



餐饮业食品卫生监督 量化分级管理培训指南

王庆云 龙 浩 李政玉 李传文 主编

A B C D

CANYINYE
SHIPINWEISHENGJIANDU
LIANGHUAUFENJIGUANLI
PEIXUNZHINAN

● 济南出版社



CANYINYESHIFENWEIFENGJIANDU
LIANGHUAFENJIGUANLIPEIXUNZHINAN

责任编辑／李叙凤 刘永凌
封面设计／薛涵

ISBN 7-80710-181-4



9 787807 101819 >

ISBN 7-80710-181-4

定价：22.00 元

餐饮业食品卫生监督量化 分级管理培训指南

主 编:王庆云 龙 浩 李政玉 李传文

副主编:王海燕 李瑞英 段钢山 王龙艳 于福贵

编 委:(按姓氏笔画为序)

包慧英 马呈珠 于福贵 王 宏 王海燕

王龙慧 王庆云 王晓虹 龙 浩 曲立美

刘 兵 余 光 李传文 李瑞英 李政玉

陈理良 陈敏媛 张忠田 范丽琴 居建云

段钢山 曹明明

济南出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐饮业食品卫生监督量化分级管理培训指南/王庆云等主编. —济南:济南出版社,2005.9

ISBN 7-80710-181-4

I. 餐... II. 王... III. 饮食业—食品卫生—卫生管理—指南 IV. R155.5-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 101741 号

责任编辑 李叙凤 刘永凌

装帧设计 薛 涵

出 版 济南出版社

(济南市经七路 251 号 邮编 250001)

发 行 济南出版社发行部

经 销 各地新华书店

印 刷 日照报业印刷有限公司

开 本 850mm × 1168mm 1/32

印 张 7.875

字 数 190 千

版 次 2005 年 10 月第 1 版,2005 年 10 月第 1 次印刷

印 数 1-3000 册

书 号 ISBN 7-80710-181-4

定 价 22.00 元

(如有倒页、缺页、白页,直接与印刷厂联系调换)

序 言

食品卫生关系每一个人的健康,保证食品卫生对于促进社会经济发展具有重要意义。为了进一步提高食品卫生监管水平,深入贯彻《食品卫生法》,切实保障食品安全,国家卫生部借鉴国际食品安全先进经验,确定在我国推行食品卫生监督量化分级管理制度,目的在于调整食品卫生监督管理模式,加大监管力度,提高监督效率。同时进一步增强食品生产经营单位的守法意识,促进企业自律意识和诚信意识。通过规范食品企业的生产经营行为,引导企业上档次、上水平,带动整个行业向标准化发展。

我们编写了《餐饮业食品卫生监督量化分级管理培训指南》,目的在于指导餐饮单位、学校食堂积极推行食品卫生监督量化分级管理制度,使我省的餐饮业、学校食堂在较短的时间内上台阶。本书内容丰富,通俗易懂,具有较强的科学性、知识性和实用性。其内容包括:食品卫生监督管理,食品卫生监督量化分级管理内容及实施方法,餐饮业食品卫生监督量化分级管理评分表解读,食品卫生信誉度级别认定,餐饮业食品加工经营场所环境、设备以及食品采购、贮存、加工、销售过程的卫生要求,餐饮业从业人员个人卫生要求,清洗消毒的基本常识,食物中毒的预防以及有关的法律法规,最后附加了复习题。

本书可作为餐饮业食品卫生监督量化分级管理实施的培训指导教材,也可用于餐饮单位食品卫生管理人员和从业人员培训考核的学习资料。由于经验不足,水平有限,难免有不妥之处,敬请批评指正。

编者

2005年8月

1

目 录

第一章 食品卫生监督管理	(2)
第一节 食品卫生管理	(1)
第二节 食品卫生监督管理	(2)
第三节 食品卫生管理机构及职责	(3)
第四节 食品卫生管理的工作内容	(4)
第五节 食品生产经营人员的职业道德	(6)
第二章 餐饮业食品卫生监督量化分级管理	(8)
第一节 推行食品卫生监督量化分级管理制度的目的和意义	(8)
第二节 食品卫生监督量化分级管理工作内容	(9)
第三节 餐饮业食品卫生监督量化分级管理的实施	(12)
第四节 食品卫生信誉度级别认定	(16)
第三章 餐饮业食品卫生监督量化评分表解读	(18)
第一节 餐饮业卫生许可审查量化评分表	(18)
第二节 餐饮业经常性卫生监督量化评分表	(26)
附:食品卫生管理制度及岗位责任制(供参考)	(31)
第四章 餐饮业(集体食堂)卫生	(41)
第一节 餐饮业(集体食堂)的分类及平面布局	(41)

