

DAZHONG CANYIN GUANLI GUIFAN

大众餐饮管理规范

◆ 主 编 徐金强
副主编 王建涛 朱强华



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS

浙江大学出版社

大众餐饮管理规范

主 编 徐金强

副主编 王建涛 朱强华

浙江大學出版社

内容提要

本书对大众餐饮的各项流程——供应商选择、采购、验收、加工、烹饪、服务、卫生、安全、设备维护、培训、文件管理等方面,进行了系统而又深入细致的阐述。对于大众餐饮规范操作,解决运行过程中存在的各种突出问题,尤其是食品安全管理上的隐患,本书有重要的参考和借鉴作用。本书可以作为饭店、酒店、小吃店、学校食堂、快餐店等餐饮企业或配送单位以及其他食品企业、学校餐饮专业进行培训的资料,也可以供食品卫生监督机构、管理咨询公司、国家认证监督机构等人员参考。

图书在版编目(CIP)数据

大众餐饮管理规范 / 徐金强主编. —杭州:浙江大学出版社, 2006.11

ISBN 7-308-05065-3

I. 大... II. 徐... III. 饮食业—经济管理—规范—中国 IV. F719.3-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 142576 号

大众餐饮管理规范

徐金强 主编

王建涛 朱强华 副主编

责任编辑 黄娟琴

封面设计 刘依群

出版发行 浙江大学出版社

(杭州市天目山路 148 号 邮政编码 310028)

(E-mail: zupress@mail.hz.zj.cn)

(网址: <http://www.zjupress.com>)

排版 浙江大学出版社电脑排版中心

印刷 浙江大学印刷厂

开本 787mm×960mm 1/16

印张 13.75

字数 240 千

版印次 2006 年 11 月第 1 版 2006 年 11 月第 1 次印刷

书号 ISBN 7-308-05065-3

定价 26.00 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行部邮购电话(0571)88072522

序

随着我国社会经济的不断发展,我国餐饮业保持快速增长,社会贡献不断增加,行业地位明显提高。2003年,全行业营业额突破 6000 亿元,2004 年达 7300 亿元,2005 年全年营业额更是空前,突破 8000 亿元大关。餐饮业正在成为推动我国消费市场发展的强劲动力。

在餐饮业呈现出一片繁荣景象的同时,许多餐饮业经营者都愿意加大硬件和软件建设投资力度,以吸引更多的顾客前来就餐。然而,不难发现,许多餐饮业经营者,尤其是一些小吃店、快餐店、学校食堂设施设备仍很陈旧,不符合食品卫生安全要求;从业人员的食品安全意识仍很淡薄,食品安全理念和安全措施及方法已经不能适应现实需要。他们把盈利作为经营的唯一目的,忽视了食品卫生安全的管理,导致食物中毒事件不断发生。学校食堂食物中毒事件占全国食物中毒报告较大的比例。大众餐饮的规范化管理成为一个不得不面对和亟待解决的问题。

“夫礼之初,始诸饮食。”(《礼记·礼运》)在中国五千年悠久的历史进程中,中国的“厨师们”在创造饮食文化、推动饮食文化发展、繁荣中华文化上有着相当的影响,作出了积极的贡献。今天浙江大学的“厨师们”,用他们的汗水、智慧和才干编写和出版了《大众餐饮管理

规范》一书,围绕着大众餐饮的各项流程,包括供应商选择、采购、验收、加工、服务、卫生、安全、设备维护、培训等方面进行了系统而又深入细致的研究,不仅有着一定的学术价值,更重要的是有较强的应用价值。它对大众餐饮规范操作、解决运行过程中存在的各种突出问题,尤其是食品安全管理上的隐患有着重要的参考和借鉴作用。我作为一名“老后勤”,欣然应邀为本书作序,也愿向大众餐饮经营者、食品卫生监督机构、管理咨询公司等推荐该书。我也衷心地希望本书能够为大众餐饮的规范化管理研究和实践有所贡献。

当然,“治大国如烹小鲜”,“治大国”和“烹小鲜”都需要耐心、细心和专心的,餐饮管理规范化建设的难度和责任的重大也就可想而知了。

一年前,我曾经为浙大饮食服务中心编著的《学校食堂食品安全管理体系的建立和实施》一书作序。时隔一年,当我再次为浙大饮食服务中心《大众餐饮管理规范》一书作序时,不禁为之感叹,也深深地为浙江大学这批“厨师们”的敬业精神和创新意识所感动。

此为序。

A handwritten signature in black ink, appearing to be '马俊' (Ma Jun), written in a cursive style.

