

熊 敏 主编 谭 杨 王 鑫 副主编

餐·饮·业

食品安全控制



化学工业出版社

熊 敏 主编 谭 杨 王 鑫 副主编

餐·饮·业

食品安全控制



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮业食品安全控制/熊敏主编. —北京: 化学工业出版社, 2012. 2

ISBN 978-7-122-12731-0

I. 餐… II. 熊… III. 饮食业-食品卫生-质量控制
IV. R155. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 221983 号

责任编辑: 彭爱铭
责任校对: 蒋 宇

装帧设计: 张 辉

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印 刷: 北京市振南印刷有限责任公司

装 订: 三河市宇新装订厂

710mm×1000mm 1/16 印张 14 $\frac{3}{4}$ 字数 301 千字 2012 年 2 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 39.00 元

版权所有 违者必究

序

有一个广为流传的故事，那就是番茄刚从南美洲带到欧洲时，是作为观赏用的，甚至作为青年男女之间的信物，其作用像今天的玫瑰花，认为它有毒而被称为“狼桃”。直至一位法国画家大胆试吃发现其无毒，才在全世界成为重要食品。试想，今天的西餐离开了番茄将是什么样子？这则故事说明一个简单而又千古不变的道理，食物必须首先是安全、无毒、无害的。

随着我们经济的发展和进步，大众对食品安全的要求越来越高，另一方面，新的食品安全问题不断出现，这给食品安全监管带来新的挑战，监管法规、制度、方法及人员都还不能完全适应食品安全的现状。

餐饮服务环节属于食品的终端环节，直接与消费者接触。由于餐饮业业态复杂、环节繁多、关联产业多且杂、从业人员数量巨大，食品安全控制尤为复杂。

熊敏教授主编的《餐饮业食品安全控制》一书无疑对餐饮服务环节食品安全监管和行业自律有积极作用。是为序。

卢一

国家食品安全标准委员会委员

四川省食品科学技术学会副理事长

2011.8.25 于成都廊桥南岸小鲜书屋

前言

“民以食为天，食以安为先”。食品安全关系着广大消费者的健康和利益，也直接影响经济的发展和社会的稳定。餐饮服务业是与消费者关系最为密切的食品经营行业，几乎每个人都有餐饮消费的经历，相对其他食品行业而言，餐饮服务业更加直接地面对消费者。在我国逐步迈向小康型社会的过程中，餐饮业中出现的食品安全问题日益突出。据统计，每年食品安全监管部门接到报告的各类食物中毒事件中，发生在餐饮业的占60%以上。餐饮业飞速发展的同时，频频发生的食品安全事件引起了社会广泛关注。据中国公众环保民生指数显示，82%的公众高度关注食品餐饮安全，而38%的公众在日常生活中遭遇过食品餐饮安全问题。

随着2009年6月1日《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的颁布实施，首次以法的形式明确了“地方政府负总责、监管部门各负其责、企业是第一责任人”的食品安全责任体系。食品安全法还首次将餐饮业单独列出，强化事先预防和生产经营过程的食品安全控制，规定了餐饮服务经营者的安全管理责任。餐饮食品安全的政府监管部门不断出台多部法规或规范来指导、监督餐饮业食品安全。

本书编者长期从事餐饮食品安全教学、相关培训和科研工作，积累了较为丰富的经验。通过长期教学实践，发现现有餐饮食品安全相关的教材和参考书中，更多侧重于卫生学原理或食品安全危害等基本理论知识的介绍，缺乏在餐饮生产实践中控制食品安全危害的方法等内容。同时，餐饮服务企业也急需在实际生产中指导如何进行食品安全控制的参考书。因此，本书通过深刻学习和领会现行餐饮食品安全相关法律法规，紧紧围绕餐饮食品生产的特点，从餐饮生产环节入手，结合政府最新颁布的食品安全监管制度，重点介绍餐饮企业各个生产环节和高风险品种中采取的食品控制方法和措施。同时，本书还将先进的食品安全管理体系和方法引入餐饮服务生产实践中，努力达到“科学性、先进性、实用性”的目标。本书可以作为食品安全监管人员、餐饮服务业经营者和管理人员的参考书，也可作为相关专业学生的教材。

本书由四川烹饪高等专科学校熊敏教授主编，国家食品安全标准委员会专家委员梁爱华教授主审，谭杨和王鑫为副主编。编写分工为：谭杨编写第二章和第五章第一节；王鑫编写第一章第二节和第四章第一、三节；肖岚编写第三章第五节；范文教编写第三章第二节；其余部分均为熊敏编写，最后由熊敏进行全书统稿。

本书的编写得到有关部门的领导和专家的关心和支持，国家食品安全标准委员会专家委员、四川省食品科学技术学会副理事长卢一教授亲自为本书作序，国家食品安全标准委员会专家委员梁爱华教授在繁忙工作之余为本书审阅全稿，他们对书稿提出了宝贵的建议和意见。对此，全体编者表示衷心的感谢，并恳请广大同仁提出宝贵意见。

