

教育部中等职业教育“十二五”国家规划立项教材
中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材



《 食品安全与操作规范 》

SHIPIN ANQUAN YU
CAOZUO GUIFAN

主编 顾伟强



重庆大学出版社
<http://www.cqup.com.cn>

教育部中等职业教育“十二五”国家规划立项教材
中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材

食品安全与操作规范

主 编 顾伟强

副主编 张延波 毛轶慧 张桂芳

参 编 陈 栋 汪天旭 胡晓蕾

重庆大学出版社

内容提要

本书以现代科学知识和技术为基础,应用国际先进的管理方法,以解决餐饮食品生产中的质量和安全卫生问题。主要内容包括:食品安全与操作规范概述、餐饮食品中常见的危害因素、细菌性食物中毒的预防技术、餐饮厨房食品安全管理方法、餐饮厨房食品制作硬件设施卫生安全要求、厨房清洁消毒和虫害控制、餐饮厨房从业人员健康和卫生、厨房烹饪原料采购和贮存、厨房烹饪加工安全制作与规范、餐饮酒店食品备餐和配送、违反食品安全法规的法律责任,共11个项目。

本教材既是中等职业学校烹饪专业学生学习食品安全与操作规范理论与技能的教材,也是非常优秀的课后工具书。

图书在版编目(CIP)数据

食品安全与操作规范 / 顾伟强主编. —重庆:重庆大学出版社, 2015.9

中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材

ISBN 978-7-5624-9319-8

I. ①食… II. ①顾… III. ①食品安全—中等专业学校—教材②食品加工—技术操作规程—中等专业学校—教材 IV. ①TS201.6②TS205-65

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第156412号

教育部中等职业教育“十二五”国家规划立项教材
中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材

食品安全与操作规范

主 编 顾伟强

副主编 张延波 毛轶慧 张桂芳

责任编辑: 沈 静 版式设计: 沈 静

责任校对: 费 梅 责任印制: 赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 邓晓益

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编: 401331

电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

重庆升光电力印务有限公司印刷

*

开本: 787×1092 1/16 印张: 12.25 字数: 306千

2015年9月第1版 2015年9月第1次印刷

印数: 1—3 000

ISBN 978-7-5624-9319-8 定价: 39.00元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书,违者必究



中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业

国规立项教材主要编写学校

北京市劲松职业高中

北京市外事学校

上海市商贸旅游学校

上海市第二轻工业学校

广州市旅游商务职业学校

扬州商务高等职业学校

扬州大学旅游烹饪学院

河北师范大学旅游学院

青岛烹饪职业学校

海南省商业学校

宁波市鄞州区古林职业高级中学

云南省通海县职业高级中学

安徽省徽州学校

重庆市旅游学校

重庆市商务高级技工学校



2012年3月19日,教育部印发了《关于开展中等职业教育专业技能课教材选题立项工作的通知》(教职成司函〔2012〕35号)。根据通知精神,重庆大学出版社高度重视,认真组织申报,与全国40余家职教教材出版基地和有关行业出版社展开了激烈竞争。同年6月18日,教育部职业教育与成人教育司发函(教职成司函〔2012〕95号)批准重庆大学出版社立项建设“中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材”,立项教材经教育部审定后列为中等职业教育“十二五”国家规划教材。这一选题获批立项后,作为国家一级出版社和教育部职教教材出版基地的重庆大学出版社积极协调,统筹安排,主动对接全国餐饮职业教育教学指导委员会(以下简称“全国餐饮行指委”),在作者队伍的组织、主编人选的确定、内容体例的创新、编写进度的安排、书稿质量的把控、内部审稿及排版印刷上认真对待,投入大量精力,扎实有序地推进各项工作。

2013年12月6—7日,在全国餐饮行指委的大力支持和指导下,我社面向全国邀请遴选了中餐烹饪与营养膳食专业课程标准制定专家、餐饮行指委委员和委员所在学校的烹饪专家学者、骨干教师,以及餐饮企业专业人士,在重庆召开了“中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业国规划教材编写会议”,来自全国15所学校30多名校领导、餐饮行指委委员、专业主任和骨干教师出席了会议,会议依据“中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业课程标准”,商讨确定了25种立项教材的书名、主编人选、编写体例、样章、编写要求,以及教学配套电子资源制作等一系列事宜,启动了书稿的编写工作。