2006年10月

目录

Contents

第一章 大众餐饮物资采购验收管理规范 /1

- 第一节 供应商选择管理规范 /1
- 第二节 物资采购管理规范 /4
- 第三节 物资验收管理规范 /6
- 第四节 物资仓储搬运管理规范 /30
- 第五节 生熟食品、半成品储存温度及有效期规范 /33

第二章 大众餐饮加工管理规范 /35

- 第一节 洗切间加工管理规范 /35
- 第二节 生墩头加工管理规范 /42
- 第三节 熟食间加工管理规范 /47
- 第四节 炒菜间加工管理规范 /52
- 第五节 面食间加工管理规范 /57
- 第六节 西点加工管理规范 /64
- 第七节 裱花间加工管理规范 /77
- 第八节 餐具摆放、清洗、消毒管理规范 /80
- 第九节 米饭加工管理规范 /85
- 第十节 集体用餐餐厅剩余饭菜处理规范 /90

第三章 大众餐饮服务管理规范 /93

- 第一节 餐厅前厅服务管理规范 /93
- 第二节 集体用餐窗口服务管理规范 /102

第三节	集体用餐就餐厅服务管理规范	107
第四节	小店服务管理规范	109
第五节	顾客投诉管理规范	113
第四章	大众餐饮卫生管理规范	115
第一节	员工着装及个人卫生管理规范	115
第二节	现场卫生操作管理规范	119
第五章	大众餐饮安全管理规范	129
第一节	安全管理规范	129
第二节	突发事件或异常情况处理规范	135
第六章	大众餐饮设施设备维护管理规范	149
第一节	大众餐饮基础设施的建立与管理规范	149
第二节	设备设施维修保养管理规范	156
第三节	监视测量设备及校验方法管理规范	158
第四节	动力人员维修保养管理规范	161
第五节	设备规范化操作管理规范	162
第七章	大众餐饮员工培训和文件管理规范	171
第一节	员工培训管理规范	171
第二节	文件与记录管理规范	174
附表		178
后记		212

第一章 大众餐饮物资采购验收管理规范

第一节 供应商选择管理规范

1.0 目的

确保能正确选择合格的供应商,为各餐厅提供合格的产品或服务。

2.0 范围

适用于为大众餐饮各餐厅提供所需产品或服务的供应商的选择。

3.0 职责

3.1 采购部:负责对供应商的选择、资格考核。

3.2 各餐厅:参与供应商的选择、资格考核。

3.3 质监部:负责对供应商管理的全过程进行监督。

4.0 程序

4.1 对供应商资格的要求

鉴于经营特性,凡欲成为所属部门的供应商都必须具备下列条件:

- 有足够的质量、食品安全保证能力。
- 能满足数量及交货期的要求。
- 价格合理,服务良好,信誉可靠。
- 有提供令人满意的相同或类似产品的经历。
- 能提供令人满意的售后服务保证。
- 必须具有合格的营业执照。
- 必须具有法律法规规定的相关证书。

4.2 供应商资格评审的方式

对供应商资格的评审有书面评估、样品评估、实地考察等方式。

——书面评估:供应商向采购部提供相关的资格证书原件和复印件各一份、产品说明书或样品及企业情况介绍,经采购部资格评审合格后,通过电话或网络等形式通知各餐厅,由各部门对供应商进行评审确认。

——样品评估:必要时,各餐厅根据需要对资格评审合格后的厂商所提供的产品和服务进行试用。试用阶段主要检验其产品质量是否稳定,产品是否适销对路,送货是否及时,价格是否合适,产品、服务与其他供应商相比是否较好等。

——实地考察:必要时,采购部可根据实际情况或各餐厅要求,到该供应商所在地进行实地考察。

评审的结果登记在《供应商评估表》中。

4.3 供应商的确认

4.3.1 采购部通过相关餐厅的试用情况,协同质监部对供应商进行评价,合格的供应商经公司总经理确认后,纳入公司合格供方名录,并及时把《合格供应商名录》报给质监部备案,下发到各餐厅,作为选用、采购的依据。

