

CANYINFUWU SHIPIN ANQUAN JIANGUAN
BIAOZHUN TIXI YANJIU

餐饮服务

食品安全监管标准体系

研究

卢一 梁爱华 熊敏等 编著



四川出版集团·四川科学技术出版社

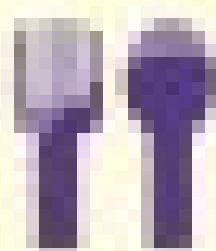
中国餐饮企业食品安全管理体系建设指南
中国餐饮业协会 中国烹饪协会 中国饭店协会 中国食品工业协会 中国调味品协会 中国食品添加剂生产经营者联盟 中国食品添加剂和配料协会 中国食品添加剂生产经营者联盟 中国食品添加剂和配料协会

餐饮服务

食品安全监管标准体系

研究

第一 总则 适用范围 术语 定义



中国烹饪协会 中国饭店协会 中国食品工业协会 中国调味品协会 中国食品添加剂生产经营者联盟 中国食品添加剂和配料协会

餐饮服务食品安全 监管标准体系研究

卢一 梁爱华 熊敏 等编著

参与编写人员(按姓氏笔画为序)

邓红 卢一 朱红萱 李燮欣 严利强
肖楠 何江红 钟志惠 贾洪峰 黄刚平
梁爱华 谭杨 熊敏

四川出版集团·四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐饮服务食品安全监管标准体系研究/卢一,梁爱华,熊敏等编著. - 成都:四川科学技术出版社,2011.11

ISBN 978-7-5364-7302-7

I. 餐... II. ①卢...②梁...③熊... III. ①饮食业-食品卫生-监督管理-研究-中国 IV. ①R155.6
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 210616 号

餐饮服务食品安全监管标准体系研究

编 著 卢 一 梁爱华 熊 敏
责任编辑 张 蓉
封面设计 张维颖
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031
成品尺寸 170mm × 240mm
印 张 20.25 字数 400 千
印 刷 郫县犀浦印刷厂
版 次 2011 年 11 月第一版
印 次 2011 年 11 月第一次印刷
定 价 48.00 元
ISBN 978-7-5364-7302-7

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734035
邮政编码/610031

序

中华人民共和国成立以来,特别是改革开放 30 年来,我国食品卫生质量取得了长足的进步。2009 年 6 月 1 日,随着我国《食品安全法》的实施,《食品卫生法》的废止,政府职能部门的转换和监管方式的改变,与实施《食品安全法》配套的标准、规范、细则急需完善;与此同时,2009 年国家启动了“十二五规划”的制定工作。正是在这样的背景下,国家食品和药品监督管理局开展了“十二五规划”制定前期重大项目的论证工作。

涉及餐饮环节食品安全监管项目共六个课题,分三组赴上海、江苏、河南、湖北、浙江、陕西、甘肃、四川八省市调研,与省、市、县(区)食品药品监督管理局、卫生厅局、卫生监督执法总(大)队、疾病预防控制中心,与酒店(宾馆)、餐饮店、小吃店、食堂、火锅等各种业态进行了广泛的座谈和问卷调查,以摸清我国餐饮环节食品安全监管现状,特别是存在的问题和薄弱环节。我负责餐饮环节食品安全监管标准体系研究课题,并率队在四川、甘肃、陕西进行了近一个月的调研。

课题组以高度的责任感和使命感,深入调研和广泛搜集国内外资料,并将大量资料整理成 10 000 字的报告和 200 字摘要报国家食品药品监督管理局,以供国家制定“十二五规划”参考,尽到了我们微薄的力量。

2011 年 3 月全国人民代表大会已审核批准了“十二五规划”并开展实施,于是我们将研究的资料编成本书,以期对我国食品安全监管工作有一点参考作用,更希望我国食品越来越安全,人民越来越健康,共和国越来越强大。