2014年4月25—26日,为解决立项教材各书编写内容交叉重复、编写样章体例不规范统一、编写理念偏差等问题,以及为保证本套国规划教材的编写质量,我社又在北京召开了“中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材审定会议”,邀请了全国餐饮行指委秘书长桑建、扬州大学旅游与烹饪学院路新国教

授、北京联合大学旅游学院副院长王美萍教授和北京外事学校高级教师邓柏庚组成专家组对各书课程标准、编写大纲和初稿进行了认真审定，对内容交叉、重复的教材，在内容、侧重点以及表述方式上作了明确界定，并要求各门课程的知识内容及教学课时，要依据全国餐饮行指委研制、教育部审定的《中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准》严格执行。会议还决定在出版此套教材之后，将各本教材的《课程标准》汇集出版，以及配套各本教材的电子教学资源，以便各校师生使用。

2014年10月，本套立项教材的书稿按出版计划陆续交到出版社，我们随即安排精干力量对书稿的编辑加工、三审三校、排版印制等全过程出版环节严格把控，精心工作，以保证立项教材出版质量。此套立项教材于2015年5月陆续出版发行。

在本套教材的申请立项、策划、组织和编写过程中，我们得到了教育部职成司的信任，把这一重要任务交给重庆大学出版社，也得到了全国餐饮职业教育教学指导委员会的大力帮助和指导，还得到了桑建秘书长、路新国教授、王美萍教授、邓柏庚老师等众多专家的悉心指导，更得到了各参与学校领导和老师们的大力支持，在此一并表示衷心的感谢！

我们相信此套立项教材的出版会对全国中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业的教学和改革产生积极的影响，也诚恳地希望各校师生、专家和读者多提改进意见，以便我们在今后不断修订完善。

重庆大学出版社

2015年5月



“民以食为天，食以安为先。”完善的食品安全保障体系是国家发展和社会文明进步的重要标志。餐饮酒店提供安全的菜点食品以保障消费者的健康是义不容辞的责任，但每起食物中毒的背后都能找到其不完善的卫生管理体系以及从业人员不符合卫生的操作行为。世界卫生组织（WHO）认为，从全球范围来看，由于食品加工处理不当而导致的食物中毒占了绝大部分。因此，良好的食品加工生产操作规范是保障食品安全的必要前提，它贯穿于烹饪原料采购、贮存、加工，菜点销售、食用的全过程，是实现旅游餐饮酒店菜点制作现代化、科学化的必备条件，也是菜点优良品质和安全卫生的保证。我国目前制定了《餐饮服务食品安全操作规范》，以约束餐饮酒店自觉规范菜点食品烹饪加工过程。

食品安全与操作规范（FSMP）是一门专门探讨在食品加工、贮存、销售等过程中确保食品卫生及食用安全，降低疾病隐患，防范食物中毒的一个跨学科领域。其重点是：制定食品加工、贮存等操作规范和双重检验制度，确保食品生产过程的安全性；防止异物、有毒有害物质、微生物污染食品，防止出现人为事故；完善管理制度，加强标签、生产记录、报告档案记录的管理。推广和实施操作规范的意义：①有效地提高餐饮企业的整体素质，确保食品的卫生质量，保障消费者的利益；②提高食品产品在全球贸易中的竞争力；③有利于政府和行业对餐饮企业的监管，强制性和指导性操作规范的要求可作为评价、考核餐饮企业的科学标准；④促使餐饮企业具备良好的生产设备，合理的生产过程，完善的质量管理和严格的检测系统，确保最终产品的质量（包括食品安全卫生）符合法规要求。

本书是中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业、西餐烹饪专业的专业核心课程《食品安全与操作规范》的推荐教材。本教材在充分征询广大烹饪专家和职教专家的基础上，由上海市第二轻工业学校烹饪专业教师、中国烹饪大师、高级技师、餐饮业国家级评委顾伟强老师担任主编，与全国其他院校的具有丰富理论和实践教学经验的烹饪专业

