

□ 各类餐饮、集体食堂的业主和从业人员必备

餐饮从业人员读本

(下册)

——餐饮加工与服务应遵守的卫生标准

如何运用食品卫生标准

正确设计和建筑库房、厨房和餐厅

正确识别和剔除食品原料的有毒有害部分

正确处理和使用餐饮加工用水

正确使用食品添加剂

正确选用快餐盒、食品包装纸和其他食品容器

正确洗涤和消毒餐(用)具

正确加工蒸、煮、炸、烤、凉菜、火锅和饮品等各类餐饮食品

餐饮从业人员读本(下册)

——餐饮加工与服务应遵守的卫生标准

主 编 张志强 于 军

主 审 杨明亮

副主编 李章国 张伟平 李 杰 杨永朝 周自新 黄 蓓

副主审 陈永德 田建新 陈卫东

编 者(以姓氏笔画为序)

丁秀娣 王海燕 卞雅娜 任 刚 刘志胜 严隽德

李 民 李海波 邱剑锋 冷 毅 张 建 陈志林

林 玲 金志强 侯为道 姚元庚 高士根 高志胜

郭子侠 黄锦生 龚 铃 彭接文 蔡雪毅 薛洪伟

审 稿(以姓氏笔画为序)

万泰钟 王松强 王蓓蓓 叶尔江 杨笑雨 杨 健

李怀应 张 丁 范良旭 林建权 罗婵英 郑云雁

骆侃佼 秦晓明 黄 彪 屠哲西 蒋贤根 韩增师

舒德峰 温小飞 楼新民 鲍亚范 谭 枫 潘 斌

潘霭荣 薛金发 瞿鸿鹰

特邀顾问 阎 宇



图书在版编目(CIP)数据

餐饮从业人员读本. 下册, 餐饮加工与服务应遵守的卫生标准/
张志强, 于军主编. - 成都: 四川科学技术出版社, 2007. 3
(食品卫生安全教育丛书)
ISBN 978 - 7 - 5364 - 6048 - 5

I. 餐... II. ①张... ②于... III. 饮食业 - 食品卫生 -
卫生标准 - 中国 - 教材 IV. R155.5 - 65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 094380 号

食品卫生安全教育丛书

CANYIN CONGYE RENYUAN DUBEN

餐饮从业人员读本(下册)

——餐饮加工与服务应遵守的卫生标准

主 编 张志强 于 军
策划编辑 康利华
责任编辑 李迎军
封面设计 李 庆
版面设计 康永光
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 260mm × 185mm
印张 19.5 字数 380 千 插页 1
印 刷 成都齐众宇川印务有限责任公司
版 次 2007 年 3 月成都第一版
印 次 2007 年 3 月成都第一次印刷
定 价 55.00 元
ISBN 978 - 7 - 5364 - 6048 - 5

■ 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) 87734081
邮政编码/610031

前 言

这是一本指导餐饮业如何保证食品卫生质量、预防食物中毒的科普性培训教材,绝大部分内容都是根据食品卫生标准或其他相关标准编写的。大家都知道,食品卫生标准是判断和衡量食品是否符合食用安全要求的技术依据。应该说,只要符合食品卫生标准的食品就是安全的,就不会引起食物中毒或其他食源性疾病。食品卫生标准不仅用于食品生产,也广泛地应用于餐饮食品的加工与服务。采购食品时,餐饮业需要用食品卫生标准对食品的感官进行鉴别,由此判断所要采购的食品是否存在卫生问题,是否是假冒伪劣食品;同时,采购食品时,餐饮业还需要按照《食品卫生法》关于索证管理的要求,用食品卫生标准对所购食品的检验报告进行核查。在食品原料贮存过程中,餐饮业不仅需要按照食品卫生标准的有关规定正确贮存食品,还需要运用食品卫生标准从感官上判断食品是否在贮存中发生了腐败变质。所以,食品卫生标准在餐饮加工与服务过程中的应用是非常广泛的,这对于保证餐饮食品卫生质量、预防食物中毒是非常重要的。因此,为了帮助大家能正确理解和应用食品卫生标准,我们编写了这本书。

本书的最大特点就是围绕如何保证餐饮食品卫生这一中心问题,根据食品卫生标准和有关要求,向大家详尽地讲解了各种各样的餐饮加工与服务方法,有供大型餐饮业使用的方法,也有专用于小型饮食店甚至小摊点的方法。可以说这本书是餐饮加工和服务的卫生操作手册。

