



农家乐经营宝典系列2

Nongjiale Jingying Baodian Xilie

农家乐卫生规范

Nongjiale Weisheng Guifan
88 Wen

88



孙亮 编著



浙江工商大学出版社
Zhejiang Gongshang University Press



农家乐卫生规范 88 问

孙 亮 编著

 浙江工商大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

农家乐卫生规范 88 问 / 孙亮编著. —杭州: 浙江工商大学出版社, 2011. 9

(农家乐经营宝典系列)

ISBN 978-7-81140-391-6

I. ①农… II. ①孙… III. ①农村卫生: 旅游卫生—规范—中国—问题解答 IV. ①R127—65 ②R128—65

中国版本图书馆 CIP 数据核(2011)第 188548 号

农家乐卫生规范 88 问

孙 亮 编著

-
- 责任编辑 任晓燕
责任校对 周敏燕
封面设计 刘 韵
责任印制 汪 俊
出版发行 浙江工商大学出版社
(杭州市教工路 198 号 邮政编码 310012)
(E-mail: zjgsupress@163.com)
(网址: <http://www.zjgsupress.com>)
电话: 0571-88904980, 88831806(传真)
- 排 版 杭州朝曦图文设计有限公司
印 刷 杭州杭新印务有限公司
开 本 787mm×960mm 1/32
印 张 7
字 数 103 千字
版 次 2011 年 9 月第 1 版 2011 年 9 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-81140-391-6
定 价 13.00 元
-

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江工商大学出版社营销部邮购电话 0571-88804227

前 言

这是一本指导农家乐业主如何保证餐饮食品安全卫生及旅店卫生质量,预防食物中毒等疾病的科普读本。

本书分为十三个项目,项目一至项目十一围绕如何保证农家乐餐饮食品安全这一中心问题,根据食品安全法律、法规及餐饮管理的规范性文件要求,结合卫生部制定和颁布的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》以及国内外餐饮食品安全管理知识,介绍了农家乐餐饮业从采购、储存、加工到供应各环节中的食品安全卫生标准操作程序。另外,还介绍农家乐餐饮业如何申领餐饮服务许可证以及如何建立自身长效食品安全卫生管理体系的方法。项目十二介绍了常见的各类食源性疾病的发生原因及食品安全关键控制点,为农



农家乐餐饮业如何有效预防食源性疾病的暴发提供了方法。本书的最后一个部分介绍了农家乐旅店卫生许可证申领条件及方法,公共设施卫生要求、公用物品清洗消毒方法及旅店日常卫生管理要求等方面内容。

本书最大的特点首先是具有通俗性,从案例入手,以问答的方式,同时插入了一些现场卫生管理的实物图片,使所阐述的内容简明易懂,提高了读者的阅读兴趣。其次是具有广泛性和实用性,本书既有大、中型农家乐餐饮单位使用的食品安全卫生操作方法,也有小型农家乐饮食店及小旅店的卫生操作要求;这本书既可作为农家乐餐饮及旅店服务的卫生操作手册,适用于各类农家乐餐饮及旅店经营管理者及从业人员学习食品安全卫生、公共场所卫生知识,又可作为农家乐食品安全监督管理人员的入门参考书。

本书参考引用了国内外有关餐饮食品安全及公共场所卫生管理相关资料中的观点和图表,对此深表谢意。由于作者知识水平所限,在编写过程中若有不当之处,敬请读者批评、指正。

孙 亮

2011 年 8 月

目 录

项目一 食品安全法律基础知识 1

- ◆ 1. 重视农家乐食品安全卫生是小题大做吗?
..... 2
- ◆ 2. 违法农家乐经营者将承担哪些法律责任?
..... 3
- ◆ 3. 为什么农家乐要依法办理餐饮服务许可证?
..... 5
- ◆ 4. 农家乐必须符合哪些基本的食品安全要求?
..... 6
- ◆ 5. 法律规定禁止生产经营的食品有哪些?
..... 8

项目二 农家乐餐饮店开业必备的卫生条件 ... 10

- ◆ 6. 如何申办餐饮服务许可证? 11



◇ 7. 国家对餐饮服务许可证管理有何规定?	14
◇ 8. 农家乐选址及布局有哪些卫生要求?	17
◇ 9. 农家乐建筑设施有哪些卫生要求?	20
◇ 10. 农家乐餐饮必备的卫生设施有哪些?	22
◇ 11. 专间必备的卫生设施有哪些?	28
◇ 12. 厕所与衣帽间(柜)卫生要求有哪些?	30
项目三 原料采购食品安全要求	33
◇ 13. 采购食品原料要注意哪些食品安全问题?	34
◇ 14. 如何建立采购查验和索证索票制度?	36
◇ 15. 如何对食品进行感官检查?	39
◇ 16. 禁止采购及使用的食品原料有哪些?	40
◇ 17. 如何识别食品标签?	40
◇ 18. 如何识别食品名称及配料表?	42
◇ 19. 采购食品相关产品应注意哪些食品安全 问题?	44