4.3.2 对餐厅在日常使用过程中有异议的供应商,采购部和质监部应重新对其产品质量、提供产品的保证能力、产品交付的服务及支持能力等进行评估,确定为不合格的供应商应从《合格供应商名录》中除名,并重新选择供应商。

4.4 在与供应商签订协议或合同时,应在协议或合同中提出原料的安全性保证及运输过程的安全可靠性等相关要求,以保证原料的卫生安全。

4.5 供应商的考核

4.5.1 各餐厅(部门)在平时可将供应商所提供的产品和服务质量有严重不符合本部门要求的情况,登记在《供应商异常情况登记表》中,并根据问题的严重程度报到采购部或质监部,要求对供应商进行辞退、限期整改等处理。

4.5.2 质监部和采购部每半年对各部门所有列入《合格供应商名录》的供应商进行考核,并进行统计分析。

4.5.3 考核的内容包括:

——提请采购部复审其资格要求。

——半年来为各餐厅(部门)提供的产品和服务的情况。

——各部门《供应商异常情况登记表》中所登记的异常情况。

——有无在产品和服务上更好的供应商。

——质量、价格、供货及时、服务的考核(由各部门验收员/保管员评分)。

其中:质量分 = $40 \times ((\text{总批次} - \text{因质量退回批次}) / \text{总批次})$;

价格分 = $30 \times ((\text{总批次} - \text{因价格退回批次}) / \text{总批次})$;

供货及时分 = $20 \times ((\text{总批次} - \text{因供货不及时退回批次}) / \text{总批次})$ 。

服务态度分评判标准为:

交货单据不符扣 1 分;

数量和质量与预订不符扣 2 分;

送货人或供应商态度恶劣扣 2 分;

包装不良或混料扣 2 分;

经警告而未能及时纠正扣 1 分。

4.5.4 考核结果

4.5.4.1 对于具备以下条件者,可视为合格供应商:

——三证齐全且未超过有效期。

——在产品和服务上无更好的供应商。

——经各部门验收员评分在 70 分以上且质量分不少于 30 分。

4.5.4.2 对于下列供应商可提出书面整改意见,要求进行限期整改:

——三证不齐全或已超过有效期。

——在产品和服务上有更好的供应商。

——经各部门验收员评分在 60~70 分之间。

4.5.4.3 对于下列供应商取消供应资格:

——在限定期限内未整改好。

——经各部门验收员评分低于 60 分。

——在服务的过程中经相关部门确认有重大质量问题者。

考核不合格的供应商根据实际情况采取辞退、限期整改等方式处理,并在《合格供应商名录》中予以除名。

4.6 采购部每周至少一次到各餐厅(部门)了解各供应商供货情况,若发现有供货商供应货物异常情况较突出者,可采取限期整改或停止采购等相应措施。

4.7 供应商档案的管理

4.7.1 采购部建立合格供应商档案,其内容包括:

——《合格供应商名录》。

——《供应商评估表》。

——《供应商考核表》。

——保存合格供应商的营业执照复印件、产品合格证复印件、卫生许可证复印件及其他资质证明材料。

4.7.2 各餐厅应备有《合格供应商名录》、《供应商异常情况登记表》。

4.7.3 质监部应备有《合格供应商名录》，以便监督考核所用。

4.8 供应商资料的记录和保管应妥善处理。

5.0 相关文件或表单

《供应商评估表》，见附表 1-1。

《合格供应商名录》，见附表 1-2。

《供应商考核表》，见附表 1-3。

《供应商异常情况登记表》，见附表 1-4。

第二节 物资采购管理规范

1.0 目的

对采购过程及供方进行控制，保证所采购的产品符合要求。

2.0 范围

适用于各餐厅(部门)主、副食类物资的采购，其他类别物资的采购(如办公用品)可参照执行。

3.0 职责

3.1 采购部为公司物资设备采购的管理部门，按照公司制度的要求，负责对公司物资设备采购进行组织、协调、控制及管理，负责各餐厅(部门)所需物资的采购和配送。

3.2 各餐厅通过物流管理系统上报次日所需物资。

3.3 各部门办公室负责提供办公所需物资要求。

3.4 验收员：负责验收货物。

3.5 质监部：负责对整个采购过程进行监控。

4.0 程序

4.1 采购物资范围

餐厅部门主副食品的原料和辅料、设备用具、办公用品、化学药品等。

4.2 供应商的评定

由于公司的经营特性,公司对供应商资格的要求比较严格,供应商的资格要求、评审、考核应严格管理。

4.3 订购

4.3.1 各保管员于当日收集本部门次日所需物资需求,并将所需品种的数量、规格和其他要求等信息通过物流管理系统传递至采购部。

4.3.2 若出现缺货但需立即使用时,经本部门负责人同意后由保管员电告合格供应商直接送货。

4.4 设备物资采购的审批

——与产品安全卫生密切相关的设备、贵重物品(2000元以上)等需总经理审批。

——办公设备及辅助用品、低值易耗品的采购在规定费用下由各部门负责人审批后可实施采购。

4.5 采购

4.5.1 除特殊情况外,本公司的所有物品均由采购部采购。

4.5.2 采购部接到信息后,到各餐厅所指定的合格供应商中进行采购并送至所需部门。

4.6 采购运输

4.6.1 在运输过程中,防止包装的破损。

4.6.2 运输设备在使用前、后用清水清洗,必要时进行消毒。

4.7 采购产品的验证

4.7.1 货物送至所需部门后,验收员根据公司规定进行验收、入库。

4.7.2 采购人员协助采购产品的验证工作。

4.7.3 各餐厅(部门)在供应商所提供的产品和服务质量严重不符合本部门的要求时,登记在《供应商异常情况登记表》中,并可根据问题的严重程度上报到采购部,要求采购部对供方进行辞退、限期整改等处理。

4.7.4 未检验或验证不合格的产品不得进入加工环节。

4.7.5 餐厅(部门)负责人和质监部负责对采购的全过程进行监督。

5.0 相关文件或表单

《供应商异常情况登记表》，见附表 1-4。

第三节 物资验收管理规范

1.0 目的

确保各部门采购的物品能得到较好的检验，以防变质或损坏的物品进入加工制作过程。

2.0 范围

适用于采购物品的检验。

3.0 职责

3.1 验收员：负责对采购物品的检验。

3.2 质监部、餐厅负责人：负责对验收和防护工作进行监督。

4.0 工作程序

4.1 供应商将采购的物品送到所需部门时，由该部门相关的验收员进行验收。

4.2 验收的内容主要包括采购物品的名称、数量、重量、质量、厂家、规格等是否与订货要求相符。

4.3 在出现下列情况时：

- a) 无商标、无厂家及厂址，或不全(蔬菜、鱼等零星原料除外)；
- b) 产品有效期已超过日期或有效期有被改动的痕迹，以及其他不符合食品标签规定的定型包装食品；
- c) 无检验合格证明的卤味、熟肉制品；
- d) 有毒、有害、腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、有不明沉淀物、混有异物，或其他感官性状异常的食品(青菜、包心菜、大白菜等腐烂超过重量的 3%~5%)；
- e) 难以鉴别的鱼类、贝类等；

f) 非合格供应商提供的物品;

g) 其他较严重的现象。

验收员应立即予以隔离和采取口头或其他标识措施,并及时上报本部门负责人,经本部门负责人确认后,在《供应商异常情况登记表》上予以记录,提出退货或要求其重新供应合格货物,并把有关情况上报到采购部,由采购部对供应商作出处理。

4.4 在出现下列现象时:

a) 数量、重量、价格或规格与所定要求不符;

b) 质量与所定要求不符但不会严重影响生产经营工作;

c) 合格供应商提供,且有商标、厂家、厂址,但与所定要求不符;

d) 产品有效期将至;

e) 干货受潮但未发霉。

验收员应立即采取隔离和口头或其他标识措施,并上报本部门负责人,确认后,采取下列措施:

a) 退货;

b) 更换货物;

c) 更换供应商供应该类货物;

d) 收下该批货物,但采取降价处理等措施。

同时在《供应商异常情况登记表》上予以记录。

4.5 验收时要注意根据不同的品种采取相应的验收方法。

4.5.1 对批量采购回来且数量超过 10 个(含 10 个)的物品,可采取抽检的方法,即从所采购的物品中按总数 10%~20%的比例抽检,但抽检的总数不得少于 10 个;对零星采购,或数量少于 10 个的物品须逐个验收。