教师以及工作在烹饪行业一线的技术能手们一起共同努力，几经酝酿编写完成。本教材既是中等职业学校烹饪专业学生学习食品安全与操作规范理论与技能的教材，也是非常优秀的课后工具书。

本教材根据中等职业学校烹饪专业学生的认知特点，采用“以工作任务为中心，以典型案例为载体”的项目化编写法，力求给学生营造一个更加直观的认知环境；力求学生看得懂，学得会，能运用。内容设计的深度、难度作了较大程度的调整，做到通俗易懂、循序渐进、深入浅出，突出实用技能的培养与应用，突出实操技能的务实性、灵活性、有效性和可持续性。在每个项目中，设立了“项目导学”“学习目标”“任务要求”“情境导入”“知识准备”“学生活动”以及“思考与练习”等环节。体现了“学—练—习—思”的逻辑思维过程。

本教材由上海市第二轻工业学校顾伟强老师担任主编，负责全书所有项目的编写和统稿，并且协助青岛烹饪职业学校张延波老师承担了项目5的编写，协助上海旅游人才交流中心主任毛轶慧老师承担了项目11的编写，协助上海商贸旅游学校张桂芳老师承担了项目9的编写。上海市振华外经职业技术学校陈栋，上海市第二轻工业学校汪天旭、胡晓蕾等老师参与了其他项目的编写、资料收集、拍照或书稿整理。同时，在编写的过程中得到了麦德龙上海总部陈刚、上海光大会展中心赖声强的支持和帮助，并提出了许多宝贵的意见，在此表示衷心的感谢。

由于编写时间仓促，加之编者能力和经验有限，难免会有不足。希望各位专家学者、广大同仁和读者批评指正。

编 者

2015 年 7 月

目录

contents

项目 1	食品安全与操作规范概述	1
任务 1	食品安全重要性及其风险	2
任务 2	食品安全保证措施及法律责任	5
项目 2	餐饮食品中常见的危害因素	8
任务 1	生物性危害	9
任务 2	化学与物理性危害	16
任务 3	特殊人群的危害因素	19
项目 3	细菌性食物中毒的预防技术	24
任务 1	食源性疾病和食物中毒	25
任务 2	细菌性食物中毒三大控制预防技术	27
项目 4	餐饮厨房食品安全管理方法	32
任务 1	厨房食品安全管理及有效开展前提	33
任务 2	厨房食品安全管理及有效开展的前提	37
任务 3	发生食物中毒的处理方法	46
项目 5	餐饮厨房食品制作硬件设施卫生安全要求	51
任务 1	餐饮厨房选址、布局与土建的食品安全要求	52
任务 2	厨房工具、设备与主要卫生设施的食品安全要求	58
任务 3	其他餐饮厨房场所的食品安全要求	62
项目 6	厨房清洁消毒和虫害控制	67
任务 1	厨房清洁与消毒方法	68
任务 2	餐饮厨房虫害控制	74

目录

contents

项目 7 餐饮厨房从业人员健康和卫生 81

- 任务 1 餐饮厨房从业人员健康和卫生识别 82
- 任务 2 餐饮厨房从业人员健康和食品安全卫生技术 84

项目 8 厨房烹饪原料采购和贮存 91

- 任务 1 餐饮厨房烹饪原料采购 92
- 任务 2 餐饮厨房烹饪原料贮存 99

项目 9 厨房烹饪加工安全制作与规范 111

- 任务 1 基础厨房原料加工 112
- 任务 2 热厨房烹饪加工 120
- 任务 3 冷厨房冷菜和生食加工 126
- 任务 4 点心厨房面点与裱花加工 131
- 任务 5 餐饮厨房烹饪加工交叉污染避免措施 133