卢 一

国家食品安全标准委员会委员 四川省学术和技术带头人
2011 年 6 月 7 日晨 于成都廊桥南岸小鲜书屋



前 言

自改革开放以来,我国餐饮业规模持续扩大,呈现出蓬勃发展的良好态势。数据显示,2001~2005年我国住宿餐饮消费总额每年增加1 000亿元,2006年首次突破了万亿元大关。据中国烹饪协会统计,我国餐饮业已连续18年保持两位数的高速增长,占全社会消费品零售总额的比重稳定在1/6左右,对社会消费品零售总额的增长贡献率达到21.3%。而据《中国统计年鉴2010》统计2009年住宿餐饮业中仅餐费收入一项已达6 991.3亿元,餐饮消费对保持经济平稳较快发展的拉动作用显得十分重要。

餐饮服务直接关系到公众的身体健康和生命安全,而在经历了种植养殖、采集、生产、加工、贮存、运输、销售等诸多环节后,作为从农田到餐桌食品安全链条的最后一道环节,餐饮服务业具有食品安全的累积效应,上述任何一个环节存在的食品安全隐患都可能传递到餐饮服务环节,导致整个餐饮服务食品安全系统面临巨大风险。与此同时,餐饮服务直接面对广大消费者,一旦出现食品安全风险影响更为广泛,后果更为直接。近年来,卫生部发布的食物中毒数据显示,发生在集体食堂和饮食服务单位的食物中毒起数占全部食物中毒起数的60%以上,主要是由食物污染或变质引起,且因饮食服务单位就餐人数较多,容易引起群体性食物中毒。严格控制餐饮服务环节食品安全,是保障公众健康,维护社会稳定的重要工作,事关人民健康、经济发展、社会和谐和国家形象。但是,目前我国餐饮服务食品安全总体发展水平很不平衡。部分现代化饭店,尤其是跨国集团管理公司管理经营的高星级宾馆,其食品安全水平较高,甚至可以与发达国家相媲美。但是占我国餐饮服务90%以上的中小型餐饮企业,却缺乏必要的食品安全知识和条件,经营者安全意识淡薄,违法违规现象时有发生,给餐饮服务食品安全带来诸多隐患,有个别企业还存在滥用食品添加剂、违法使用非食用物质的现象。由于中国烹饪具有原料选择广泛,调味品丰富,菜点多样,生产过程复杂,技术不规范等特点,使中国餐饮服务食品安全控制具有相当难度。在当今我国餐饮业正处于从传统产业向现代产业转型的关键期,抓好餐饮服务食品安全对整个餐饮服务行业的健康发展将起到重要的引领作用。





由于餐饮服务食品安全风险具有聚集性、广泛性和显现性等特点,餐饮服务食品安全问题一直备受人们的关注。自新中国成立以来,卫生部门就依据《食品卫生法》,先后制定了一系列餐饮食品卫生监管制度,建立了相应的技术规范和标准。至“十一五”末期,我国餐饮服务已经形成了一套由法律、法规、规范性文件、技术规范及卫生(安全)标准等构成的餐饮服务环节食品安全监管标准体系,成为我国监督管理餐饮服务生产经营活动的重要依据,也是餐饮服务行业进行自身食品安全管理的基本规范。在《中华人民共和国食品安全法》法律框架体系下,加快制定与食品安全法相衔接,可操作性强的法律法规,进一步健全和完善我国餐饮服务食品安全监管标准体系,有助于餐饮服务食品安全的有效监控,提升食品安全水平。

