的肉紧密相贴,无粘液,肉红色,脂肪透明如玉,无腐臭和酸败味。酱卤肉无异味异臭,肉块中心已煮透,外表无异物污染。肉松呈金黄或淡色絮状,纤维纯净疏松,无异味。

#### ● 鲜鱼

表面有光泽,附有清洁透明粘液,鳞片完整,不易脱落,

|                                                                                               |                     |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
|  <p>公司标识</p> | <p>★★★★★ 饮食娱乐公司</p> | <p>编号: XX - WP - 05</p> |
|                                                                                               |                     | <p>版次: A/0</p>          |
|                                                                                               | <p>工作文件</p>         | <p>生效日期: 02. x . x</p>  |
|                                                                                               |                     | <p>第 5 页 共 55 页</p>     |

无异味, 眼球凸出饱满, 角膜透明; 鳃色鲜红无粘液; 腹部坚实无胀气, 有弹性, 肛门孔白色凹陷; 肉质坚实, 有弹性, 骨肉不分离。

● 冻鱼

鱼化冻后质地坚硬, 色泽鲜亮, 表面清洁无污染。鱼肉剖面新鲜不腐败, 与鲜鱼相似。

● 河蟹

动作灵活, 能爬行, 剖开后内脏无发粘变色异味。

● 梭子蟹

背壳青褐色, 纹理清晰有光泽, 螯足内壁洁白, 鳃丝呈白色或带微褐色, 蟹黄凝固不动, 步足与躯体连接紧密, 提起蟹体时, 步足无松弛下垂现象。

● 禽类

健康鸡冠色鲜红, 挺直, 肉髯柔软, 眼圆大有神, 嘴紧闭干燥, 嗦囊无气味、积水和积食, 两翅紧贴胸壁, 羽毛紧贴有光泽, 肛门附近绒毛洁净干净, 肛门湿润粉红色, 胸肌丰满有弹性, 腿脚健壮有力, 行动自由。宰后禽肉质量同其他鲜肉。死禽冷宰时节面周围组织无暗红色血液浸润, 皮肤表面暗红色具青紫色死斑, 脂肪暗红色, 血管中有紫红色血液贮留, 禽肉切面不干燥, 色暗红无弹性, 有少量血滴流出。冻禽解冻前, 母禽及禽皮色乳黄, 公禽、幼禽、瘦禽皮色微红。解冻后切面干燥, 肌肉微红。

● 蛋类

良好鲜蛋壳上有白霜, 清洁完好, 照光透明, 气室小, 蛋黄略有阴影, 无斑点。冰蛋融化后, 液体黄色均匀, 无异味及杂质。咸蛋外观蛋壳完整, 无霉斑, 摇之有轻度水荡



★★★★★ 饮食娱乐公司

## 工作文件

编号:XX-WP-05

版次:A/0

生效日期:02.×.×

第6页 共55页

漾感,照光蛋白透明,红亮清晰,蛋黄缩小,靠近蛋壳,打开后蛋白稀薄透明无色,蛋黄浓缩呈红色,煮熟后蛋黄有油脂并有沙感,具香味。皮蛋外层包料完整,无霉味,摇晃无动荡声,照光呈玳瑁色,凝固不动,打开时蛋白凝固、清洁,有弹性。纵剖面蛋黄淡褐、淡黄,中央部稍稀软,芳香无辛辣味。鸡蛋黄粉呈粉状或极易松散块状、黄色均匀,无异味和杂质。鸡蛋白片呈晶片状或碎屑状,浅黄色,无异味和杂质。

### ●粮食与豆类

粮食颗粒完整,质地坚韧,无霉变虫蛀和杂物,色白,含水量在15%以下。豆类颗粒饱满,无虫蛀、挂丝和霉变。豆腐无豆粞和石膏脚,质地细腻,用刀切后,切面干净,整板豆腐脱套圈、揭布后不坍塌。油豆腐软,不湿心,黄橙色有光亮。豆腐干,手揩表面不发毛,挤压切口不出水。豆腐衣不破碎能揭开,有光泽,柔软无霉点。素肠不出水,表面光洁坚韧。素鸡切口光亮裂缝,无破皮及重碱味。