编者

2011年8月

目录

绪论	1
一、餐饮业食品安全的重要性	1
二、餐饮业食品安全事故的起因	3
第一章 餐饮业食品安全控制	5
第一节 餐饮业食品安全控制概述	5
一、餐饮业食品安全控制的概念	6
二、餐饮业食品安全现状及特点	7
三、餐饮食品安全相关法律法规体系	8
第二节 餐饮业食品安全危害及预防	15
一、食品安全危害概述	16
二、生物性危害及预防	18
三、化学性危害及预防	22
四、物理性危害及预防	36
五、常见食源性疾病及预防	36
第二章 餐饮食品原料及相关产品安全控制	52
第一节 餐饮食品原料采购验收的食品安全控制	52
一、餐饮食品原料采购验收制度	54
二、各类原料的采购验收	61
第二节 餐饮食品原料贮存及食品安全控制	81
一、食品的易腐性与防腐的方法	82
二、库房的安全管理制度	85
三、干货原料的贮存	86
四、食品原料的冷冻冷藏	88
第三节 餐饮食品相关产品的食品安全控制	88
一、餐（用）具的清洗与消毒	89
二、烹饪加工设备及用具的安全控制	95
第三章 菜点加工食品安全控制	99
第一节 菜点初加工过程的食品安全控制	99
一、植物性原料初加工的安全控制	100
二、动物性原料初加工的安全控制	101

第二节 餐饮食品添加剂的食品安全控制	104
一、食品添加剂的概念	104
二、餐饮业中常用的食品添加剂	106
三、餐饮业食品添加剂的安全控制	110
第三节 热制菜点的食品安全控制	115
一、常用热加工方法及其安全控制	115
二、食物的温度与时间	115
三、食用油的安全控制	119
四、面点饭食制作的安全控制	124
第四节 冷制菜肴的食品安全控制	126
一、冷制凉食的食品安全控制	127
二、热制凉食的食品安全控制	130
第五节 快餐与集体供餐的食品安全控制	131
一、快餐的食品安全控制	133
二、集体供餐的食品安全控制	139
第四章 餐饮从业人员及环境、服务安全控制	142
第一节 餐饮从业人员的安全控制	142
一、从业人员健康管理	143
二、从业人员个人卫生要求	144
三、从业人员的标准卫生操作	146
第二节 餐饮加工环境	146
一、餐饮加工场所建筑结构和布局	147
二、餐饮加工场所设施	152
第三节 餐饮服务场所	159
一、餐厅选址的卫生要求	159
二、餐厅内部装修的卫生要求	160
三、餐厅设施及用品的卫生要求	162
四、餐饮前台服务的安全控制	162
五、酒吧与酒会卫生	163
第五章 餐饮业食品安全控制体系	166
第一节 食品安全控制体系概述	166
一、食品安全控制体系的概念	167
二、目前常用食品安全控制体系	168
第二节 餐饮业 HACCP 体系的建立	179
一、HACCP 体系在餐饮业中的应用概况	180
二、餐饮业建立 HACCP 体系的前提条件	181

三、餐饮业 HACCP 体系的建立步骤	182
四、餐饮业 HACCP 应用实例分析	195
第三节 其他餐饮食品安全控制方法	209
一、五常法	210
二、六 T 法	213
参考文献	225

绪论

随着我国经济持续快速增长,城乡居民收入增加,餐饮业在国民经济和社会发展中占据相当重要的地位。据统计,全国餐饮生产经营单位已逾400万家,从业人员超过2000万人,占食品生产经营单位总数的近70%。餐饮服务涉及城乡千家万户,已成为第三产业的重要组成部分。

2009年商务部发布的《全国餐饮业发展规划纲要(2009~2013)》显示,在2009~2013年,全国餐饮业将保持年均18%的增长速度,零售额达到3.3万亿元;培育出地方特色突出、文化氛围浓烈、社会影响力大、年营业额10亿元以上的品牌餐饮企业集团100家;全国餐饮业吸纳就业人口超过2500万人;在全国大中城市,建设800个主食加工配送中心和16万个连锁化、标准化的早餐网点,初步形成以大众化餐饮为主体,各种餐饮业态均衡发展,总体发展水平基本与居民餐饮消费需求相适应的餐饮业发展格局。我国正迎来一个餐饮业大发展的时期,市场潜力巨大,前景非常广阔。

20世纪末开始,中国餐饮业出现了巨大变化。从餐饮经营的业态变化来看,洋快餐和休闲餐饮的兴起,西餐日渐被人们所接受,使传统餐饮和烹饪受到很大挑战,传统菜系的概念越来越模糊,各地菜系更加融合,随着交通和物流业的发展,烹饪原料和菜品也更加丰富多彩,餐饮的标准化、工业化正在兴起。从餐饮市场的变化来看,市场消费从以价格、品种、口味选择为主,向健康、品味、环境、服务和品牌文化等综合型方向转变,对食物的营养、安全的选择性和理性化消费特点日趋增强,更加注重卫生、环境、服务和特色的需求。各种现象表明,我国餐饮业面临着巨大的发展机遇,同时也面临前所未有的挑战和考验。

