

上海市食品生产经营人员食品安全培训

推荐教材

SHIPIN
AN!QUAN

JIUZAI
NINDE
SHOUZHONG



食品安全就在您的手中③

(供餐饮业食品加工操作人员用)

上海市食品生产经营人员
食品安全培训推荐教材

编委会 组编

上海科学技术出版社

上海市食品生产经营人员食品安全培训推荐教材

R155
28;3

食品安全 就在您的手中③

(供餐饮业食品加工操作人员用)

上海市食品生产经营人员
食品安全培训推荐教材 编委会 组编

上海科学技术出版社

责任编辑 熊仕华
装帧设计 房惠平
插图绘制 姜 玮 韩鹤松
版式设计 黄国兴
封面摄影 张 磊

图书在版编目 (C I P) 数据

食品安全就在您的手中③ / 上海市食品生产经营人员
食品安全培训推荐教材编委会组编. —上海: 上海科学技术出版社, 2008.3
上海市食品生产经营人员食品安全培训推荐教材
ISBN 978-7-5323-9302-2

I. 食… II. 上… III. 食品卫生 — 技术培训 — 教材
IV. R155

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第012371号

上海世纪出版股份有限公司 出版、发行
上海科学技术出版社

(上海钦州南路71号 邮政编码200235)

上海精英彩色印务有限公司印刷 新华书店上海发行所经销

开本 787×1092 1/16 印张 7.25 字数 110千字

2008年3月第1版 2008年3月第1次印刷

定价: 26.00元

本书如有缺页、错装或环损等严重质量问题, 请向本社出版科联系调换



上海市食品生产经营人员食品安全培训推荐教材

食品安全就在您的手中③ 序言

食品安全和食源性疾病是全球面临的重要公共卫生问题。近年来，国际上食品安全事件不断发生，不安全食品对健康的危害越来越引起人们的关注。世界卫生组织认为，食源性疾病严重危害人们的健康，进食不安全食品导致亿万人发病和死亡，发达国家每年约有1/3的人感染食源性疾

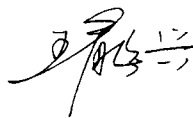
病，这一问题在发展中国家更为严重；食源性疾病不仅危害人们的健康和生活，而且严重影响个人、家庭、社会、商业乃至整个国家的经济利益。2000年第53届世界卫生大会通过的《食品安全决议》中，将食品安全确定为公共卫生的优先领域。

食品生产经营单位作为食品的提供者，是食品安全的第一责任人。为帮助食品从业人员掌握必要的食品安全知识和技能，使食品生产经营单位有能力履行“食品安全第一责任人”的义务，美国、欧盟、日本、我国香港等发达国家和地区都建立了完善的食物从业人员食品安全教育培训体系，高度重视对从业者的食品安全教育培训，将其作为食品安全控制体系的重要组成部分。上海市正努力借鉴国际食品安全监管的先进经验，构建符合本市市情的食品安全监管体系。建立完善的食品从业人员食品安全培训制度，保障本市的食物安全，减少食源性疾病的发生，正是食品安全监管体系的重要内容之一。

本套培训教材是为配合上海市食品从业人员食品安全培训教育制度的实施所编写，全套共9册，分别针对餐饮、流通和生产三类食品行业中

的食品卫生管理员、主要负责人和食品加工操作人员三类从业人员特点编写。教材以国家和本市食品安全法律法规为基础，参考和借鉴了大量国外食品安全资料和同类培训教材，并将食品安全法规要求与食品生产经营单位的自身管理、食品从业人员的实际操作相结合。希望本套教材不仅能使广大食品从业人员提高食品安全的意识，更重要的是使其获得保证食品安全的知识和技能，使本市食品总体处于安全、有序、可控的水平。

保障公众的饮食安全和身体健康，是构建社会主义和谐社会的重要任务，让我们为了实现这一目标而共同努力！



2007年10月

上海市食品生产经营人员食品安全培训推荐教材

食品安全就在您的手中 ① 前言

提供安全的食品和保障消费者的健康是食品生产经营单位义不容辞的责任，没有哪个单位愿意发生食物中毒，但每起中毒事件的背后总能找到许多单位不完善的自身卫生管理体系、从业人员不符合卫生要求的操作行为。目前，无论是国内还是国外，大部分食物中毒的发生都是因从业人员操作不当引起。世界卫生组织认为，从全球范围来看，大部分食物中毒的原因仍然是由于食品加工处理不当所致；美国疾病预防控制中心的统计资料显示，75%的食源性疾病（基本相当于食物中毒）由食品操作者的不卫生行为所致；上海市2000~2006年发生的所有食物中毒中，由于食品生产经营人员不良的食品安全行为所导致的占中毒总起数的80.5%，总人数的82.5%。