本书的另一特点是其通俗的文字风格,这是以前类似培训教材中少见的,其目的就是希望各种文化层次的餐饮加工与服务人员能读懂它。

本书分为上、下两册,共四个部分。第一部分为有关食品卫生法律法规与标准,第二部分为餐饮食品原料的基本卫生知识,第三部分为各类食品的采购、运输与贮存,第四部分为餐饮加工与服务各个环节的正确操作,第五部分为附录,向大家提供了索证核查时经常使用的食品卫生标准和一些有帮助的信息。书中所列出的食品分类、食品的感官要求、食品的感官鉴别方法、食品的贮存要求与保质期等都是食品卫生标准或其他相关标准所规定的。当然,由于标准随时都在更新,所以,还希望大家以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》以及现行标准为准。

餐饮业卫生管理人员或主要负责人必须了解全书的内容,餐饮加工和服务各环节的人员必须掌握该环节的各项正确方法,如采购人员必须要掌握不同食品的感官鉴别方法,库房管理员必须掌握每类食品的贮存方法。厨师或其他餐饮加工人员必须掌握食品添加剂和食品包装材料的使用以及食品煎炸、食品熏烤等的正确方法,餐厅服务员必须掌握维护餐厅环境卫生和空气卫生质量的正确方法。为了保证餐饮食品的卫生质量,餐饮业从业人员应将这本书常备案头,经常进行对照检查。



目 录

第四部分 餐饮加工与服务各个环节的正确操作

第一章 如何保证餐饮加工与服务场所、设施、设备的卫生·····	3
第一节 餐饮加工与服务场所的设计与建筑·····	3
一、选址·····	3
二、餐饮加工区域的布局·····	4
三、内部设计与建筑·····	5
第二节 餐饮加工与服务场所的环境卫生·····	9
一、常见的环境卫生问题·····	9
二、环境卫生的正确方法·····	11
三、禁止在餐饮加工场所圈养畜禽类动物·····	15
第三节 除虫灭害·····	15
一、鼠类防治·····	15
二、蝇类防治·····	18
三、蟑螂防治·····	21
四、蚂蚁防治·····	23
第四节 餐饮加工设施与设备的使用与保养·····	24
一、餐饮加工设施与设备的基本卫生要求·····	24
二、各类餐饮加工设施与设备的使用与保养·····	25
第二章 如何保证餐饮加工用水的卫生·····	32
第一节 餐饮加工用水应符合的卫生要求·····	32
一、毒理学指标·····	32
二、细菌学指标·····	32
第二节 保证餐饮加工用水卫生质量的主要措施·····	32
一、正确选择和保护水源·····	32

二、保证二次供水的卫生·····	33
三、自备水源水的净化与消毒·····	34
四、卫生监督·····	34
五、正确使用和维护供水设施设备·····	35
六、餐饮用水卫生管理制度·····	35
第三章 如何正确使用食品添加剂 ·····	36
第一节 食品添加剂的定义、分类与作用 ·····	36
一、定义与概述·····	36
二、食品添加剂的分类·····	36
三、食品添加剂的作用·····	37
四、食品添加剂的正确使用·····	38
第二节 餐饮加工常用食品添加剂的正确使用方法 ·····	38
一、面制品常用的食品添加剂·····	38
二、肉类食品常用食品添加剂·····	40
三、油炸食品常用食品添加剂·····	41
四、餐饮自制饮品常用的食品添加剂·····	41
五、烹饪过程常用的食品添加剂·····	45
第三节 餐饮业滥用食品添加剂的主要现象 ·····	45
一、超范围、超量使用食品添加剂·····	46
二、使用非食品级食品添加剂·····	46
三、使用非食用物质作为食品添加剂·····	46
第四节 餐饮加工使用食品添加剂的主要注意事项 ·····	48
一、使用面点类食品添加剂的主要注意事项·····	48
二、使用油溶性抗氧化剂的主要注意事项·····	48
三、使用亚硝酸盐的主要注意事项·····	48
第四章 如何正确使用食品容器与包装材料 ·····	49
一、食品用纸·····	49
二、陶瓷·····	49
三、塑料制品·····	50
四、涂料·····	52
五、复合材料·····	52
六、铝制品·····	52