项目四 食品运输、贮存的卫生要求	46
❖ 20. 食品运输有哪些卫生要求?	48
❖ 21. 常温贮存食品有哪些卫生要求?	49
❖ 22. 食品冷藏、冷冻有哪些卫生要求?	51
❖ 23. 有毒有害物品的管理有哪些要求?	53
❖ 24. 贮存的物品如何摆放?	54
项目五 食品加工操作的卫生要求	56
❖ 25. 粗加工及切配有哪些卫生要求?	58
❖ 26. 冷冻食品正确的解冻方法有哪些?	61
❖ 27. 烹调加工过程有哪些卫生要求?	63
❖ 28. 如何做到食品烧熟煮透?	65
❖ 29. 制作现榨饮料及水果拼盘有哪些卫生 要求?	66
❖ 30. 食用生食水产品有哪些卫生要求?	68
❖ 31. 食用剩饭菜有哪些卫生要求?	70
项目六 凉菜加工的卫生要求	71
❖ 32. 为什么说凉菜是高风险食物?	73



◆ 33. 怎样对食物进行快速冷却?	73
◆ 34. 如何控制凉菜间的空气质量?	75
◆ 35. 如何控制食品工用具、容器、环境及 个人卫生?	76
◆ 36. 加工凉菜的关键控制因素有哪些? ...	79
◆ 37. 外购凉菜应注意哪些卫生问题?	80
项目七 食品添加剂的管理	82
◆ 38. 什么是食品添加剂?	83
◆ 39. 食品添加剂的使用标准是什么?	84
◆ 40. 怎样正确选购食品添加剂?	85
◆ 41. 怎样正确使用食品添加剂?	87
◆ 42. 餐饮业使用食品添加剂的常见问题有 哪些?	89
项目八 清洁和消毒的卫生要求	92
◆ 43. 餐用具清洁和消毒有哪些卫生要求?	94
◆ 44. 怎样对餐饮具进行清洁和消毒?	96
◆ 45. 采用化学消毒法有哪些注意事项?	99
◆ 46. 怎样配制消毒液?	100



项目九 环境卫生的要求	101
◆ 47. 怎样制订清洁计划?	102
◆ 48. 怎样正确使用和存放清洁用具?	107
◆ 49. 厨房垃圾处理有哪些卫生要求?	109
◆ 50. 怎样开展除虫灭害的日常管理工作?	110
◆ 51. 采用药物除虫灭害有哪些卫生要求?	111
项目十 从业人员的卫生要求	113
◆ 52. 怎样开展从业人员健康管理工	114
◆ 53. 怎样建立从业人员健康申报制	117
◆ 54. 为什么要开展从业人员的培	118
◆ 55. 食品从业人员个人卫生有哪	120
◆ 56. 食品从业人员手的清洗消毒	122
◆ 57. 从业人员工作服管理有哪	124



项目十一 农家乐饮食店的卫生管理 126

- ◆ 58. 卫生管理组织机构与人员有哪些要求?
..... 128
- ◆ 59. 食品卫生管理员的工作职能有哪些?
..... 128
- ◆ 60. 农家乐应建立哪些食品安全卫生管理制度? 129
- ◆ 61. 如何落实食品安全卫生检查制度?
..... 132
- ◆ 62. 什么是“五常法”? 133
- ◆ 63. 怎样实施“常组织”? 135
- ◆ 64. 怎样实施“常整顿”? 137
- ◆ 65. 怎样实施“常清洁”? 140
- ◆ 66. 怎样实施“常规范”? 141
- ◆ 67. 怎样实施“常自律”? 143

项目十二 食源性疾病的预防 145

- ◆ 68. 什么是食源性疾病及食源性疾病的危害?
..... 146
- ◆ 69. 细菌性食源性疾病的发生原因是什么?
..... 149
- ◆ 70. 预防细菌性食物中毒的关键点是什么?
..... 150



71. 为什么控制温度和时间是食品安全最主要的方法?	151
72. 怎样预防副溶血性弧菌食物中毒?	154
73. 怎样预防沙门氏菌食物中毒?	155
74. 怎样预防金黄色葡萄球菌食物中毒?	157
75. 怎样预防蜡样芽孢杆菌食物中毒?	159
76. 怎样预防食源性寄生虫病?	161
77. 怎样预防化学性食物中毒?	163
78. 怎样预防亚硝酸盐食物中毒?	165
79. 常见的引起动物性毒素中毒的食物有哪些?	166
80. 常见的引起植物性毒素中毒的食物有哪些?	171
项目十三 农家乐小旅店卫生要求	176
81. 为什么经营旅店要按卫生规范操作?	177
82. 经营农家乐旅店必须获得哪些资质?	177
83. 怎样申领旅店卫生许可证?	178