食品安全标准是政府管理部门为保证食品安全,防止疾病发生,对食品安全、营养等与健康相关指标的科学规定,是餐饮服务食品安全监管体系的重要技术支撑。截至2009年,我国已建立食品相关的国家食品安全(卫生)标准四百余项,包括基础标准、食品产品卫生标准、食品容器及包装材料卫生标准、检验检测方法标准等,其中,餐饮服务食品安全专用的标准涉及到餐饮业生产经营场所和设施要求,食品安全管理和加工过程卫生规范,餐饮服务相关产品食品安全要求,这些标准已成为当前我国开展餐饮服务食品安全监督管理工作的重要技术性依据。但是,由于餐饮服务和餐饮生产的特殊性,我国现有餐饮服务的食品安全标准尚存在专用标准少,标准不健全、不完善,部分标准标龄过长,餐饮服务食品安全实施能力不平衡等问题。尤其是缺乏餐饮服务食品安全基础标准,对餐饮服务的高风险环节、高风险食物品种和餐饮相关产品等没有统一食品安全标准,导致食品安全监管者在具体监管中有一定的自由裁量权,影响到执行结果的准确性,突发公共卫生事件的危险性依然存在。餐饮服务重在过程监管和安全控制,为适应将监督管理的重点从对传统食品终产品的抽检过渡到对餐饮服务生产经营全过程管理的需要,尚需按照国际惯例、借鉴国际食品法典标准体系,进一步修订并完善我国食品安全标准体系。

为适应《中华人民共和国食品安全法》及其配套法规实施的要求,餐饮服务急需健全完善食品安全监管标准体系。这既是加强餐饮服务食品安全管理,保证消费者权益的需要,也是满足经济和社会发展的需要,意义重大。

在2008年国务院机构改革中,食品药品监督管理局被赋予了餐饮服务食品安全监管的重要职责。2009年6月1日实施的《中华人民共和国食



品安全法》及其实施条例,首次以法的形式明确了“地方政府负总责、监管部门各负其责、企业是第一责任人”的责任体系,确立了分工负责与统一协调相结合的食品安全监管体制,规定了餐饮服务经营者的安全管理责任。食品安全法还首次将餐饮业单独列出,强化事先预防和生产经营过程控制,餐饮服务监管从过去以场所为主的卫生监督转变为以安全为主的健康产品监管。这是我国餐饮服务食品安全监管理念、模式和方式的重大调整,餐饮服务食品安全监管进入了一个新的发展阶段。

为了更好履行《食品安全法》和国务院赋予的餐饮服务食品安全监管职责,国家食品药品监督管理局开展了“餐饮服务食品安全监管‘十二五’规划前期重大问题研究课题”专项研究,“餐饮服务环节食品安全监管标准体系研究”是课题之一。课题组通过调查研究,查找资料,比较国内外各种餐饮服务食品安全监管标准体系,结合我国餐饮服务的特点,分析了我国餐饮服务食品安全监管标准现状,力求探索完善适合我国国情、具有中国特色的餐饮服务食品安全监管标准体系,提出健全、完善我国餐饮服务食品安全监管标准体系的措施和建议。

课题主要采用文献研究法、调查研究法、比较研究法、系统分析研究法等研究方法,通过理论与实践相结合的方式对餐饮服务食品安全进行研究和探索。阐述了我国餐饮服务食品安全监管标准体系存在的问题,提出完善我国餐饮服务食品安全监管标准体系的建议 and 对策,建议从食品安全监管的组织结构和执法条件以及食品安全监管的技术标准两方面入手,构建餐饮服务食品安全监管标准体系框架,食品安全监管技术标准考虑从餐饮服务许可、日常监管和检验检测三个方面进行建立和完善。最后,提出我国“十二五”期间餐饮服务食品安全监管标准体系的主要任务和发展目标,为国家相关部门制定“十二五”规划提供参考。

本书即是对“餐饮服务食品安全监管‘十二五’规划前期重大问题研究课题——餐饮服务环节食品安全监管标准体系研究”的全面总结,全书共分为6章。第一章和第二章为我国餐饮服务食品安全监管标准体系现状调查研究。其中,第一章调查了我国餐饮服务食品安全监管现状和餐饮企业食品安全自我管理现状;第二章分析了在食品安全法律体系下,我国大陆和香港特别行政区餐饮服务环节食品安全监管法律法规体系和标准体系,梳理国内目前正在生效的餐饮服务环节食品安全标准;第三章为国外发达国家和地区餐饮服务食品安全监管标准现状研究。从发达国家餐饮服务食品安全监管机构 and 职能、餐饮服务食品安全监管法律法规和标准体



