

农家乐致富一本通系列

农家乐卫生标准 一本通

熊志明 编著



电子科技大学出版社

农家乐致富一本通系列

农家乐卫生标准

NONGJIALEWEISHENGBIAOZHUNYIBENTONG

一本通

熊志明 编著



电子科技大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

农家乐卫生标准一本通/熊志明编著. —成都:

电子科技大学出版社, 2011.11 (2014.8 重印)

(农家乐致富一本通系列)

ISBN 978-7-5647-1036-1

I. ①农… II. ①熊… III. ①农村卫生: 旅游卫生—
卫生标准—中国 IV. ①R127-65②R128-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 267745 号

农家乐卫生标准一本通

熊志明 编著

出 版: 电子科技大学出版社 (成都市一环路东一段 159 号电子信息产业大厦 邮编: 610051)

责任编辑: 杨仪玮

主 页: www.uestcp.com.cn

电子邮箱: uestcp@uestcp.com.cn

发 行: 新华书店经销

印 刷: 北京宝旺印务有限公司

成品尺寸: 110mm×185mm 印张 6 字数 93 千字

版 次: 2011 年 11 月第一版

印 次: 2014 年 8 月第三次印刷

书 号: ISBN 978-7-5647-1036-1

定 价: 16.80 元

■ 版权所有 侵权必究 ■

◆ 本社发行部电话: 028-83202463; 本社邮购电话: 028-83201495。

前言

农家乐致富一本通系列丛书的主要任务是广大农家乐经营者提供第一手材料,便于农民朋友在开办农家乐时作为借鉴,能将农家乐经营的更有特色,更安全,更能赚钱!

随着人民生活水平的不断提高,交通条件的改善,出行旅游、休闲娱乐正逐渐成为人们生活的重要组成部分。以拥抱生态绿色自然、呼吸清新空气、流连田园风光、体验农家乐趣为特色的农家乐,更是受到越来越多人的推崇,成为休闲旅游的好形式。农家乐旅游正在成为城乡一体化发展的重要连接点、扩大国内消费的重要支撑点和农民朋友收入的重要增长点,在推进城乡统筹发展、优化城乡经济结构、改善城乡生态环境等方面发挥着独特的作用。

作为新生事物,农家乐在发展过程中,也出现了产品同质、服务低档、项目单一、发展无序等问题,以致“农”的特色不突出、“家”的氛围不浓厚、“乐”的文章不充分。尤其是农家乐的安全问

题越来越突出。农家乐经营一般资金不充裕,抵抗风险能力差,一旦出现安全问题将给农家乐经营带来很大风险。

农家乐致富一本通系列——《农家乐卫生标准一本通》一书介绍了农家乐在食品采购、食品贮藏运输、食品加工、餐饮环境卫生、住宿卫生、清洁与消毒、从业人员卫生等方面的相关知识与制度。同时,本书还附带了《食品安全法》等法律法规,方便经营者更加安全卫生地做好经营。

鉴于时间有限,加之作者水平有限,难免有不妥及遗漏,请广大读者朋友积极提出宝贵意见。

2011 年 11 月

目 录

第一讲 农家乐——食品知识安全篇	1
一、什么是食品质量安全	1
二、什么叫食品质量安全市场准入 制度	2
三、目前必须标注 QS 标志的食品有 哪些	3
四、为什么农家乐餐饮安全非常重要	3
五、农家乐经营者要遵守哪些有关食品 安全的法律法规和规范标准	6
六、《中华人民共和国食品安全法》中对于农 家乐食品安全标准的要求有哪些	6
七、《中华人民共和国食品安全法》禁止 经营的食物有哪些	7
八、农家乐经营者违反《中华人民共和国 食品安全法》要承担哪些责任	9
九、为什么农家乐要办理卫生许可证	13
十、如何办理食品卫生许可证	14