项目 10 餐饮酒店食品备餐和配送 142

- 任务 1 餐饮酒店食品备餐和配送 143
- 任务 2 餐饮盒饭和桶饭 147
- 任务 3 中央厨房食品包装及配送要求 152

项目 11 违反食品安全法规的法律责任 156

- 任务 1 《中华人民共和国食品安全法》 157
- 任务 2 《中华人民共和国食品安全法实施条例》 161
- 任务 3 其他相关食品安全管理条例 164

附录 《餐饮服务食品安全操作规范》 170

- 参考文献 184



项目 1

食品安全与操作规范概述

食品安全关系着人们的健康和生命安全，提供安全的食品、保障消费者的健康是餐饮业义不容辞的责任。每一起食物中毒事件的背后总能找到餐饮企业不完善的自身卫生管理体系和从业人员不符合卫生要求的操作行为。

学习目标

一、知识目标

- ◇ 掌握食品安全与操作规范的概念。
- ◇ 熟悉食品安全的重要性。
- ◇ 了解餐饮厨房的食品安全风险。
- ◇ 了解供应不安全食品的法律风险。

二、技能目标

- ◇ 能够制定餐饮厨房保证食品安全的措施。
- ◇ 掌握餐饮厨房操作人员保证食品安全的规范。

三、情感目标

- ◇ 通过食品安全的重要性学习，进一步培养餐饮食品安全的风险意识。
- ◇ 通过食品安全的风险性学习，进一步提高餐饮食品安全的法律风险意识。



任务1 食品安全重要性及其风险



任务要求

1. 了解餐饮厨房食品安全问题的不利影响。
2. 了解餐饮厨房的手工操作风险。
3. 了解餐饮厨房的即时加工、即时消费风险。



情境导入

2014年某月某日,江苏某市多名市民在某大酒店食用婚宴后出现腹痛、腹泻、呕吐等食物中毒症状。食品与药品监督检验机构检测结果显示:在多名参加婚宴的食客中毒病人的肛拭中检出副溶血弧菌,确认这是一起食物中毒。经查,婚宴冷菜中的葱油海蜇丝在婚席前的24小时就已经加工完毕,并一直放在冷菜间内直至供餐。



知识准备

1.1.1 食品安全与操作规范的重要性



图 1.1 舌尖上的安全

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,其安全问题一向是关系民生的大事。世界各国政府大多将食品安全视为国家公共安全,并纷纷加大监督力度,我国也出台了相应的法律法规,以规范餐饮企业的运营,但是餐饮食品安全问题还是时有发生。从2006年的“苏丹红”事件到2008年“三鹿奶粉”事件,2011年“双汇瘦肉精”事件,上海“染色馒头”事件等,所有这些食品安全事件都触动着普通老百姓的神经,人们为舌尖上的安全烦恼(如图1.1舌尖上的安全)。

1) 食品安全

食品安全是指食品无毒、无害,符合应当有的营养要求,对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害的现象。根据世界卫生组织的定义,食品安全是“食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题”,它是一门专门探讨在食品加工、贮存、销售等过程中确保食品卫生及食用安全,降低疾病隐患,防范食物中毒的一个跨学科领域。食品安全的含义有3个层次:

①食品数量安全。即一个国家或地区能够生产民族基本生存所需的膳食,要求人们既能买得到又能买得起生活所需要的基本食品。



图 1.2 厨师的良好形象



②食品质量安全。是指提供的食品在营养、卫生方面是否能满足和保障人群的健康需要，是否涉及食物的污染，是否有毒，添加剂是否违规超标，标签是否规范，在食品受到污染之前是否采取预防食品的污染和遭遇主要危害因素侵袭的措施。

③食品可持续安全。这是从发展角度要求食品的获取需要注重生态环境的良好保护和资源利用的可持续性（如图 1.2 厨师的良好形象）。

2) 食品安全与操作规范

食品安全（Food Safety）与操作规范（MP）是一种特别注重餐饮企业烹饪制作过程中菜点产品质量和安全卫生的自主性管理方法。而操作规范是指政府制定颁布的强制性食品生产、贮存等方面的卫生规范。MP 是英文 Manufacturing Practice 的缩写，中文意思是作业规范，或是制造标准。食品安全与操作规范 (FSMP) 以现代科学知识和技术为基础，应用国际先进的餐饮管理方法，解决餐饮食品生产中的质量和安全卫生问题。它贯穿于烹饪原料采购、贮存、加工，菜点销售、食用的全过程，是实现旅游餐饮酒店菜点制作现代化、科学化的必备条件，是菜点优良品质和安全卫生的保证体系，具有强制性和指导性的特点如（如图 1.3 厨师食品安全操作规范）。