系等方面进行研究,归纳其餐饮服务食品安全标准体系建设的要素和核心内容;第四章分析了国际组织食品法典委员会(CAC)餐饮服务食品安全标准体系,总结了国际食品法典委员会有关餐饮服务食品安全标准;第五章将我国食品安全监管标准体系与发达国家食品监管标准体系比较,发现差距,认清不足,重点研究我国当前餐饮服务食品安全监管标准体系中缺失和急需建立的餐饮服务食品安全标准;第六章提出完善我国餐饮服务食品安全监管标准体系的建议 and 对策,提出“十二五”期间我国餐饮服务食品安全监管标准体系建设的发展目标及主要任务。

事实上,自《中华人民共和国食品安全法》实施以来,食品药品监督管理局加大了对餐饮服务食品安全的监管力度,制定并落实了《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》;印发了《餐饮服务食品安全监管执法文书规范》,针对餐饮服务食品安全许可、监督检查、抽检、行政处罚等行政执法活动制定了 51 个餐饮服务食品安全监管执法文书;印发了《餐饮服务许可审查规范》,按照 5 大类别分别进行餐饮服务许可;出台了《中央厨房许可审查规范》,将中央厨房作为新增的第六类许可审查类别,特别强调对食品安全管理人员、食品安全管理制度、配送食品品种、食品检验等方面的审查要求;印发了《餐饮服务食品安全监督抽检工作规范》,明确了餐饮服务食品安全监督抽检的范围、原则等,并规定了监督抽检计划和方案的制定,实施过程中抽样、检验的具体程序和要求;制定了《全国餐饮服务食品安全宣传教育纲要(2011~2015)》,进一步加大餐饮服务食品安全知识宣传教育工作力度;印发了《关于开展小餐饮食品安全整规试点工作的通知》,在全国开展小餐饮食品安全整规试点工作,并研究制定小餐饮整规标准;制定了《餐饮服务食品安全检验机构技术装备基本标准和现场快速检测设备配备基本标准》,不断提高餐饮服务食品安全技术监督能力和水平;出台了《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》,明确了餐饮服务单位食品安全管理人员的管理职责,强调餐饮安全管理人员原则上每年应接受不少于 40 小时的餐饮服务食品安全集中培训,以提高餐饮服务单位食品安全管理能力和水平。以上措施对于加强餐饮服务日常监督具有十分重要的意义,其中部分与本研究结论不谋而合。

本书是对我国餐饮服务食品安全监管标准研究的总结,不当之处,敬请批评指正。

梁爱华

(国家食品安全标准委员会委员)

致 谢

本项目由国家食品药品监督管理局“十二五”规划前期研究资助,并在国家食品药品监督管理局食品安全监管司的组织、领导下完成。项目开题之初,国家局食品安全监管司孙咸泽司长等食品安全监管司领导和司相关人员对本项目主要研究内容、研究方案、进度安排进行了认真讨论和研究,作出了周密安排,确定了项目实施方案和实施步骤;食品安全监管司赵黎力副司长亲自带队课题组前往上海等地进行实地调研;徐景和司长接任食品安全监管司司长后,组织专家和全司人员对本项目研究报告进行认真研究和审核,对形成完善我国餐饮服务食品安全标准体系的建议和对策起到至关重要的作用。

上海市、江苏省、浙江省、湖北省、河南省、四川省、陕西省、甘肃省食品药品监督管理局等单位为本项目的开展提供了良好的工作条件,尤其是在八省市进行现场访谈、问卷调查等调研过程中给与了鼎力支持;特别要感谢四川省食品药品监督管理局的魏夕和副局长、唐佑君处长、张泽军副处长以及何宗渝、李建强老师为项目提供了很好的建议和支持。

感谢参与本项目现场访谈的各省、市、县(区)食品和药品监督管理局、卫生厅局、卫生监督执法总(大)队、疾病预防控制中心的同志们在课题执行中做出的贡献!