上海市2005年对食品从业人员开展的调查显示，88%的从业人员认为自己的食品安全知识掌握得非常好或基本可以，但这些从业人员对于预防食物中毒的基本知识回答正确率仅为67%，由此导致在操作中屡屡出现不规范的行为，给食品的安全带来了极大的隐患。对食品从业人员进行食品安全知识的培训，是国内外公认的预防食物中毒经济而有效的手段。鉴于本市目前的状况，对食品从业人员进行食品安全的系统和规范培训显得尤为重要。

我们编写本套教材的目的，就是为了使广大食品生产经营单位的负责人、食品卫生管理员及食品加工操作人员能够很好地掌握保证食品安全、

预防食物中毒的知识和技能,并运用到企业的自身卫生管理和食品生产经营的过程中,保障食品的安全,最终达到有效预防食物中毒的目的。本教材是上海市食品生产经营人员食品安全培训推荐教材之一,内容涵盖了餐饮业食品加工操作人员食品安全培训大纲,主要用于餐饮业食品加工操作人员的食品安全培训,也可作为食品监督部门开展内部培训的参考教材。

本教材在编写中主要是根据国家和上海市餐饮业食品卫生管理规定,并参考了国外有关食品安全资料和同类培训教材。教材分为引言、食品安全基本知识、清洁和卫生、主要岗位操作卫生等四大部分,共11章。我们在编写中力求将食品安全基础理论和法规要求,与食品从业人员的操作有机结合,尽量做到通俗易懂、深入浅出,希望能使培训取得良好效果。

需要指出的是,虽然我们在本教材的编写过程中付出了很大的努力,但由于编写人员在编写此类教材方面的能力和经验有限,加之时间仓促,本教材难免会有不足甚至谬误之处,恳请广大读者能够及时反馈,以便在再版时进行修改和完善。

本教材中部分照片的拍摄得到上海浦东新区香格里拉酒店有限公司、上海肯德基有限公司的大力支持,部分章节的编写得到了上海索迪斯服务有限公司的支持,在此深表感谢!

编者

2008年1月

上海市食品生产经营人员食品安全培训推荐教材

食品安全就在您的手中③ 目录**引 言****第一篇 食品安全基本知识**

第一章 餐饮食品中常见的危害因素	6
危害因素之一：生物性危害.....	8
危害因素之二：化学性危害.....	10
危害因素之三：物理性危害.....	12
第二章 食物中毒的预防原则	15
与食品安全有关的几个概念.....	16
餐饮业细菌性食物中毒的常见原因.....	18
预防细菌性食物中毒的基本原则.....	20

第二篇 清洁和卫生

第三章 个人健康和卫生	26
从业人员如何污染食品.....	28
检查和报告健康状况.....	28
保持良好的个人卫生.....	29
手部清洗、消毒要求.....	31

第四章 加工场所清洁卫生	35
清洁卫生的原则.....	37
场所、设施、设备清洁卫生.....	38
虫害控制.....	39
垃圾处理.....	42

第三篇 主要岗位操作卫生

第五章 采购	48
选择放心的供应商.....	50
查验索取有关票证.....	50
开展质量验收.....	51
不采购禁止食品.....	53
做好台账登记.....	54

第六章 贮存	57
贮存时先进先出.....	59
低温贮存具有潜在危害的食品.....	60
标识食品原料的使用期限.....	61
妥善处理不符合卫生要求的食品.....	62
几类食品的推荐贮存要求.....	62

第七章 原料加工	65
去除有害物和污染物.....	67
正确进行解冻.....	67
加工中及时冷藏具有潜在危害的食品原料.....	67
半成品限期使用.....	68
避免原料加工中的交叉污染.....	69

第八章 烹调加工	72
杀灭食品中的致病微生物.....	74
避免烹饪中的交叉污染.....	75

再加热.....	76
食品中心温度计.....	76
第九章 冷菜和生食加工	80
“五专”原则.....	82
个人卫生特殊要求.....	83
制作中避免交叉污染.....	83
几类食品特殊卫生要求.....	84
第十章 备餐和配送	88
备餐中控制温度和时间.....	90
备餐中防止食品受到污染.....	91
配送中的食品运输要求.....	91
盒饭和桶饭的特殊要求.....	91
第十一章 餐用具清洗消毒	95
关于餐用具的清洗消毒.....	97
餐用具清洗消毒程序.....	98
化学消毒注意事项.....	99
参考答案	102

