

上海市食品生产经营人员食品安全培训

SHIPIN ANQUAN

推荐教材

JIUZAI
NINDE
SHOUZHONG



食品安全就在您的手中①

(供餐饮业食品卫生管理员用)

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

食品安全 就在您的手中①

(供餐饮业食品卫生管理员用)

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
版式制作 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①/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, 2008.1

上海市食品生产经营人员食品安全培训推荐教材

ISBN 978-7-5323-9193-6

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(2007)第179099号

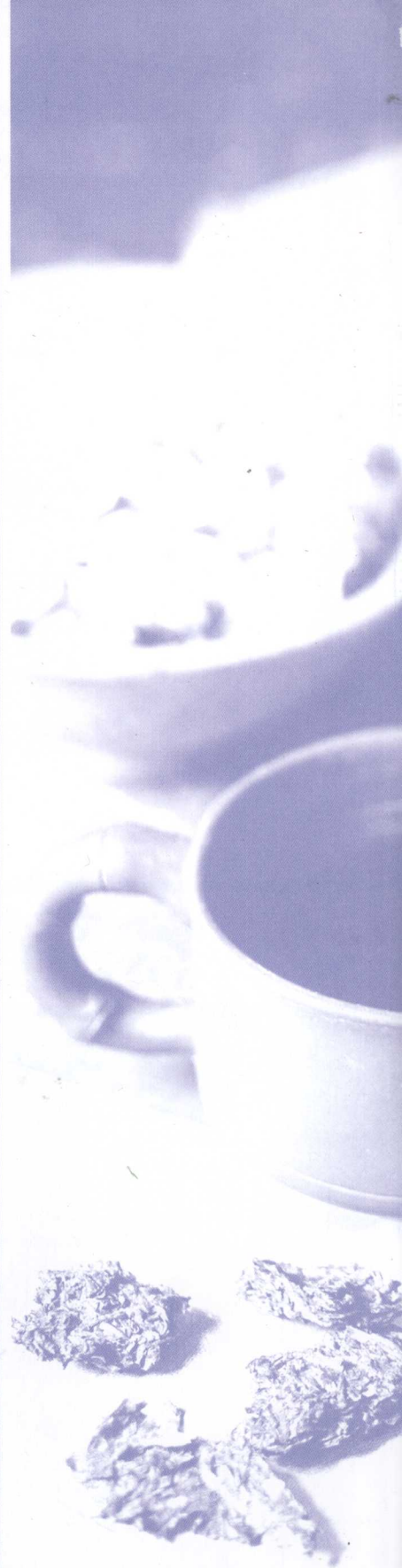
上海世纪出版股份有限公司
上海科学技术出版社 出版、发行
(上海钦州南路71号 邮政编码200235)

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 16.5 字数 250千字

2008年1月第1版 2008年1月第1次印刷

定价: 58.00元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题, 请向印刷厂联系调换





上海市食品生产经营人员食品安全培训推荐教材

编委会

主 任

王龙兴

副主任

谢敏强 唐民皓

委 员

(以姓氏笔画为序)

许 瑾 严 樑 李 洁 陈国芳

顾振华 龚宪中 蒋炎圭



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
(供餐饮业食品卫生管理员用)

编者名单

主 编

张 磊

编 审

李 洁

编写人员

(以姓氏笔画为序)

田明胜	乔文美	汤志荣	吴 呈	宋玲玲	陈 伟
陈蓉芳	罗仁仲	郑雷军	施建英	赵宇翔	赵羽莉
徐 晨	桂新池	高玉敏	戚柳彬	彭少杰	葛佩芳

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

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

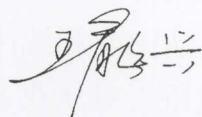
病，这一问题在发展中国家更为严重；食源性疾病不仅危害人们的健康和生活，而且严重影响个人、家庭、社会、商业乃至整个国家的经济利益。2000年第53届世界卫生大会通过的《食品安全决议》中，将食品安全确定为公共卫生的优先领域。

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品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。建立完善的食物从业人员食品安全培训制度，保障本市的食品安全，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、流通和生产等三类食品行业中

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卫生管理员食品安全培训大纲,主要用于餐饮业食品卫生管理员的食品安全培训,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、食品加工操作、清洁和卫生、硬件设施、自身卫生管理等六大部分,共14章。我们在编写中力求将食品安全基础理论和法规要求,与食品生产经营单位的自身管理和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,在此深表感谢!