七、橡胶制品	53
第五章 如何保证烹饪卫生	54
第一节 食品原料的初加工	54
一、初加工场所卫生	54
二、初加工操作卫生	55
三、常用的初加工方法	56
第二节 餐饮食品的热加工	65
一、食品热加工的主要卫生问题与正确做法	65
二、影响热加工效果的主要因素及其解决办法	67
三、食品中难以受热破坏的致病性微生物和有毒有害物质	68
第三节 食品热加工后的保藏	69
一、食品热加工后的保藏方法	69
二、热加工后食品的主要卫生问题与正确做法	70
第四节 凉菜制作	71
一、凉菜的主要加工工艺	71
二、凉菜制作的主要卫生问题与正确做法	73
三、几种常见凉菜的主要卫生问题与正确做法	79
第五节 烧烤与烟熏	80
一、食品烧烤的分类及工艺过程	81
二、食品烧烤与烟熏的主要卫生问题	84
三、解决烧烤食品的主要卫生问题与正确做法	86
第六节 火 锅	88
一、火锅食品的特点及其主要卫生问题	88
二、解决火锅食品主要卫生问题与正确做法	89
第七节 油 炸	90
一、油炸食品的分类	90
二、食品油炸的主要卫生问题与正确做法	90
第八节 自制饮品	93
一、常见自制饮品及工艺过程	93
二、自制饮品主要卫生问题及正确做法	95
第九节 酱腌菜	97
一、酱腌菜的种类	97
二、酱腌菜制作过程主要卫生问题与正确做法	97

第十节 几种容易引发食物中毒原料的正确处理与加工方法	101
一、扁豆	101
二、黄花菜	102
三、豆浆	102
第六章 如何保证餐饮服务卫生	104
第一节 餐厅卫生	104
一、地面卫生	104
二、餐桌卫生	104
三、台布和席巾卫生	105
四、餐巾卫生	105
五、工作台卫生	105
六、餐厅的室内空气卫生	105
第二节 酒吧与酒会卫生	108
一、用具卫生	108
二、调酒卫生	108
三、服务卫生	109
第三节 餐饮服务卫生	110
一、摆台卫生	110
二、进餐前后的卫生服务	110
三、上菜卫生服务	111
第四节 餐饮服务人员个人卫生	111
第七章 如何保证配餐与送餐卫生	112
第一节 概述	112
一、送餐食品行业的现状与发展趋势	112
二、送餐食品的卫生学特点	112
三、送餐食品的安全风险	113
四、送餐食品的服务对象、范围和时限	113
第二节 送餐食品加工与供餐的主要卫生问题与解决办法	114
一、超负荷加工	114
二、食品原辅料采购、验收把关不严	116
三、餐饮装配(分餐)过程中的污染	116
四、储存和运输过程中的污染	117



五、完成制作至进餐的间隔时间过长	119
六、供餐(发餐和就餐)中的污染	119
第三节 送餐食品的营养要求	120
第八章 如何洗涤与消毒餐(用)具	121
第一节 餐饮加工与服务中餐(用)具的污染	121
一、生物性污染	121
二、化学性污染	122
第二节 食(用)具洗涤与消毒的相关卫生标准	122
一、GB 14934《食(饮)具消毒卫生标准》	122
二、GB 14930.1《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》	123
三、GB 14930.2《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》	123
第三节 餐(用)具洗涤与消毒的基本原则与操作程序	123
一、餐(用)具洗涤与消毒的基本原则	123
二、餐(用)具洗涤与消毒的操作程序	123
第四节 餐(用)具的洗涤	124
一、为什么要洗涤餐(用)具	124
二、洗涤剂的选择与使用	125
三、餐(用)具的常用洗涤方法	128
四、食(饮)具洗涤	129
第五节 餐(用)具的消毒	132
一、消毒的基本概念	132
二、常用消毒方法与原理	132
三、影响消毒效果的主要因素	133
四、餐(用)具的常用消毒方法	135
第六节 食(饮)具的保洁	143
一、食(饮)具保洁存在的主要卫生问题	143
二、食(饮)具保洁的正确做法	144
第七节 大型餐(用)具及场所的清洗与消毒	144
一、餐饮加工设备的清洗与消毒	144
二、加工间的清洗	146
三、加工专间的空气消毒	146
第八节 餐(用)具消毒效果的评价	148
一、感官评价	149