### ●蔬菜

应鲜嫩无黄叶,无刀伤和烂斑。

### ●水果

优质水果表皮色泽光亮,内质鲜嫩清脆,有清香味。瓜果腐烂部分超过果体1/3则不能食用,1/3以下的要清洗消毒,现削、现挖、现售。

水果、萝卜、黄瓜常作生食,食用前要用清水充分洗涤以除去寄生虫卵和污染的杂菌及皮上农药残留。然后用开水浸泡30秒,也可用5%乳酸溶液或其它消毒液浸泡消毒后再生食。

|                                                                                   |              |  |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|-------------|
|  | ★★★★★ 饮食娱乐公司 |  | 编号:XX-WP-05 |
|                                                                                   | 工作文件         |  | 版次:A/0      |
|                                                                                   |              |  | 生效日期:02.×.× |
|                                                                                   |              |  | 第7页 共55页    |

### ●糕点

制作生产过程必须符合食品卫生要求,贮存时要防止糕点生虫、霉变和脂肪酸败。贮放应清洁卫生、干燥、通风,并具有防鼠、防蝇设备。优质面包质地松软,顶面呈均匀的金黄或深黄色,不焦、不生、外形饱满、有弹性、咀嚼时无粘牙感。饼干色泽光亮,花纹清晰,松脆且酥有香味。

### ●罐头食品

生产原料、生产工序均须符合食品卫生要求。优质罐头外壳光洁,无锈斑,无损伤裂缝以及漏气膨胀现象,接合处焊锡完整均匀。罐内真空度必须符合标准,用金属棒轻击罐盖。发音清脆坚实。打开后罐身内壁不应有腐蚀、变黑或涂料层剥离现象。油炸食品需炸透,酥脆不得有焦味和酸败味,水果罐头的果肉不得煮得过熟,块形完整,果肉不得过硬,色泽天然,不准人工着色。汤汁透明清澈,不含杂质,糖水一般为30%,无异味。果酱罐头应与原来果实色泽相符,果酱粘度高,倾罐时不易倒出,静置时不分离出糖汁,不允许人工着色,可适当加酒石酸或柠檬酸,无异味或香精味。保存罐头的地方应通风、阴凉、干燥,一般相对湿度应在70%~75%左右,温度在20℃以下,以1~4℃为最好。罐头保存期限通常铁皮罐头二年,玻璃罐头为一年。

### ●冷饮食品

包括棒冰、汽水、冰淇淋、雪糕、冰砖、食用冰块、酸梅汤、果子露、赤(绿)豆汤等。冷饮食品用料含有较多蔗糖、蛋、奶和淀粉,适合细菌繁殖,如生产、销售环节被菌污染容易使人发生肠道传染病。制作冷饮及销售时需经卫生



★★★★★ 饮食娱乐公司

## 工作文件

编号:XX-WP-05

版次:A/0

生效日期:02. x . x

第 8 页 共 55 页

部门审查,卫生设施、人员健康、试产品检验均须合格。使用原料要新鲜,水源应好,香精、色素、糖精应控制使用。制作场所、盛放器皿、管道应彻底清洗,并用蒸气或 0.1%~0.2%漂白粉液消毒。熬料后要迅速冷却。包装纸应清洁无毒,包装纸用的蜡应为食品级石蜡。冷饮品须放在冷库或冰箱内贮藏,防止融化污染,以保证冷饮食品的卫生质量。冷饮食品应具有该冷饮品的色泽和滋味,无异臭、异味及异物。汽水应澄清透明,不准混浊或有沉淀物,瓶盖严密不得漏气。

### ● 酒类

酒的成分除水外主要是乙醇,过量或长期饮用可引起中毒,特别是当中含有甲醇等有害物、受微生物污染、生产原料(粮食)霉变等时,对人体更加不利。

一般白酒的卫生指标为纯洁、透明、有酒香、滋味醇厚、无强烈刺激性、无异味。黄酒色黄澄清不混浊无沉淀物,有爽快馥郁的香味,滋味醇厚稍甜,无酸涩味。葡萄酒应是清亮,具天然色彩、红紫或浅黄色,无沉淀,具葡萄酒气,有浓厚酯香,无异臭,滋味带果汁味,质差时有酸涩味。啤酒应透明澄清,无混浊或沉淀,色金黄,具正常酒花香,入杯时有密集洁白细腻的泡沫,保持一定时间不消失(发泡不多的表示发酵不良,贮存时间过长),滋味爽口略带苦味,无焦臭味和酸味。