第二节	餐饮业(集体食堂)建筑及设计要求	(42)
第三节	食品原料的采购与贮存	(44)
第四节	加工与烹调卫生	(47)
第五节	配送餐及餐厅卫生	(50)
第六节	洗刷消毒间卫生	(51)
第五章	清洗与消毒	(52)
第一节	常用的清洗消毒方法	(52)
第二节	餐饮具的清洗消毒与保洁	(53)
第三节	食品容器用具和加工机械的清洗消毒	(58)
第四节	食品加工经营场所的清洗消毒	(59)
第六章	食品从业人员的个人卫生与环境卫生	(62)
第一节	食品从业人员的健康检查	(62)
第二节	食品从业人员个人卫生的监督管理	(66)
第三节	食品从业人员的个人卫生要求	(69)
第四节	餐饮业的环境卫生与除害	(70)
第七章	食品的感官检查	(73)
第一节	食品感官检查的概念、目的和意义	(73)
第二节	食品感官检查的条件	(74)
第三节	食品感官检查的基本方法	(76)
第四节	几种常见食品的感官检查	(77)
第八章	常见掺伪食品的判定	(84)
第一节	概念	(84)

第二节 食品掺伪特点	(85)
第三节 常见食品掺伪的判定	(86)
第九章 食物中毒的预防	(92)
第一节 概述	(92)
第二节 细菌性食物中毒	(93)
第三节 化学性食物中毒	(101)
第四节 真菌(霉菌)毒素性食物中毒	(104)
第五节 有毒动植物性食物中毒	(106)
第六节 食物中毒的调查与处理	(111)
法律法规	(114)
中华人民共和国食品卫生法	(114)
餐饮业食品卫生管理办法	(126)
学生集体用餐卫生监督办法	(132)
学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定	(135)
餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范	(142)
山东省采购食品索证管理办法	(178)
预防性健康检查管理办法	(181)
食品生产经营人员食品卫生知识培训管理办法	(185)
食品卫生行政处罚办法	(187)
食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定	(194)
食物中毒事故处理办法	(196)
山东省食品卫生管理员管理办法(试行)	(201)
附:食品卫生监督量化分级管理指南	(208)

附表 1 餐饮业卫生许可审查量化评分表	(213)
附表 2 餐饮业经常性卫生监督量化评分表	(216)
复习题	(219)
复习题答案	(241)

第一章 食品卫生监督管理

食品安全是一个世界性的重大公共卫生问题,餐饮业食品安全更是重中之重。从农田到餐桌,餐桌是食品安全的最后一关,如果出了问题,将无法补救,会直接危及消费者的健康和生命。据世界卫生组织报道,在发展中国家,每年有 210 万人死于食源性和水源性疾病;在工业化国家,有 30% 的人的健康受到食源性疾病的影响。在这些食源性疾病中,90% 以上都与厨房的食品安全管理有关。因此,只有有效地搞好餐饮食品卫生安全,才能明显降低食物中毒以及其他食源性疾病发生的几率,切实有效地保护消费者的健康。

第一节 食品卫生管理

食品卫生管理是指食品生产经营单位及其他管理部门对食品生产经营的全部过程,按照《中华人民共和国食品卫生法》的要求进行卫生管理的过程。餐饮单位和学校食堂的法定代表人或负责人是食品卫生安全的第一责任人,对本单位的食品安全负全面责任,应设置卫生管理职责部门和食品卫生管理员,对本单位食品卫生负全面管理职责。

餐饮业的食品卫生管理必须做到以下几点:

1. 餐饮业经营者必须先取得卫生许可证,方可向工商行政管理部门申请登记。未取得卫生许可证的,不得从事餐饮业经营活动。

2. 餐饮业经营者必须建立健全卫生管理制度,配备专职或兼

职食品卫生管理人员。

3. 餐饮业经营者应当依据《中华人民共和国食品卫生法》有关规定,做好从业人员健康检查和卫生知识培训工作。

4. 餐饮业加工经营场所应当保持内外环境整洁,采取有效措施,消灭老鼠、苍蝇、蟑螂和其他有害昆虫及其寄生条件。

5. 食品加工、贮存、销售、陈列的各种防护设施、设备及其运送食品的工具,应当定期维护;冷藏冷冻及保温设施应当定期清洗、除臭。温度指示装置应当定期校验,确保正常运转和使用。

6. 餐饮业经营者发现食物中毒或疑似食物中毒事故时,必须向卫生行政部门报告,并保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场,积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故的调查和处理。

第二节 食品卫生监督管理

食品卫生监督管理必须以法制为基础,用法律的手段来保证食品卫生。《中华人民共和国食品卫生法》第二条规定:“国家实行食品卫生监督制度”,这表明食品卫生监督是国家法律确立的,即法定权威的制度。该制度具有普遍性、严肃性、强制性的特点,凡在中华人民共和国境内从事食品生产经营的都要实施和遵守这个制度。最大限度地减少和控制食品中有害因素对人体的危害,达到保证人民身体健康的目的。