二、实验室评价	149
三、采样与检验	149
第九节 洗涤剂、消毒剂的卫生质量与安全使用	151
一、洗涤剂、消毒剂的卫生质量	151
二、洗涤剂、消毒剂的安全使用	152
第十节 餐(用)具洗涤、消毒存在的主要问题与解决办法	154
一、主要问题	154
二、解决办法	155
第九章 如何制订与实施餐饮加工与服务的卫生管理制度	157
第一节 食品卫生管理制度	157
一、餐饮加工与服务的卫生管理重点	157
二、餐饮企业的卫生管理专门机构和人员	157
三、各项管理制度举例	158
第二节 岗位职责	165
一、食品卫生管理员岗位职责	165
二、厨师长岗位职责	165
三、采购员岗位职责	166
四、验收员岗位职责	166
五、仓库保管员岗位职责	166
六、初加工岗位职责	166
七、配菜岗位职责	167
八、烧煮烹调岗位职责	167
九、冷盘配菜岗位职责	167
十、点心制作岗位职责	168
十一、餐具洗涤、消毒岗位职责	168
十二、餐厅服务岗位职责	168
十三、厨房清洗、消毒岗位职责	169
第十章 如何保障从业人员良好的健康状况和个人卫生	170
第一节 人员健康管理	170
一、餐饮从业人员是如何污染食品的	170
二、健康检查	170
三、各种有碍食品卫生疾病的主要症状	171



四、对有碍食品卫生疾病患者的管理	175
五、健康监护	176
第二节 个人卫生管理	177
一、洗手卫生	177
二、手套的卫生	178
三、服装和发帽的卫生	179
四、上岗卫生	179
第十一章 如何对餐饮业加工与服务人员进行食品卫生知识培训	181
一、餐饮从业人员食品卫生知识及其培训中存在的主要问题	181
二、食品卫生知识培训要点	182
第十二章 如何预防食源性寄生虫病和人畜共患病	186
第一节 食源性寄生虫病	186
一、何为食源性寄生虫病	186
二、主要的食源性寄生虫与受污染的食品	186
三、餐饮业如何预防食源性寄生虫病	193
第二节 人畜共患病	194
一、何为人畜共患病	194
二、人是如何感染人畜共患病的	194
三、何为禽流感	195
四、餐饮业如何预防禽流感等人畜共患病	195
第十三章 餐饮业如何应用“危害分析与关键控制点”管理体系	197
第一节 什么是危害分析与关键控制点体系	197
一、危害分析与关键控制点体系的定义	197
二、危害分析与关键控制点体系的主要内容	197
第二节 危害分析与关键控制点体系的工作原理	199
第三节 餐饮业如何应用 HACCP	200
一、我国餐饮食品加工方式的卫生学分类	200
二、餐饮业实施 HACCP 的必要性	201
三、餐饮业建立和实施 HACCP 体系的技术要求	201
第十四章 如何防范餐饮食品投毒	207
第一节 引发餐饮食品投毒的主要原因	207

一、为什么餐饮食品容易成为投毒的对象	207
二、投毒物品有哪些特征	207
三、有哪些因素容易引发餐饮食品投毒	208
第二节 餐饮单位防范餐饮食品投毒的主要措施	209
一、牢固树立餐饮经营者是餐饮食品安全的第一责任人的意识	209
二、建立食品安全一把手负责制	209
三、要有切实有效的措施	210
四、对食品原料建立采购 - 储存 - 使用三级检查链	210
五、加强有毒有害化学品的管理	210
六、建立从业人员的身份登记与查验制度	211
七、及时疏导矛盾,消除犯罪动机	211

第五部分 附 录

附录一:食品卫生国家标准指标摘要汇编	215
附录二:卫生部颁布的“既是食品又是药品的物品名单”	294
附录三:不得用于餐饮食品原料以及餐饮食品加工的物质名单	295
一、卫生部、原国家医药管理局公布的毒性药物	295
二、《中华人民共和国药典》收藏的毒性中药	295
三、新中国成立以来已报道的单味中药中毒举例	296
附录四:几种有毒蘑菇的形态图	297

第四部分

餐饮加工与服务各个环节的正确操作





第一章 如何保证餐饮加工与服务场所、设施、设备的卫生

餐饮业加工与服务场所、设施、设备应符合适用、安全、卫生的原则。餐饮业必须具备原料贮存、初加工、烹调、配餐、就餐等场所,设计时应充分考虑各功能间的面积与加工的品种、数量相适应,要保证设施、设备的材质与设计符合卫生要求,并按照相关要求对场所、设施、设备进行经常性维护。

第一节 餐饮加工与服务场所的设计与建筑

餐饮加工与服务场所的设计与建筑不符合卫生要求,容易造成餐饮加工与服务过程发生食品污染。所以,餐饮加工与服务场所的设计与设施,是防止食品污染,保证餐饮食品卫生的重要环节。