要做好保管酒的工作,以减少损耗,保持质量。白酒贮存于 25℃ 以下,黄酒、果酒和葡萄酒为 20℃ 左右,熟啤酒 4~20℃,生啤酒 0~10℃,夏天要注意降温。一般果酒

|                                                                                                                            |                     |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
|  <p>公司标识</p>                              | <p>★★★★★ 饮食娱乐公司</p> | <p>编号:XX-WP-05</p> |
|                                                                                                                            |                     | <p>版次:A/0</p>      |
|                                                                                                                            | <p>工作文件</p>         | <p>生效日期:02.×.×</p> |
|                                                                                                                            |                     | <p>第9页 共55页</p>    |
| <p>保管期限为六个月,熟啤酒为三个月,瓶装鲜啤酒0~5℃<br/>             为7~10天,桶装啤酒为5天。但是密闭的瓶装、坛装黄<br/>             酒、白酒,不受时间限制,时间越长,香味越浓,质量越好。</p> |                     |                    |



★★★★★ 饮食娱乐公司

## 工作文件

编号:XX-WP-05

版次:A/0

生效日期:02.×.×

第 10 页 共 55 页

### 工作人员健康管理

(电子文件编码:CYFL379)

餐饮从业人员的健康管理是餐饮卫生健全发展的基础。良好的健康状况对任何人而言都是绝对必要的。在食品业制造、调配、加工、销售、贮存食品或添加物的场所,从业者应先经卫生医疗机构检查合格后始得雇用,雇用后每年应主动进行健康检查,并取得健康证明。如患有出疹、脓疮、外伤、结核病等可能造成食品污染的疾病,则不得从事与食品接触的工作。健康检查分为新进人员健康检查与定期健康检查两类,目的是提高从业人员对健康的重视并明了自己的身体状况。

#### ●新进人员健康检查

新进人员的健康检查有三个目的:

- (1)判定是否适合从事此行业;
- (2)依据身体状况分配适当的工作;
- (3)作为日后健康管理的基本资料。

健康检查中应检查诊断的项目有:经历检查;检查是否有自觉症状与其他症状;检查身高、体重、视力、色盲与听力,胸部X光检查,量血压,测定尿中是否有糖尿与蛋白尿;粪便的细菌检查(必要时做寄生虫卵检查)。

#### ●定期健康检查

定期健康检查的目的在于提早发现问题,解决问题。

|                                                                                               |                     |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|
|  <p>公司标识</p> | <p>★★★★★ 饮食娱乐公司</p> | <p>编号:XX-WP-05</p>   |
|                                                                                               |                     | <p>版次:A/0</p>        |
|                                                                                               | <p>工作文件</p>         | <p>生效日期:02.×.×</p>   |
|                                                                                               |                     | <p>第 11 页 共 55 页</p> |
| <p>因为有的带菌者本身并没有疾病症状,所以健康检查有助于早期发现疾病并给予适当治疗,同时可帮助受检者了解本身的健康状态及变化。定期健康检查每年至少一次,这样才能达到预防效果。</p>  |                     |                      |



★★★★★ 饮食娱乐公司

## 工作文件

编号:XX-WP-05

版次:A/0

生效日期:02.×.×

第 12 页 共 55 页

### 工作人员卫生管理

(电子文件编码:CYFL380)

职工个人卫生是食品卫生一个重要组成部分。职工直接接触食物、餐具,他们有可能就是致病菌的携带者。经验表明致病原因大多来自以下三个方面:(1)操作人员患有疾病;(2)个人卫生不良;(3)操作方法不当。以下从个人卫生管理和工作卫生管理两方面进行简单叙述。

#### ●个人卫生管理

- (1)工作人员应具有健康意识,懂得基本的健康知识,保持身体健康,精神饱满,睡眠充足,完成工作而不觉得过度劳累。如感不适,应及时向主管人报告,如呼吸系统的任何不正常情况(感冒、咽喉炎、扁桃体炎、支气管疾病和肺部疾病),肠疾,如腹泻;报告任何皮肤发疹、生疔等疾病;报告受伤情况,包括被刀或其他利器划破和烧伤等。
- (2)工作人员应讲究个人清洁卫生,养成良好的个人卫生习惯。不用指尖搔头、挖鼻孔、擦拭嘴巴;饭前、厕后要洗手;接触食品或食品器具、器皿前要洗手;不可以在他人的面前咳嗽、打喷嚏;经常洗脸、洗澡以确保身体的清洁。经常理发、洗头、剪指甲;不随地吐痰、抛弃果皮废物;注意保持仪容整洁,不留胡须,剪短头发,戴帽后头发不可露出;不可佩带饰物,经常保持服装干净整洁;并穿清洁舒适的平底鞋。

|                                                                                               |                     |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
|  <p>公司标识</p> | <p>★★★★★ 饮食娱乐公司</p> | <p>编号:XX-WP-05</p> |
|                                                                                               |                     | <p>版次:A/0</p>      |
|                                                                                               | <p>工作文件</p>         | <p>生效日期:02.×.×</p> |
| <p>第 13 页 共 55 页</p>                                                                          |                     |                    |