4.5.2 对蔬菜类、肉制品以及其他半成品的验收可采取外观检查的方式,但验收不得少于该品种重量的 20%。

4.5.3 有包装物的食品,应检查其标签标识是否标明:品名、产名、产地、生产日期、批号或代号、规格、配方或主要成分、保质期、食用或使用

方法。

4.5.4 验收食品时,应检查食品的卫生质量及食品的包装是否完整,食品质量检查主要通过感官检查进行。

感官检查包括:

a) 眼看:通过检查食品的外观形状和色泽来评价该食品的新鲜程度、

食品是否有不良改变以及蔬菜、水果的成熟度等,检查时应注意食品的整体外观、大小、形状、块形的完整程度、清洁程度,表面有无光泽、颜色的深浅色调等。检查液体食品时,要在无色的玻璃瓶中进行,也可将瓶子倒过来,观察有无杂物、沉淀物或悬浮物。检查罐头食品时要看有无胖听情况。

b) 鼻嗅:检查食品有无臭味、哈喇味、馊味及其他异味。检查液体食品时,可先将食品滴在手掌上摩擦,以增加气体的挥发。检查大块食品时,可将食品切开或用探针刺入深部,拔出后再闻气味。

c) 手摸:凭借触觉来检查食品的硬软、弹性、稠度以及食品的外表是否发黏等特性来判别食品的质量好坏。

4.5.5 特殊情况处理

对于通过 4.5.4 的感官检查还不能确定的原料,应进行试样(即将原料应用于实际加工制作中,通过成品来判断)。

4.6 根据《浙江省食品采购索证管理办法》规定,对下列食品必须索取或检验合格证明或化验单:

- a) 乳或乳制品;
- b) 酒类(蒸馏酒、发酵酒、配料酒);
- c) 饮料(固体饮料、软饮料、瓶装矿泉水)及冷冻饮品;
- d) 酱油、食醋、味精、食盐及复合调味品等;
- e) 罐头食品(含软包装罐头);
- f) 糖果、糕点、蜜饯类;
- g) 肉与熟肉、卤味等肉制品;
- h) 粮油包装(制)品(包括速冻粮食制品等);
- i) 食用酒精、食品添加剂;
- j) 进口和出口转内销食品;
- k) 特殊营养食品、保健食品、新资源食品;
- l) 省卫生行政部门认为需要索证的其他食品。

4.7 验收结束后,由验收员在合格产品的送货单上签名,交给保管员一份,由保管员根据送货单进行电脑入库处理。

4.8 质监部和餐厅(部门)负责人对验收工作进行监督检查,严防不合格原料进入操作间。

4.9 常见物品的验收内容

<<<<<<<<

物品	检验方法及内容
大米	1. 籼米:粒瘦而长;粳米:粒大而长;糯米:粒圆而亮。2. 色泽:良质大米呈清白色或精白色,具有光泽,呈半透明状;次质大米呈白色或微淡黄色,透明度差或不透明;劣质大米米粒色泽差,表面呈绿色、黄色、灰褐色、黑色等。3. 外观:良质大米大小均匀,坚实丰满,粒面光滑、完整,很少有碎米、爆腰(米粒上有裂纹)、腹白(米粒上乳白色不透明部分叫腹白,是由于稻谷未成熟,淀粉排列疏松,糊精较多且缺乏蛋白质),无虫,不含杂质;次质大米米粒大小不均,饱满程度差,碎米较多,有爆腰和腹白粒,粒面发毛、生虫、有杂质,带壳粒含量超过 20 粒/kg;劣质大米有结块、发霉现象,表面可见霉菌丝,组织疏松。4. 气味:良质大米具有正常的香味,无其他异味;次质大米微有异味;劣质大米有霉变气味、酸臭味、腐败味及其他异味。5. 滋味:良质大米味佳,微甜,无任何异味;次质大米乏味或微有异味;劣质大米有酸味、苦味及其他不良滋味
面粉	1. 看色:精度高的富强粉色白;标准粉稍黄;质量差的面粉则色较深。2. 闻味:质量好的面粉略带清香甜味;凡有霉味、酸苦味、土气及其他异味者均为质量差的面粉。3. 手捏:用手抓一把使劲一捏,松开手后面粉随之散开则表明面粉所含水分正常;若面粉成团不散开则表明所含水分较大。4. 捻搓:用手指捻搓面粉,若感觉绵软,则质量较好;若过分光滑,则质量较差
速冻食品	食品外形是否均匀完整,有无变形破损现象。防止包装内的产品因变形变质而引起霉变、渗出、发黏及反复解冻、冻结或存放时间过长引起的小冰晶或结霜现象
豆浆	1. 色泽:良质豆浆呈均匀一致的乳白色或淡黄色,有光泽;次质豆浆呈白色,微有光泽;劣质豆浆呈灰白色,无光泽。2. 组织状态:良质豆浆呈均匀一致的混悬液型浆液,浆体质地细腻,无结块,稍有沉淀;次质豆浆有多量沉淀及杂质;劣质豆浆浆液出现分层现象,结块,有大量沉淀。3. 气味:良质豆浆具有豆浆固有的香气,无任何其他异味;次质豆浆固有的香气平淡,稍有焦糊味或豆腥味;劣质豆浆有浓重的焦糊味、酸败味、豆腥味或其他不良气味。4. 滋味:良质豆浆具有豆浆固有的滋味,味佳而纯正,口感清爽;次质豆浆固有的滋味平淡,微有异味;劣质豆浆有酸味(酸泔水味)、苦涩味及其他不良滋味,因颗粒粗糙而在饮用时有刺喉感
豆腐	用纯黄豆制成的豆腐见风即黄,往外渗油,烹饪后体积膨胀有弹性,质地细腻,富有弹性,不易破碎,无杂质,味道不苦、不涩、不酸;掺有豆饼的豆腐外表较白,无油黄色,烹饪后保持原有体积不变,甚至凹陷