一、选址

(一)常见的卫生问题

1. 附近有污染源

餐饮业如果建在化学性有毒有害物质的排放口、粉尘作业场所的附近,或离露天垃圾场、坑式卫生间、粪池等容易孳生蚊蝇和害虫的场所较近,这些化学性、生物性或物理性的有毒有害物都可能近距离地对餐饮加工与服务过程造成污染。

2. 地势低洼、潮湿

地势低洼、潮湿容易造成库房、加工间地面潮湿甚至积水,加工或贮存的食物因此极易受潮而发生腐败变质。

3. 无供排水条件

主要表见为:

(1)既无符合卫生标准的饮用水,也无符合饮用水水质条件的水源,当然就不能保证食品加工用水的卫生安全,从而极易导致肠道传染病或食物中毒。

(2)无排水条件或排水不畅,则餐饮加工过程产生的废水不能及时、通畅地排出,必然易于孳生蚊蝇和害虫而造成食品污染,同时污水淤积造成的恶臭也影响就餐环境。

(二)正确的选址方法

(1)周围环境整洁。

(2)远离粉尘作业、工业废物排放口以及有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。

(3)应与粪坑、污水池、垃圾场(站)、旱厕、畜禽养殖场等容易孳生蚊蝇和害虫的场所至少有25m以上的距离。

(4)地势高且平坦、地面干燥。

(5)通风良好。

(6)有饮用水供水系统,或水源水质符合国家GB 5749《生活饮用水卫生标准》及其他有关规定的区域。

(7)应有相应的给水、排水、排污条件。

二、餐饮加工区域的布局

(一)常见的卫生问题

1. 无功能分区

1) 主要表现

(1)食品仓库与办公场所、杂物和日用品仓库混用。

(2)未分别设置专用的初加工、烹调、餐(用)具清洗消毒场所。

(3)初加工场所内未分别设置肉类原料、蔬菜原料、水产品的加工区域。

(4)无专用的水果拼盘和鲜榨果汁制作场所(如在收银台、酒吧台制作)。

(5)无专用的凉菜间、糕点间等。

2) 功能分区不明确易造成的卫生问题

(1)食品原料容易受到杂物的污染,或将非食品原料误作食品原料。

(2)生食品对熟食品的污染。

(3)无专间加工凉菜、裱花蛋糕等直接入口食品,不仅容易造成生熟食品的交叉污染,也容易造成食品的腐败变质。

2. 布局、流程不合理

1) 主要表现



- (1) 食品加工场所未按照原料、半成品、成品供应的顺序布局。
 - (2) 食品加工流程未做到生进熟出的单一流向。
 - (3) 餐具洗消间未做到脏进净出的单一流向。
 - (4) 成品供应通道与原料进货通道,或与餐具回收通道混用或交叉。
- 2) 布局、流程不合理最容易导致生食品或不洁餐饮具对供餐食品的污染。

(二) 正确的布局方法

1. 餐饮加工区域布局的主要原则

(1) 应按原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理设计各加工间的布局,既要使各加工环节严格分开,又要使其相互连贯。

(2) 食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向,后道工序的食品不得返回到前道工序。

(3) 成品通道及其出口应与原料通道及其出口分开,成品通道与出口还要与餐饮具回收通道和入口分开。

2. 食品加工处理区应设置专用场所

如专用于原料和(或)半成品贮存、初加工(全部使用半成品原料的可不设置)、切配、烹调(单纯经营火锅、烧烤的可不设置)、备餐(酒吧、咖啡厅、茶室可不设置)、鲜榨果蔬汁和水果拼盘、餐用具清洗消毒等场所。

3. 某些加工应设专间

如专用于凉菜制作、裱花、集体用餐配送的食品分装、集中备餐和快餐的备餐等的工作间。

三、内部设计与建筑

(一) 常见的卫生问题

(1) 餐饮业食品加工场所为简易建筑,甚至露天或半露天操作,这就意味着餐饮加工和服务与外界无隔离防护设施,外界的灰尘、污染物以及蚊蝇等就可以直接污染餐饮食品。

(2) 天花板、墙壁、门、窗台、地面等的设计与建筑不符合卫生要求,如天花板过低、墙壁与地面以及墙壁与窗台的交界处未达到一定的弧度等。天花板过低则室内空间缩小而造成通风受阻,因此不利于室内蒸汽的排出,不能排出的蒸汽在天花板、墙壁等处形成的水珠通常是造成食品污染的一种重要原因。同时,通风受阻、室内蒸汽不能排出也造成室内湿度过大,容易造成原料与餐饮食品腐败变质。

(3) 墙壁与地面、墙壁与窗台交界处未形成弧形,则污垢容易藏匿,而且很不易