第二讲 农家乐——食品采购安全篇	15
一、食品采购对于食品安全的重要性有 哪些	15
二、采购食品原料应注意什么	15
三、禁止采购的食品有哪些	16
四、餐饮服务食品采购管理规定有哪些	16
五、餐饮服务食品采购索证索票管理规定 有哪些	20
六、如何判别伪劣食品	25
七、如何正确识别食品标签	26
八、常见的食品采购有哪些误区	28
九、如何采购粮食	29
十、如何采购蔬菜	32
十一、如何采购食用油	34
十二、如何采购肉	34
十三、如何采购水产品	34
附(一) 餐饮经营单位食品采购与进货验收 台帐(格式)	36
附(二) 食品添加剂使用台帐	38
附(三) 餐饮食品采购卫生管理制度	39
第三讲 农家乐——食品运输篇	41
一、食品在运输过程中要注意哪些问题	41
二、食品运输过程中有哪些卫生要求	41
三、对于食品运输工具的管理要求有 哪些	42

四、对食品运输人员有哪些卫生要求	43
五、如何根据食品选择合适运输工具	44
六、如何做好食品输运车辆的消毒	45
第四讲 农家乐——食品贮存篇	46
一、食品有哪些贮存方法	46
二、食品在贮存期间容易发生哪些质量 问题	46
三、食品仓储应如何管理	48
四、食品贮存的卫生要求有哪些	49
五、常温食品贮存需要注意哪些卫生 要求	51
六、冷藏贮存需要注意哪些卫生要求	52
七、如何对杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒 剂及有毒有害物进行管理	53
八、仓库管理员有哪些职责	53
第五讲 农家乐——食品加工安全篇	55
一、食品粗加工有哪些卫生要求	55
二、食品在烹调过程中有哪些卫生要求	56
三、如何保证鱼肉类食品的烹调卫生	59
四、食品应如何冷冻	63
五、冷冻食品如何解冻	64
六、现榨饮料在制作过程中应如何保证 卫生安全	66

七、国家对现榨饮料的规定有哪些	67
八、熟食快速冷却有哪些方法	70
九、如何做好凉菜间的卫生工作	72
十、如何保证凉菜间的空气质量	74
十一、如何保证点心厨房的卫生	76
第六讲 农家乐——餐饮店卫生篇	77
一、农家乐餐饮店环境卫生如何保持	77
二、餐饮店卫生管理员有哪些职责	78
三、什么是餐饮“五常法”	79
四、餐饮如何进行岗位责任管理	83
五、餐饮厨房垃圾应如何处理	84
六、餐饮店如何进行除虫灭害	85
七、餐饮店常用的消毒方法有哪些	86
八、餐具如何进行消毒、保管	87
第七讲 农家乐——住宿卫生篇	88
一、如何办理农家乐旅店卫生许可证	88
二、农家乐旅店卫生应如何管理	90
三、农家乐旅店客房需要按照什么样的程 序进行卫生清扫	92
四、旅店公共用品应如何清洁	94
五、旅店对洗消间有什么要求	94
六、旅店洗消程序有哪些	95
七、公共场所集中空调通风系统卫生 制度	96

第八讲 农家乐——工作人员卫生要求篇	97
一、农家乐对于餐饮工作人员卫生有何要求	97
二、农家乐对食品从业人员卫生管理制度有哪些	98
三、农家乐对食品从业人员健康制度有哪些	98
四、农家乐对食品从业人员卫生培训制度有哪些	99
第九讲 农家乐——食品添加剂管理篇	100
一、什么是食品添加剂	100
二、食品添加剂有哪些危害	102
三、如何正确看待食品添加剂	103
四、如何正确使用食品添加剂	103
五、食品添加剂使用和管理中存在哪些问题	106
第十讲 农家乐——疾病的预防与控制篇	107
一、什么是食源性疾病 食源性疾病有哪几种类型 如何预防	107
二、什么是食物中毒	110
三、对于食物中毒责任人的行政处罚有哪些	119
四、发生食物中毒应如何急救	120
五、如何预防细菌性食物中毒	122
六、如何预防沙门氏菌食物中毒	123