编者

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 目录

引 言

餐饮业的食品安全风险	3
保证食品安全的前提	3
关于食品安全培训	5
餐饮业食品卫生法规	6

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	10
危害因素之一：生物性危害	12
危害因素之二：化学性危害	20
危害因素之三：物理性危害	23
第二章 食物中毒的预防原则	28
什么是食物中毒	29
与食品安全有关的基本概念	29
本市餐饮业食物中毒的特点	31
餐饮业食物中毒的常见原因和预防原则	32

第二篇 食品加工操作

第三章 采购	43
选择您的供应商.....	48
查验有关票证.....	49
开展质量验收.....	50
不采购禁止食品.....	53
做好进货台账.....	54
以用定购.....	54
食品添加剂的采购.....	55
第四章 贮存	61
先进先出.....	65
冷藏或冷冻保存具有潜在危害的食品.....	66
贮存时避免交叉污染.....	66
标识食品原料的使用期限.....	67
妥善处理不符卫生要求的食品.....	68
各类贮存方式的要求.....	68
各类食品贮存的要求.....	69
第五章 原料加工	74
去除有害物和污染物.....	77
正确进行解冻.....	77
加工中及时冷藏具有潜在危害的食品原料.....	78
半成品限期使用.....	79
避免原料加工中的交叉污染.....	79
食品添加剂的使用.....	80
第六章 烹调加工	84
杀灭食品中的致病微生物.....	87
避免烹调加工中的交叉污染.....	88
去除几种食品中有害化学物质.....	89

再加热	90
食品用温度计的选择和使用	90

第七章 冷菜和生食加工

冷菜加工中食品安全的关键环节	101
烹调中杀灭致病微生物	101
冷却中尽快通过危险温度带	101
改刀和凉拌中避免交叉污染	102
存放中控制温度和时间	104
生食加工要求和禁止经营品种	105
蔬菜、水果严格清洗消毒	105
生鱼片防止污染和变质	105
不经营禁止生食品种	106

第八章 备餐和配送

备餐中保证食品安全的措施	114
控制温度和时间	114
防止食品受到污染	114
注意操作人员卫生	115
各种备餐方式的要求	115
配送和外卖中保证食品安全的措施	116
配送和外卖中的食品运输要求	117
盒饭和桶饭的特殊要求	117
外卖加工现场的基本要求	118

第三篇 清洁和卫生

第九章 清洁和消毒

清洁和消毒的总体原则	129
场所、设施、设备清洁	132
餐用具清洗消毒	134

第十章 从业人员卫生	140
从业人员如何污染食品	145
检查和报告健康状况	146
良好的个人卫生要求	147
手部清洗、消毒要求	149
专间操作人员的特殊卫生要求	151
第十一章 虫害控制	155
关于虫害	158
虫害出没的迹象	159
预防虫害的侵入	159
虫害的控制方法	160

第四篇 硬件设施

第十二章 场所、设备、设施、工具	168
硬件设施要求的总体原则	177
材质的食品卫生要求	177
设计中的食品卫生要求	178
维护中的食品卫生要求	188

第五篇 自身管理

第十三章 食品卫生管理	196
什么是食品卫生管理	201
开展有效食品卫生管理的前提	202
如何开展食品卫生管理	204
发生食物中毒后的处理	209
第十四章 从业人员培训	215
培训可能存在的障碍	219

培训的成本和得益·····	219
开展有效培训的四要素·····	220
开展有效培训的程序·····	220
开展培训效果的评价·····	224
主要参考文献·····	227
附录一 违反食品卫生法规的法律责任·····	228
附录二 如何实践在本教材中学到的知识·····	238
参考答案·····	242

食品安全就在您的手中①

引言

食品是人类赖以生存的物质基础之一，食品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、社会 and 食品企业都带来不利的影响（图0-1，表0-1）：

- 食用者发生食物中毒，有时甚至出现传染病（如痢疾、肝炎）的暴发。
- 因患病带来劳动能力的降低，医疗费用的增加。



关键概念

- 不安全的食品给消费者、您和您的企业带来各种不利的影响，请您务必认识到食品安全的重要性！

不安全食品带来的不利影响



食物中毒



医疗赔偿

××饭店



停业整顿



媒体曝光

图 0-1

表 0-1 良好和不良食品安全的影响

良好食品安全的好处	不良食品安全的代价
满意的顾客	食物中毒
好名声	坏名声
忠实的顾客	顾客投诉，且收入可能减少
较少的食物浪费和计划内的运营费用	必须扔掉食物，导致运营费用上升
愉快的工作场所	不良的工作条件
遵守食品安全法规	罚款甚至坐牢
更好的工作安全性	可能生意清淡，关门大吉