感谢参与项目调研和问卷调查的各省市餐饮企业!

餐饮服务环节食品安全监管标准体系研究项目组
2011 年 6 月

目 录

第一章 我国餐饮服务食品安全监管现状调查与分析	1
第一节 餐饮企业食品安全控制现况调查及分析	1
第二节 政府职能部门食品安全监管现状调查及分析	12
第二章 我国餐饮服务食品安全法律法规和标准体系	26
第一节 我国餐饮服务食品安全监管现行法律法规	26
第二节 我国餐饮服务食品安全监管现行技术标准体系	39
第三节 中国香港特别行政区餐饮服务食品安全监管体系	60
第三章 发达国家餐饮服务食品安全监管标准体系研究	69
第一节 美国餐饮服务食品安全监管体系	69
第二节 欧盟餐饮服务食品安全监管体系	77
第三节 日本餐饮服务食品安全监管体系	89
第四章 国际组织食品法典委员会 (CAC) 餐饮服务食品安全标准研究	103
第一节 国际食品法典委员会的主要职能	103
第二节 国际食品法典委员会标准体系的组成和分类	104
第三节 国际食品法典委员会有关餐饮服务食品安全标准	108





第五章	我国餐饮服务食品安全监管标准体系面临的问题	117
第一节	我国餐饮服务食品安全面临的问题	117
第二节	现行餐饮服务食品安全法律法规存在的不足	120
第三节	我国餐饮服务食品安全监管标准体系有待健全	121
第六章	完善我国餐饮服务食品安全监管标准体系的建议和对策	125
第一节	完善我国餐饮服务食品安全监管标准体系的建议和对策	125
第二节	我国“十二五”期间餐饮服务食品安全监管标准体系的发展目标	134
附录一	餐饮服务食品安全监管“十二五”规划前期重大问题研究课题——餐饮服务环节食品安全监管标准体系研究报告	137
附录二	《中华人民共和国食品安全法》	152
附录三	目前生效的餐饮食品安全标准	173
附录四	部分目前生效的餐饮食品安全法规	249



第一章 我国餐饮服务食品安全 监管现状调查与分析

第一节 餐饮企业食品安全控制现状调查及分析

食品安全问题是关系国计民生的大事,餐饮业处于食品产业链的末端,企业食品安全控制对于保障消费者健康至关重要。随着我国餐饮业快速发展,国家和地方政府对餐饮食品安全监管力度日益加大,国家“十一五”规划实施期间,各类食品安全法规和标准对提高餐饮业整体食品安全水平起到了积极的作用,餐饮业食品安全状况有所好转,但整体水平仍有待提高,餐饮业食品安全事件时有发生,社会影响较严重。

为了解目前国内餐饮企业食品安全控制现状,餐饮服务环节食品安全监管标准体系研究项目课题组对我国中西部和东部地区餐饮企业进行实地考察、访谈和问卷调查,为相关政府监管部门制定“十二五”规划期间餐饮服务食品安全监管工作任务和方针政策提供基础资料。

一、调查基本情况

(一)调查对象

根据国内各地区经济水平和餐饮业发展状况,将全国各省市分为中国东部、中国中西部两组分别进行调查,各组内随机抽取7个省(市),再对各省市进行二级抽样,选取13个市(区)53家(见表1-1)不同规模和业态的餐饮企业作为调查对象。

表1-1 调查点分布

分组	省(市)	调查点	调查企业数量
中国中西部	河南省	郑州市	10
	四川省	成都市青羊区、武侯区、龙泉驿区	8
	陕西省	西安市碑林区、长安区、高新区	4
	甘肃省	兰州市、白银市	6