食品卫生监督的职责:

1. 进行食品卫生监测、检验和技术指导。

2. 协助培训食品生产经营人员,监督食品生产经营人员的健康检查。

3. 宣传食品卫生、营养知识,进行食品卫生评价,公布食品卫生情况。

4. 对食品生产经营企业的新建、扩建、改建工程的选址和设计进行卫生审查,并参加工程验收。

5. 对食物中毒和食品污染事故进行调查,并采取控制措施。

6. 对违反《中华人民共和国食品卫生法》的行为进行巡回监督检查。

7. 对违反《中华人民共和国食品卫生法》的行为追查责任,依法进行行政处罚。

8. 负责其他食品卫生监督事项。

第三节 食品卫生管理机构及职责

《中华人民共和国食品卫生法》规定:“食品生产经营企业应当健全本单位的食品卫生管理制度,配备专职或兼职食品卫生管理人员,加强所生产食品的检验工作。”《餐饮业食品卫生管理办法》第六条规定:“餐饮业经营者必须建立健全卫生管理制度,配备专职或兼职的食品卫生管理人员。”因此,为保证食品卫生安全,餐饮单位、学校食堂要树立法人或负责人是食品卫生安全第一责任人的观念,设置卫生管理职能部门,对本单位的食品卫生负全面管理职责。餐饮业应由总经理(或分管副总经理)、质检部经理、餐饮部经理、食品卫生管理员、厨师长组成卫生管理组织。学校食堂应由主管校长、餐饮中心负责人、食堂管理员、食品卫生管理员、厨师长组成卫生管理组织。配备专职或兼职的食品卫生管理员,具体落实食品卫生管理措施。加工经营场所面积 1500 平方米以上的餐饮单位、学生食堂应设专职食品卫生管理员。加工经营场所面积 1500 平方米以下的餐饮单位的卫生管理员可为兼职,但不得由加工经营环节的工作人员担任。

食品卫生管理员及其职责:

食品卫生管理员是指依照《中华人民共和国食品卫生法》所设

置的经过培训、考核合格的在餐饮单位从事食品卫生管理的专职或兼职工作人员。

1. 组织本单位从业人员的卫生法律和卫生知识培训。
2. 制定本单位食品卫生管理制度,并对管理制度的执行情况进行督促检查。
3. 检查食品生产经营过程中的卫生状况,每日有检查记录,对检查中发现的不符合卫生要求的行为及时制止,提出处理意见。
4. 对原料及成品的检验工作进行管理。
5. 对从业人员的健康状况进行登记和管理。组织从业人员进行健康检查,督促患有碍食品卫生的疾患者调离相关岗位。
6. 对发生的食物中毒和食品污染事故及时报告卫生行政部门,并协助调查处理。
7. 按照卫生行政部门的要求,定期提供企业有关食品卫生管理的情况。
8. 建立食品卫生管理档案,保存各种检查记录。餐饮业的检查记录要保存 90 天以上。
9. 把从业人员的有效健康证明和卫生知识培训合格证明或者考试试卷作为食品卫生管理档案之一存档备查。

第四节 食品卫生管理的工作内容

根据《食品卫生法》的规定,食品卫生管理可认为是食品生产经营者和各级人民政府的食品生产经营管理部门,对食品生产经营销售的全过程,遵照《食品卫生法》规定的权利和义务而进行的管理。任何食品加工经营单位忽视食品卫生管理工作,生产和销售不符合卫生要求的食品,不但损害消费者利益,危害人体健康和生命安全,而且也必然影响自身的信誉,产生不良的社会影响。食品卫生管理应重点做好以下工作。

(一)所提供的食品必须是无毒、无害且符合应当有的营养要求,具有相应的色、香、味等感官性状,这是食品应达到的基本条件。

(二)食品生产经营过程必须符合卫生要求。在这方面,《食品卫生法》第八条规定了 10 个方面的内容,包括内外环境卫生、厂房(场所)卫生、设施设备布局和工艺流程卫生、食品容器和用具卫生、食品包装卫生、个人卫生、使用水源以及洗涤(消毒)剂等方面的卫生要求。

(三)禁止生产加工、经营销售违法食品。包括感官性状异常、可能对人体健康有害的,含有毒、有害物质或被其污染的,含致病性微生物、寄生虫或微生物毒素含量超过国家标准的,未经兽医卫生检验或检验不合格的肉类及其制品,病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品,使用污秽不洁容器、用具或运输工具造成污染的,掺杂、掺假或伪造而影响营养或卫生的,超过保质期的,使用未经卫生部批准的添加剂或农药残留超过国家规定容许量以及其他不符合食品卫生标准和卫生要求的等。