物品	检验方法及内容
豆腐干	用纯黄豆制成的豆腐干对角弯曲折不断,撕开有劲;掺有豆饼的豆腐干则对角弯曲易折断,撕开时裂口整齐,用手掂无弹性且沉
面筋	1. 色泽:良质面筋呈白色,油(炸)面筋呈黄色;次质面筋颜色相应变深;劣质面筋色泽灰暗,油(炸)面筋呈深黄或棕黄色。2. 组织状态:良质面筋多呈圆球形,大小均匀有弹性,质地呈蜂窝状,不黏手,无杂质;次质面筋弹性差,不黏手,大小不均匀;劣质面筋失去弹性,手摸时黏手,有杂质。3. 气味:良质面筋具有面筋应有的气味,无其他任何异味;次质面筋固有的气味平淡,稍有异味;劣质面筋有臭味、哈喇味(油炸面筋)或其他不良气味。4. 滋味:取样品细细咀嚼,品尝其滋味。良质面筋具有面筋固有的滋味,无其他任何异味;次质面筋固有的滋味平淡,稍有异味;劣质面筋有酸味、苦味及其他不良滋味
鲜猪肉	1. 新鲜猪肉:表面有层稍微干燥的外膜,不发黏,呈红色,肌肉细密而有弹性,用手指压后不留指印,纤维细密,并且夹杂脂肪,闻起来有股清淡的自然芳香。新鲜合格的猪肉应盖有“兽医验讫”的紫色印章或滚花印章。2. 不新鲜的猪肉:肉色暗红,无光泽,表面有层风干的外膜,或者很潮湿,无弹性,黏手。切面呈绿色、灰色、暗色。手指压后凹陷不能恢复。轻度不新鲜的肉,闻起来稍有不舒服的味道。严重腐败的肉,不但表面有臭味,而且肉的深层有氨味和酸味。3. 病猪肉:皮肤上有大小不等的深红色或淡红色斑点,皮下脂肪呈浅红色或微黄色。肌肉呈暗红色,光泽差,皮肤有针尖大的深红或淡红出血点,切面呈玫瑰色或大理石样。若肌肉剖面有米粒大小、半透明、椭圆形包囊,内有液体则为猪囊虫病。4. 死猪肉:血管内有不同程度的血液存在。其肌肉呈暗红色或有色斑,表面无光泽,弹性差,将肌肉剖开后用刀背按压,即可观察到其毛细血管中有暗紫色的血液渗出或有血迹
冻猪肉	新鲜的冻猪肉色泽正常且鲜明,肉质结实,用手指按,接触面呈红色,脂肪断面为白色且体表干净。不新鲜的冻猪肉呈紫褐色或带有臭味