续表 1-1

分组	省(市)	调查点	调查企业数量
中国东部	上海市	上海市	10
	浙江省	杭州市	7
	江苏省	南京市、苏州市	8

(二) 调查方法

根据《食品安全法》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》及《GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求》的相关内容^[1-3]及文献^[1-3]确定实地考察和访谈内容并设计问卷,由调查人员实地考察,餐饮企业各级代表参与访谈,部分代表填写调查问卷。共计开展座谈会 10 余次,发放问卷 100 份,回收有效问卷 70 份,问卷回收率 70.0%。

调查内容包括四个部分。第一部分餐饮企业一般情况,包括企业所处地区、企业规模、业态、经营范围及问卷填写者职务、文化程度;第二部分餐饮企业食品安全控制现状,包括企业食品安全控制人员配置情况和条件,餐饮服务场所分区,原材料采购查验,烹调加工过程食品添加剂使用,凉菜、生食海产品、鲜榨果汁及饮料等餐饮服务高风险品种的食品安全控制,餐用具清洗消毒等食品安全控制现状;第三部分餐饮企业对食品安全控制的需求,包括企业对餐饮服务食品安全控制的重视程度,在餐饮企业设立食品安全检验部门的必要性等;第四部分餐饮企业对政府部门食品安全监管工作的评价和建议,企业对餐饮服务食品安全监管工作的评价,目前食品安全监管方面亟待解决的问题及问题产生的可能原因,对政府监督部门提出的建议。

二、调查结果

(一) 餐饮企业一般情况

调查对象中以中西部地区企业居多。企业规模以大中型餐饮企业居多。业态以酒店、餐馆和集体食堂居多。经营范围以中餐居多。问卷填写者主要为餐饮企业厨师长或厨师,文化程度以大专程度居多。与东部地区分组比较,中西部地区文化程度较低。中西部地区餐饮企业人员以高中、中专以下文化程度居多,而东部地区大专、本科以上学历占 80% 以上。(见表 1-2、表 1-3,图 1-1)



表 1-2 调查企业一般情况

一般情况		例数	构成比(%)
地域分组	中西部地区	54	77.1
	东部地区	16	22.9
企业规模	大型	32	45.7
	中型	28	40.0
	小型	8	11.4
	其他	2	2.9
业态	酒店或宾馆	23	32.9
	会所	1	1.4
	餐馆	26	37.1
	快餐店	3	4.3
	小吃店	1	1.4
	食堂	16	22.9
经营范围	中餐	38	54.3
	西餐	1	1.4
	火锅	7	10.0
	中西餐混合经营	15	21.4
	其他	9	12.9

表 1-3 问卷填写者一般情况

一般情况		例数	构成比(%)
职务	总经理	13	18.6
	餐厅经理	10	14.3
	厨师长	10	14.3
	前厅经理	3	4.3
	其他(厨师等)	34	48.6
文化程度	初中	12	17.1
	高中或中专	25	35.7
	大专或本科	31	44.3
	研究生及以上	2	2.9

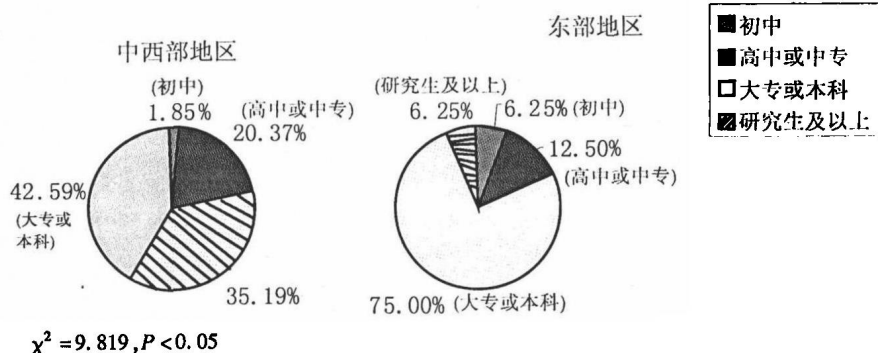
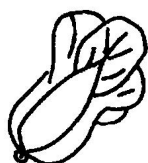