图 1.3 厨师食品安全操作规范

食品安全与操作规范的重点是：

- ①制定操作规范和双重检验制度，确保食品生产过程的安全性。
- ②防止异物、有毒有害物质、微生物污染食品，防止出现人为事故。
- ③完善管理制度，加强标签、生产记录、报告档案记录的管理。

实施食品安全与操作规范的意义有：

- ①能有效地提高餐饮食品行业操作人员的整体素质，确保食品的卫生质量，保障消费者的利益。
- ②能提高食品产品在全球贸易的竞争力。
- ③有利于政府和行业协会对餐饮食品企业的监管。
- ④ MP 中确定的操作规范和要求可作为评价、考核餐饮食品企业的科学标准。

3) 餐饮厨房食品安全问题的不利影响



图 1.4 不安全的食品

安全的食品维持了人体正常的生理功能，而不安全的食品则可能给消费者、社会和餐饮食品企业都带来不利的影响。

①食用者发生食物中毒，有时甚至会感染传染病（如疟疾、肝炎）。

②食用者患病带来劳动能力的降低或丧失，以及医疗费用的增加（图 1.4 不安全的食品）。

③儿童、老人、孕妇、免疫力低下人群如果食用不安全食品发生食物中毒或传染病，严重的可导致死亡。

影响本单位、本行业甚至本地区的声誉。
企业为不良的食品安全状况将付出很高的代价。

4) 食品安全与良好操作规范的重要性

食品安全与良好操作规范是保护人类健康、提高人类生活质量的基础，也是现代社会稳定发展的重要保障，食品安全与良好操作规范的管理问题集中在餐饮企业、消费者和政府的食品安全行为 3 个领域。

作为餐饮食品行业的未来一员，你的行为习惯直接关系到公众的健康和利益，保证你的企业能够提供安全的食品是你应尽的社会责任！食品安全的目标要靠你所开展的每一项具体工作来实现，你理应更加充分地认识到食品安全的重要性（如图 1.5 食品安全重要性）。



图 1.5 食品安全重要性

1.1.2 餐饮厨房的食品安全风险

餐饮业是与消费者关系最为密切的行业，相对其他食品行业而言，餐饮业更加直接地面对消费者。餐饮业又是食品安全风险最高、发生食物中毒最为集中的行业，无论是在国内还是在海外都是如此。餐饮业食品安全风险贯穿于食物供应链的全过程。

1) 餐饮厨房的手工操作风险

餐饮业使用的原料和供应的品种繁多，加工手段多以手工操作为主，加工过程中可能引入较多危险因素，如原料变质、烧煮不透、贮存不当、交叉感染、餐具污染、人员带菌等。

2) 餐饮厨房的即时加工、即时消费风险

即时加工、即时消费的方式，使餐饮食品无法做到经检验合格后再食用，这意味着餐饮食品中存在的食品安全风险，比工业化生产的食品风险要大。

餐饮行业技术含量较低，从业人员食品安全知识水平参差不齐、流动频繁，法律意识也较为薄弱，给食品安全带来了很大的隐患。

学生活动 供应不安全食品案例讨论

在任务 1 情境导入的案例中想一想：参加婚宴食客中毒病人肛拭中为什么会检出副溶血弧菌？葱油海蜇丝是怎样遭受副溶血弧菌污染的？

[参考答案]

副溶血弧菌是一种引起食物中毒的病原菌，常见于海产品中，人体染菌后潜伏期 4~30 小时，典型症状为：腹部绞痛、呕吐和腹泻，同时引起脱水和发热。海蜇丝就是一种海产品。





任务2 食品安全保证措施及法律责任



任务要求

1. 掌握餐饮酒店厨房食品安全措施。
2. 掌握餐饮厨房加工操作人员食品安全操作规范。
3. 熟悉供应不安全食品的刑事责任。
4. 掌握供应不安全食品的行政处罚规定。
5. 了解供应不安全食品的民事赔偿规定。