七、如何预防副溶血性弧菌食物中毒	123
八、如何防治葡萄球菌食物中毒	125
九、如何预防食源性寄生虫病	126
十、如何预防化学性食物中毒	126
十一、常见的有毒动植物食物有哪些	130
附件(一) 农家乐餐饮店制度规范大全	134
附件(二) 餐饮业卫生规范	151

第一讲 农家乐——食品知识安全篇

近年来,随着旅游产业的发展,农家乐休闲旅游迅速发展为新的休闲娱乐方式,涌现出了一大批经营性农家乐。但是,绝大部分农家乐地处城乡结合部或更为偏远的乡村,由于多为分散经营、规模较小、有关部门对其缺乏有效的监管等诸多原因,不少农家乐在经营过程中存在着食品安全问题,非常值得重视。

目前农家乐多以家庭经营为主,条件比较简陋,卫生条件差,大多使用家庭自备的烹调饮食器具,其防尘防蝇、消毒保洁设施很不健全;另外很多没有取得《卫生许可证》,一般也没有对从业人员进行专门的培训,其食品卫生安全防范意识比较淡薄,存在食品超过保质期、选购的肉类未经过检疫等问题,食物中毒的现象时有发生;再有从事农家乐经营活动的人员也没有进行相应的健康体检并办理《身体健康证》,这样也会留下健康隐患。

一、什么是食品质量安全

食品质量安全是指食品质量状况对食用者健康、安全的保证程度。包括三方面内容:

一是食品的污染导致的质量安全问题。例如生物性污染、化学性污染、物理性污染等。

二是食品工业技术发展所带来的质量问题。如食品添加剂、食品生产配剂、介质以及辐射食品、转基因食品等。

三是滥用食品标志。例如伪造食品标志、缺少警示说明、虚假标注食品功能或成分、缺少中文食品标志(进口食品)等。

二、什么叫食品质量安全市场准入制度

食品质量安全市场准入制度是指为保证食品的质量安全,具备规定条件的生产者才允许进行生产经营活动,具备规定条件的产品才允许生产销售的一种行政监管制度。它是一项行政许可制度。制度建立的原则是事先保证和事后监督相结合、政府监管和企业自律相结合,充分发挥市场机制作用。它主要包括三项基本内容。

1. 食品生产企业必备条件审查制度:在国内加工销售食品的企业,必须具备保证产品质量的必备条件,并按规定程序取得《食品生产许可证》后方可生产食品。

2. 强制检验制定:食品生产企业必须履行法律义务,产品检验合格后方可出厂销售。

3. 食品质量安全标志制度:检验合格出厂销售食品必须在其包装上加印(贴)食品质量安全市场准入标志,即“QS”标志。

三、目前必须标注 QS 标志的食品有哪些

第一批必须标注 QS 的食品共 5 类,分别是小麦粉、大米、食用植物油、酱油、醋。

第二批必须标注 QS 标志的食品共分 10 类,主要包括肉制品、乳制品、饮料、调味品(糖和味精)、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、膨化食品及速冻米面制品。

第三批必须标注 QS 的食品共分 13 类,主要包括糖果制品、茶叶、葡萄酒及果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货、蛋制品、可可制品、咖啡、水产加工品、淀粉及淀粉制品。

四、为什么农家乐餐饮安全非常重要

到农家乐去消费,总是希望能得到等值的享受。比如吃饭,希望能吃上农家饭,野菜、野味、农家做法的饭,换换口味,体会一下农家风情。但如果农家乐端上的饭菜跟城市饭店别无二致,照样大鱼大肉,则农家乐将失去其绿色、健康的意义。在农家主要要体现的是纯天然绿色、健康的特色,当然也可以在菜名上做点小文章,例如“忆苦思甜”是红烧肉,“曹操献大刀”是回锅肉,“红掌拨清波”是枸杞汤等在菜谱中。在人人追求健康长寿的今天,农家乐餐饮业的卫生安全问题的重要性是不言而喻的,它无论是对于广大的农家乐餐饮消费者来说,还是对于农家乐餐饮经营者而言都是至关重要的一个环节。但归结起