图 1-1 中西部地区和东部地区餐饮企业人员文化程度比较

(二) 餐饮业食品安全控制现状

1. 企业食品安全管理人员配置情况和条件

在大中型餐饮企业中,37.1%的企业设立了食品安全管理员进行食品安全控制,但多数企业食品安全控制人员仍由厨师长或餐厅经理担任。餐饮企业从业人员上岗之前均需经过食品安全知识培训,培训内容主要包括食品安全法、餐饮服务卫生规范、食品安全标准,对餐饮业 HACCP 相关知识涉及较少,企业培训档案多交由企业内部食品安全控制人员统一保管。实地考察和访谈中发现从业人员培训档案保存不当、不完善,从业人员对培训内容掌握不牢,从业人员流动性高因而企业培训成本高、任务重等实际问题。(见表 1-4、表 1-5)

表 1-4 企业食品安全控制人员担任情况(%)

担任者职务	中西部地区	东部地区	合计
厨师长	46.3	25.0	41.4
餐厅经理	18.5	31.3	21.4
食品安全管理员	35.2	43.8	37.1

表 1-5 企业食品安全培训内容(%)

内容	中西部地区	东部地区	合计
食品安全法	88.9	93.8	90
餐饮业 HACCP 相关知识	31.5	50	35.7
餐饮服务卫生规范	83.3	87.5	84.3
食品安全标准	77.8	50	71.4



2. 餐饮服务场所分区

餐饮企业应而所有调查对象中 24.3% 的企业按照餐饮服务食品安全监管要求,后厨分区做到了具有独立的清洗消毒间、凉菜间、食品添加剂贮存区、食品粗加工区域、更衣室、备餐间(区)及生食海产品(刺身)间,大型企业和酒店执行比例可达 30%,中西餐混合经营的企业执行比例达 46.7%,餐馆仅 19.2%,经营中餐的企业仅 15.8%。在实地调查和访谈中发现专区专间分界不明确,专间设施设备不完善,分区流向不合理等实际问题。

3. 原辅料采购查验

餐饮企业对于原辅料的采购大多数建立相应的查验、索证制度。60% 的餐饮企业能够完整记录,包括供货商经营资格记录、产品合格证及标识记录、进货记录、检验检疫合格证明记录、采购合同在内的查验内容。实地考察和访谈中发现企业重视原辅料采购、索证,大中型企业往往选择具有合格经营资质的原辅料供应商,对购进的原辅料由厨师长或食品安全管理人员凭经验把关;在索证方面,中小型餐饮企业由于采购量有限、原料成本控制等原因,索证执行有难度。

4. 烹调过程食品添加剂的使用

多数餐饮企业指出本企业未使用或偶尔使用食品添加剂。问卷填写者中 64.3% 能正确指出只有列入国家标准中的食品添加剂,按使用范围和限量,才是安全的;27.2% 指出烹调过程中不能使用食品添加剂或只能使用天然食品添加剂;2.9% 认为在实际工作中,可由经验丰富的厨师或厨师长凭经验来控制添加剂用量。这与实地考察和访谈所得有所出入,在实际烹调过程中,多数企业常使用食品添加剂,企业(尤其是中西部地区)对食品添加剂的专人、专柜、上锁管理尚不严格,由经验丰富的厨师或厨师长凭经验来控制添加剂用量。

5. 餐饮服务高风险品种的食品安全控制

仅少数受访者能正确指出凉菜加工过程操作规范,其中中西部地区企业厨师和厨师长正确率为 25.9%,东部地区企业厨师和厨师长正确率为 62.5%,东部地区正确率高于中西部地区($\chi^2 = 7.328, P < 0.05$)。受访者中仅 8.6% 能完全正确指出鲜榨果汁和果盘的制作规范应在专间制作、使用专用工具(刀具、砧板)及容器、可使用食品添加剂调配,中西部地区和东部差异无统计学意义。被调查的企业中有 48.6% 无生食海产品(刺身)专间,中西部地区和东部差异无统计学意义。实地考察和访谈中发现餐饮企