情境导入

2014年7月,福喜(中国)上海食品有限公司严重违反《中华人民共和国食品安全法》和操作规范,通过回收再利用过期食品原料生产加工食品被媒体曝光,涉及牛肉、猪肉、鸡肉等种类。上海食药监、公安等部门连夜行动,查封该涉事企业,并责令麦当劳、必胜客等下游企业封存相关食品原料计100余吨。



知识准备

1.2.1 保证餐饮厨房食品安全措施

虽然餐饮业具有较高的食品安全风险,但食物中毒并不是不可预防的,每个餐饮企业和厨房加工操作人员都可以通过采取相应措施来保证食品的安全,预防食品安全事故的发生。

1) 餐饮酒店厨房食品安全措施

餐饮酒店厨房食品安全措施有:

- ①按照《食品安全法》等有关法律法规的要求,建立符合本企业特点的保证食品安全的管理制度,按规定配备专职或兼职食品安全管理人员,开展食品安全自身管理。
- ②制定本企业的食品安全政策和要达到的食品安全管理目标。
- ③在食品安全方面给予一定的投入,包括加工操作场所设施等硬件投入和餐饮食品从业人员培训等管理投入。

2) 厨房加工操作人员食品安全措施

厨房加工操作人员食品安全措施有:

- ①按照国家法律法规的规定和本企业食品安全管理制度的要求,规范地进行食品的加工操作和相关活动。
- ②厨房加工操作人员必须经过健康检查并取得健康证明,不得患有可能影响食品安全的有关疾病,保证自身的身体健康。

③接受良好的食品安全培训，掌握与本人岗位有关的食品安全知识和技能。

培训是使食品从业人员掌握食品安全法规、知识和技能，从而预防食物中毒发生的有效手段。我国《食品安全法》及其实施条例要求食品生产经营企业应当组织职工参加食品安全知识培训，并建立培训档案。

所有餐饮服务从业人员应参加上岗前的初次培训和定期再培训，并按照培训大纲的要求及《食品安全法》规定的培训内容和学时来进行。餐饮企业负责人、食品安全管理人员（包括厨师长）和其他餐饮服务从业人员的初次培训时间，应分别不少于 15，40，10 学时。餐饮服务从业人员中的企业主要负责人、食品安全管理人员（包括厨师长）和关键环节操作人员培训后，应参加省市统一的网络在线考核。经考核合格的，发给培训合格证明。餐饮服务企业申领卫生经营许可证时，其负责人、食品安全管理人员（包括厨师长）和关键环节操作人员应当取得培训合格证明。

1.2.2 餐饮厨房供应不安全食品的法律責任

我国相关法律法规规定了餐饮服务企业供应不安全食品应承担的刑事、民事和行政法律责任。

1) 供应不安全食品的刑事责任

《中华人民共和国刑法》中对供应不安全食品涉及的刑事犯罪条款有：

- ①生产、销售伪劣产品罪。
- ②生产、销售不符合卫生标准的食品罪。
- ③生产、销售有毒、有害食品罪。

《中华人民共和国刑法》规定，对存在上述犯罪行为的企业可处以罚金，对企业直接负责的主管人员和其他直接责任人，按照其所犯罪行种类和严重程度可处以：

- ①没收财产。
- ②判处最高达十五年的有期徒刑。
- ③判处无期徒刑。
- ④判处死刑。

2) 供应不安全食品的行政处罚规定

《中华人民共和国食品安全法》等法律法规对餐饮企业的食品安全违法行为，可给予以下行政处罚：

- ①警告。
- ②责令停产停业。
- ③没收违法所得、违法经营的食物、食品添加剂和用于违法经营的工具、设备、原料等物品。
- ④最高可处货值金额 10 倍的罚款。
- ⑤吊销卫生经营许可证。

3) 供应不安全食品的民事赔偿规定

餐饮企业违反《中华人民共和国食品安全法》规定，造成食物中毒事故和其他食源性疾



 学生活动 供应不安全食品案例讨论

[参考答案]

「思考与练习」

- ## 项目 1 食品安全与操作规范概述