来,可从如下几个方面来认识农家乐餐饮卫生安全的重要性。

(一)是农家乐餐饮经营的基本保证

从宏观意义上讲,农家乐餐饮企业所提供的产品是“服务”,而构成“服务”这一产品的内容是包含很多具体项目的,其中最基本的部分是菜品、饮料等食品。到酒店、餐厅就餐的客人,首要的目的是为了食用各种各样的菜品、饮品,以满足顾客的需求。那么食品中任何对人体有害的因素都是不应该存在的。所以,餐饮业加工销售的菜品、饮料等食品,首先必须是干净卫生、安全无害的,这是农家乐餐饮生产经营的基础,是农家乐餐饮企业能够得到发展的基本保证。如果,一个农家乐餐饮企业连基本的餐饮卫生都保证不了,还怎么去谈企业的发展呢?

(二)是维护农家乐餐饮消费者的利益的需要

农家乐餐饮消费者到农家乐餐厅进餐时,最关心的问题就是菜品等食品是否卫生安全,这在前面已有论述。对于农家乐餐饮经营者来说,要想赢得广大客人的信赖,首先的问题是以维护农家乐餐饮消费者的人身利益为首要,这就要求农家乐餐饮企业生产销售的食品卫生干净、安全可靠,不会给农家乐就餐者带来任何不安全因素。而有一些农家乐餐饮企业对自己产品的卫生往往用马马虎虎的态度对待,使就餐中时有食物中

毒等不安全的事件发生,给消费者造成了不应该的人身伤害和财产损失。因此,需要食品防疫部门、卫生部门等对农家乐餐饮企业的食品卫生实施监督,以确保农家乐餐饮的卫生安全性,维护广大农家乐餐饮消费者的利益。

(三)是维护农家乐员工的卫生健康的需要

如果是在农家乐卫生条件欠佳、环境污染严重的场所内加工制作餐饮食品,不仅会对农家乐餐饮产品的卫生形成威胁,同样也会对食品加工人员的自身带来不安全的因素,甚至会影响农家乐企业员工的身体健康。所以,保证农家乐餐饮的卫生安全,不仅是农家乐餐饮企业发展的基本保证、维护农家乐餐饮消费者的利益的需要,同时也可以在很大程度上维护从事菜品加工制作员工的卫生安全与身体健康。

(四)是保障农家乐餐饮企业的利益的需要

如果农家乐餐饮企业加工销售的菜品等食品含有对人体有害的因素,一旦给消费者造成伤害时,农家乐企业就要承担一定的道义责任,甚至法律责任。轻者要对受害人进行必要的经济赔偿,重者会受到法律的制裁。因此,从有效保障农家乐餐饮企业的利益方面来看,餐饮产品卫生也是不可忽视的,必须把不卫生、不安全的因素控制在最低水平,以确保农家乐消费者、餐饮企业、企业员工等各方面的利益。

五、农家乐经营者要遵守哪些有关食品安全的法律法规和规范标准

农家乐经营者必须遵守国家的《食品安全法》、地方政府出台的农家乐经营规范以及《生活饮用水卫生标准》(GB5749—85)、《旅店业卫生标准》(GB9663—1996)、《旅馆(餐厅)卫生标准》(GB16153—1996)、中华人民共和国卫生部(2005年)《餐饮业和集体用餐配送卫生规范》。

六、《中华人民共和国食品安全法》中对于农家乐食品安全标准的要求有哪些

《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)第二十七条规定,食品生产经营应当符合食品安全标准,并符合下列要求:

(一)具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所,保持该场所环境整洁,并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

(二)具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施,有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

(三)有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度。