- ◆ 84. 选址及建筑设计有哪些卫生要求?
..... 179
- ◆ 85. 公共设施有哪些卫生要求? 181
- ◆ 86. 消毒间有哪些卫生要求? 182
- ◆ 87. 怎样对旅店公用物品进行消毒? 184
- ◆ 88. 旅店日常卫生管理有哪些要求? 185

附录一

- 小型农家乐食品安全管理制度(推荐) 187

附录二

- 农家乐食品安全卫生管理制度(推荐) 191

附录三

- 各类餐饮业场所布局要求(推荐) 205

附录四

- 餐饮业和集体用餐配送单位卫生管理自查
建议项目 207

项目一

食品安全法律基础知识



案例导入

忽视食品安全将承担巨额的经济赔偿

2006年6月,北京某酒楼因出售凉拌福寿螺菜而导致食用者患广州管圆线虫病达160例。该病是由于厨师加工不当,未彻底加热,没有杀灭螺肉中存在的广州管圆线虫,造成这起广州管圆线虫病暴发。8月23日,该酒楼为福寿螺事件公开向消费者道歉,并表示将承担相应责任,尽全力做好一切善后工作。9月29日,该酒楼公布了关于食用福寿螺致病患者的具体赔偿方案,其中包括对住院患者的前期治疗费用、误工费、护理费、营



养费、交通费、住院伙食补助费、精神损害费及后续治疗费用八个方面的具体赔偿措施,并规定了具体的赔付期限。事后还是有多名消费者因不满酒店的赔偿方案,在身体康复后采取法律手段向肇事酒楼索赔。最终经历了一年多的诉讼,该酒楼共赔偿患者近千万元。另外,北京市卫生局依据《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国行政处罚法》的相关规定,依法对该酒店造成广州管圆线虫病的违法行为作出了行政处罚决定,罚没款共计 41 万余元。



案例启示

因饭店在食品加工过程中未按卫生规范操作,导致重大食源性疾病暴发,饭店应承担巨额的经济赔偿。

❖ 1. 重视农家乐食品安全卫生是小题大做吗?

(1)食品安全卫生对农家乐经济的影响很大。如果顾客食用了农家乐供应的不卫生的食物而发病,经营者在承担法律责任的同时还将承担巨大的经济损失。因为发生食物中毒,会导致饭店被



迫停业甚至卷入民事或刑事诉讼。电视、广播或报纸等媒体可能将食物中毒事件公布于众,饭店将由此失去消费者的信任。农家乐要保持一个好名声很难,要毁掉一个好名声却非常容易。一起严重的食物中毒事件通过媒体被传播到全国甚至全世界,整个农家乐经济甚至国家的声誉都会造成巨大损失。

(2)食品安全卫生对消费者服务的影响很大。农家乐餐饮服务行业只有为社会提供优质、卫生、安全的服务才能获得经济效益。许多人来农家乐进餐,就是因为他们相信饭店能够提供卫生的食物;否则,他们很难被吸引到农家乐来。

一个洁净的工作环境有助于促进食品加工人员养成一种良好的规范化行为。如果餐厅的工作环境清洁和舒适,职工会更爱惜这个环境,并愿意多工作一些时间。一个卫生和清洁的环境将有利于农家乐的良性发展,经营者不但能获得良好的经济效益,同时还会提高在社会上的声誉,使企业发展更快、更好,更受消费者欢迎。

❖ 2. 违法农家乐经营者将承担哪些法律责任?

合法的农家乐食品经营活动受到法律保护,



违法的则将受到法律制裁。根据《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)以及其他有关法律的规定,对违法的食品经营者,视其违法行为的事实、性质、情节以及社会危害程度,追究以下法律责任。

(1)行政法律责任。根据《食品安全法》相关条款的规定,食品安全监管部门对违反《食品安全法》的规定而生产经营食品的行为,视违法行为的事实、性质、情节及社会危害程度,可以给予:警告,没收违法所得,没收违法生产经营的食品、食品添加剂,没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品,罚款,责令停产停业,吊销许可证。其中对可计算货值金额的罚款规定为:货值金额不足 1 万元,罚款 2 千元至 5 万元;货值金额 1 万元以上,罚款为货值金额的 2—10 倍。不可计算货值金额的罚款规定为:罚款 2 千元至 10 万元。另外,根据《食品安全法》第九十二条的规定:被吊销食品生产、流通或者餐饮服务许可证的单位,其直接负责的主管人员自处罚决定做出之日起五年内不得从事食品生产经营管理工作。食品生产经营者聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作的,由原发证部门吊销许可证。