(四)凡是要进行新建、扩建、改建工程的,在选址和设计方面应符合卫生要求,必须申请卫生行政部门参加设计审查和工程验收,并取得施工许可和验收合格证明。

(五)制定和执行卫生管理制度和岗位责任制。应根据本单位的具体情况,制定卫生管理和加工场所的卫生制度,定期检查执行情况,进行评比,严格执行奖惩制度。

(六)组织食品从业人员进行食品法律法规和卫生知识培训,每年应培训一次,并采取考核制度。新参加工作的食品从业人员,经培训合格后方允许从事食品生产经营工作。

(七)组织食品从业人员进行健康检查,按《食品卫生法》的要求,每年进行一次体检。新参加工作和临时参加工作的从业人员应先体检,取得有效健康证明后才准许上岗。凡患有痢疾、伤寒、

病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的,不得参加接触直接入口食品的工作。

(八)必须按照省级人民政府卫生行政部门制定的卫生许可证发放管理办法的规定,先取得卫生行政部门发放的卫生许可证方可向工商管理部门申请登记;未取得卫生许可证的不得从事食品生产、经营活动。

食品生产、经营者不得伪造、涂改、出借卫生许可证。卫生许可证每年审验一次。

第五节 食品生产经营人员的职业道德

食品的生产、加工、经营工作,直接关系到人们的身体健康和生命安全,因此,从事食品生产、经营的人员必须具备高尚的职业道德。这不仅是职业本身的道德要求,也是精神文明建设的重要要求。由于职业道德是与职业特点相适应的一种特殊道德要求,所以食品生产、加工、经营人员的职业道德,是根据其职业本身的特点而提出的,主要有以下几方面的要求:

一、提高社会主义职业道德意识,努力做好本职工作

社会主义的职业道德,是全心全意为人民服务精神的体现。从事食品加工的经营人员,其职业的性质和工作质量,直接或间接关系着人民的健康和生命安危,因此每一个从事本职业的人员都应该懂得其重要性,要时时处处想到消费者的身体健康和安危,自觉地在食品生产经营各个环节中遵守卫生制度和卫生操作规程,做好各项卫生工作,严防食品污染,保证食品卫生安全和应有的营养价值。

二、忠于职守,维护职业道德尊严

要向消费者提供安全卫生的优质食品。食品生产经营者要自

觉地同不讲卫生的旧习惯势力作斗争,要同损人利己、不顾消费者死活、在食品中掺杂、掺假的违法行为作斗争,还要严格按照卫生要求,遵守卫生操作规程,自觉地生产和销售符合卫生标准的食品。只有忠于职守,坚决维护职业道德尊严,才能为消费者提供卫生、安全和优质的服务。

三、增强法律意识,依法办事

《食品卫生法》是为保证食品卫生,防止食品污染和有害因素对人体的危害,保障人民身体健康而制定的法律。这个法律对一切食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂、食品加工经营场所、设施和有关环境都做了严格的规定。食品生产经营人员要认真学习这个法律,增强法律意识,严格守法,保证《食品卫生法》的实施。食品生产经营者要接受食品卫生监督机构和人员的监督、检查,对在监督过程中提出的问题要认真对待,尽快改进。食品从业人员和食品卫生监督人员都要抵制不正之风,秉公执法,共同为食品卫生安全,为人民身体健康,为中华民族的兴旺发达,做出积极的贡献。

第二章 餐饮业食品卫生监督 量化分级管理

当前,食品卫生安全已成为社会关注的热点问题。为贯彻落实国务院的指示精神,尽快使我国食品卫生监督模式与国际接轨,同时也为了通过规范餐饮业的食品加工经营行为,引导餐饮单位上规模、上档次、上管理、上水平,扶优扶强,创造一个有利于餐饮业做强做大的环境,进而带动整个行业向标准化发展,我国借鉴国外食品卫生安全管理经验,确定在全国推行食品卫生监督量化分级管理制度。通过加强对关键环节的管理,提高餐饮业食品卫生监督管理的效率和水平。

第一节 推行食品卫生监督量化分级管理制度的 目的和意义

食品卫生监督量化分级管理制度是卫生部根据我国食品卫生监督工作现状,借鉴国外先进经验而制定的一项新的卫生监督工作模式,是卫生监督工作的一项重大改革。推行食品卫生监督量化分级管理制度是国务院办公厅“关于在全国范围实施食品、药品放心工程”的重要内容。

食品卫生监督量化分级管理是卫生行政部门对餐饮企业卫生许可审查和经常性卫生监督的情况进行量化评分,应用危险性评估的原则,根据量化评分的结果,对其食品卫生信誉度进行分级,然后按照不同的信誉级别确定相应的监督频次的一种监督工作方