(3)工作时应穿戴清洁的工作衣帽,目的是防止头发、毛线、夹杂物等异物混入食品。

(4)工作衣帽的制作应合乎卫生、舒适、方便、美观的原则;布料应不易沾粘毛絮、不起毛、易洗、快干、免烫、不褪色。颜色以浅色为主,如白色、浅蓝、浅绿、粉红;工作帽应能遮盖头发。

(5)手因经常与食品直接接触,因而成为传播有害微生物的主要媒介,因此维护手部清洁相当重要。工作人员为确保手部卫生,平时要养成洗手的习惯。洗手的目的是在去除附着在皮肤上的污物,尤其是微生物。手部附着的细菌有两种:一种附着于皮肤表面,称为暂时性细菌;另一种附着于皮肤的皮纹及皮脂腺内,称为永久性细菌。一般洗手、刷手只能清洁皮肤表面附着的细菌。因此当工作人员必须用手直接接触食物时,最好戴上完整、清洁的手套以确保食品卫生。

(6)工作人员使用的洗手槽应具有下列几项设备:

- ①兼具冷、热自来水的洗手台;
- ②充分供应的冷、热水;
- ③肥皂(洗洁剂);
- ④拭手纸(烘干设备);
- ⑤纸屑簍;
- ⑥指甲剪;
- ⑦提醒洗手标识;
- ⑧手指消毒设备(消毒槽)。

(7)工作人员必须明了正确洗手方法,才能确保手部清洁。



★★★★★ 饮食娱乐公司

## 工作文件

编号:XX-WP-05

版次:A/0

生效日期:02.×.×

第 14 页 共 55 页

具体的作法是:首先以水润湿手部,擦上肥皂或洗洁剂(若使用肥皂,使用后必须用水冲洗肥皂,放回肥皂盒);两手心相互摩擦;两手间自手背至手指相互揉擦;用力互搓两手的全部包括手掌及手背,作拉手姿势擦洗指尖;冲去肥皂,洗净手部,用拭手纸擦干(烘干机烘干)。

(8)指甲为藏纳污垢之处,蓄留指甲易造成污物、病原菌污染食品,故从业人员不可蓄留指甲,以确保食品卫生。指甲油会剥落、饰物会脱落,若掉入食品中即为异物。异物并不一定会产生安全上的顾虑,但却代表卫生不良,因此应禁止涂指甲油、戴饰物。

(9)手部有创伤、脓肿时不得接触食品,因创伤、脓肿部位可能有绿脓菌,一旦污染了食品,会在食品中繁殖,并产生耐热的肠内毒素,易造成食品中毒。因此工作人员手部一旦有创伤、脓肿时,应严禁从事接触食品的作业。

### ●工作卫生管理

(1)工作卫生管理的目的是防止工作人员因工作时的疏忽而导致食物、用具遭受污染。

(2)工作人员不可在工作场所中吸烟、饮食,非必要时勿互相交谈。因为人体的上呼吸道、食道等均与外界相通,这些管壁上均有粘膜,是细菌生长、繁殖的良好场所,除细菌外尚有一些病毒,这些细菌病毒可因说话、摄食借唾液传至其他食物上。所以工作场所不可饮食、吸烟,并尽量不交谈。

|                                                                                                                                                                                                                                                                               |                     |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
|  <p>公司标识</p>                                                                                                                                                                                 | <p>★★★★★ 饮食娱乐公司</p> | <p>编号:XX-WP-05</p>    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                               |                     | <p>版次:A/0</p>         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>工作文件</p>         | <p>生效日期:02. x . x</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                               |                     | <p>第 15 页 共 55 页</p>  |
| <p>(3)拿取餐具、食物都要采用卫生方法,不要用手接触餐具上那些宾客入口的部位。餐具要拿柄,玻璃杯要拿底部,拿盘子时拇指只能接触盘子的边缘部分。不用手直接抓取食物,每次品尝都要使用一清洁的匙,而不能用手直接抓取,准备食物时要尽可能地使用各种器皿用具,例如用夹子、匙、叉等来取冰块、黄油、馅料、面包、糕点等,而不要直接用手。如果食物必须用手操作,那么也须戴好塑料手套,而且操作完后必须处理好使用过的手套。器皿、器具如曾掉落在地上,应洗净后再使用;熟食掉落地上则应弃置,不可使用。除上述外,工作时不应使用破裂器皿;注意成品避免污染。</p> |                     |                       |