食品安全就在您的手中 ③

引言



图 0-1

食品是人类赖以生存的物质基础之一，食品的安全直接关系到人体的健康。安全的食品维持了人体正常的生理功能，而不安全的食品则会给消费者、食品企业、食品从业人员甚至整个社会都带来不利的影响（图0-1）。所以，作为食品企业的加工操作人员，请您务必认识到食品安全的重要性！

餐饮业是与消费者关系最为密切的食品行业，同时也是食品安全风险最高、最易发生食物中毒的食品行业。但食物中毒并不是不可预防，每个餐饮单位和从业人员都可以采取措施，预防中毒的发生。



图 0-2

企业开展食品卫生自身管理

简单地说，食品卫生自身管理就是企业采取各种管理措施来保证食品的安全（图0-2）。主要包括以下几方面：

- 设立食品卫生管理机构和管理员，具体负责本企业各项食品卫生自身管理工作，如开展日常检查、组织食品安全培训、组织健康检查和每日健康报告等。
- 制定保证食品卫生管理工作顺利开展的各项管理制度（即各种食品卫生管理要求），如加工操作程序、食品安全培训、内部检查、虫害控制、清洁卫生、人员健康管理、投诉处理等。
- 开展企业内部检查，促使各项食品卫生制度得到落实。检查的内容包括环境卫生、食品采购与贮存、食品生产经营过程、餐饮具卫生、个人卫生与健康等方面。
- 开展企业内部培训，教会从业人员如何正确地进行操作，以保证食品的安全，并在日常工作中检查操作行为是否符合要求。

食品从业人员规范进行操作

企业的管理措施虽然重要，但最终的落实还是要依靠每一位食品从业人员，从业人员规范地进行操作对于保证食品的安全起着关键作用（图0-3）。要保证食品安全，每位食品从业人员应该做到以下几点：

- 自觉接受政府监督部门和企业内部组织的食品安全培训，了解食品安全的基本知识，掌握保证食品安全的正确操作方法。千万不要认为自己习惯的操作方式从未出过问题就一定是正确的，为了确保您所加工食品的安全，您必须经过规范的食品安全培训，以掌握正确的操作方法。

- 在日常工作中按照保证食品安全的要求（即各项食品卫生制度）操作，如保证上岗时身体健康，做好个人卫生，保持加工场所、设施、设备的清洁卫生，按照本岗位的卫生要求正确和规范地进行食品加工操作。

- 配合食品卫生管理员做好本岗位的食品卫生管理工作，如测量食品和环境温度、做好进货和验收的台账、开展贮存食品的登记、协助采集食品的留样等。食品卫生管理其实并不都是企业管理层和食品卫生管理员的工作，只有包括您在内每一位食品加工操作人员的配合，才能使其真正落到实处。

遵守食品卫生法律规定

我国和本市制定了一系列的法律法规，如《中华人民共和国食品卫生法》、

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《上海市集体用餐配送单位卫生管理办法》等（图0-4），规定了餐饮和集体用餐配送行业应该遵守的各方面食品卫生要求，也规定了违反食品卫生法规应承担的法律责任。也就是说，无论对于食品企业还是对于食品加工操作人员，保证食品的安全不是一般性的卫生要求，而是法律规定所必须遵守的，违反这些要求将有可能受到法律的制裁。



图 0-3

遵守食品卫生法规



图 0-4



第一篇 食品安全基本知识

食品安全就在您的手中③

第一章

餐饮食品中常见的危害因素

本章的内容包括

- 危害因素之一：生物性危害
- 危害因素之二：化学性危害
- 危害因素之三：物理性危害

学完本章后您应能

- 辨别食品中的三类危害因素
- 掌握细菌生长繁殖的条件
- 了解生物性危害（细菌、病毒和寄生虫）的常用预防措施
- 了解餐饮业主要的化学性危害及其预防措施

不安全的食品之所以会危害人体健康，是因为其中含有某种可能影响人体健康的危害因素。在餐饮食品中，这些因素主要包括（图1-1）：

- 生物性危害：包括致病性的细菌、病毒、寄生虫、霉菌等各种微生物。
- 化学性危害：包括食品中本身含有和受到污染。
 - 食品本身含有毒物质，如河豚鱼、高组胺鱼、四季豆、生豆浆和部分野蘑菇等。
 - 食品受到有毒物质污染，如违禁或超量使用的农药、兽药（如瘦肉精）、食品添加剂（如亚硝酸盐）残留及贝类毒素、雪卡毒素等。
- 物理性危害：主要为各种异物，如玻璃、碎石、铁丝、头发等。



图 1-1