一、餐饮业食品安全的重要性

近年来发生在餐饮服务行业的食物中毒事件层出不穷,据卫生部公布的数据显示:2008年卫生部共收到食物中毒报告431起,中毒13095人,死亡154人,涉及100人以上的食物中毒13起;2009年共收到全国食物中毒事件报告271起,中毒11007人,死亡181人,涉及100人以上的食物中毒事件13起;2010年1~5月,共收到全国食物中毒事件报告108起,中毒2452人,死亡56人。统计历年食物中毒发生的场所,发生在餐饮服务行业的食物中毒事件占据了60%。尤其需要注意的是,大量散发的、小范围或未报告的食物中毒事件并未统计在其中,若与实际发生的食物中毒事件数量相比,这些数据仅仅只能是“冰山一角”。

2009年6月1日《中华人民共和国食品安全法》颁布实施,食品安全法将

“保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全”作为整个法律的目的和灵魂，社会各界对食品安全法的贯彻实施寄予厚望。食品安全法第三条明确规定，食品生产经营者是食品安全第一责任人，国家食品药品监督管理局是餐饮服务食品安全监管部门，法律中首次将餐饮服务业单列出来，规定了餐饮服务者的责任和义务，从法律的层面对餐饮食品安全提出了更高的要求。

从经营的角度来看，餐饮服务经营者最关心的是企业的销售额和盈利水平。我国餐饮业普遍提倡：“菜肴品质就是餐饮经营的生命”，竭力在提高菜品质量等方面绞尽脑汁，提高消费者的满意度。而形成菜品质量的最根本或最基础的内容到底是什么？

下面是海外某酒店对就餐顾客进行的一次问卷调查，问卷的设计内容如下：

就餐调查

尊敬的各位就餐朋友，请您诚实地告诉我们，您在本餐厅就餐时，最关心的问题是在下列中的哪一项？

- | | |
|----------|---------|
| 1. 餐厅环境 | () |
| 2. 服务质量 | () |
| 3. 服务效率 | () |
| 4. 礼貌待客 | () |
| 5. 菜品质量 | () |
| 6. 菜品口味 | () |
| 7. 菜品数量 | () |
| 8. 餐饮卫生 | () |
| 9. 价格水平 | () |
| 10. 就餐安全 | () |

调查结果显示，在收回的 1580 份问卷中，有 1154 份问卷把“餐饮卫生”放在了 10 个调查问题中的第一位。可见，餐饮经营者要想赢得广大消费者的信任，首要的问题就是维护消费者的身体健康，确保食物的安全卫生。

国外餐饮业普遍认同：“食物的安全卫生是无价的”，现代餐饮业视“清洁是餐饮店的命脉，是顾客选择餐厅、餐厅争取回头客的基本要素”。不难想象，餐饮企业如果连菜点的安全都不能保证，还谈什么美味佳肴、优质服务、顾客的满意度？在全社会广泛关注餐饮食品安全的大环境下，北京、上海、广州、深圳等一些大城市的部分餐饮企业已开始重视现代食品安全管理体系的应用，摆脱了长期以来在餐饮业形成的“看戏不进后台，就餐不进厨房”的尴尬状况。作为中华著名老字号企业、中国餐饮业 100 强之首的全聚德，在其经营管理中强调“食品安全对餐饮业是致命的”，至于国际餐饮集团，更是将餐饮食品安全作为企业永续经营的法宝。众多的食品安全案例说明，如果餐饮企业因食品安全事故给消费者造成伤害，企业不仅要承担道义责任，还有可能承担法律责任；轻者对受害消费者进行必要的经济赔

偿，重者将受到法律的制裁。因此，从有效保障餐饮企业的利益来看，食品安全不可忽视，必须将任何食品安全危害控制在最低限度，才能确保消费者、餐饮企业双方的利益。

二、餐饮业食品安全事故的起因

总结卫生部办公厅发布的 2007~2009 年的全国食物中毒报告，对近三年发生各类食物中毒的致病因素统计见表 1。

表 1 2007~2009 年全国食物中毒致病因素统计

致病因素	中毒人数				死亡人数			
	2007	2008	2009	合计	2007	2008	2009	合计
微生物性	7816	7595	7882	23293	5	5	20	30
化学性	1502	1274	1103	3879	74	57	66	197
有毒动植物	2789	2823	1269	6881	167	80	93	340
不明原因	1173	1403	753	3329	12	12	2	26

从表 1 中食物中毒人数的统计来看，致病因素中微生物因素占了 62.3%，其次是有毒动植物和化学性食物中毒，各自占了 18.4%和 10.4%；但从死亡人数统计来看，微生物性因素导致死亡率低，仅占 5.1%，反倒是有毒动植物和化学性食物中毒会导致更高的死亡率，各自占了 57.3%和 33.2%，死亡人数中近 90%都是由这两种致病因素导致的。

分析发生在餐饮服务行业的食品安全事故，以上几种致病因素在加工经营的各个环节中，都有可能出现，主要表现在以下方面。

1. 烹饪原料遭受污染

各类食物原料含有丰富营养，易被微生物污染导致腐败，例如细菌引起动物性原料（肉类、水产品和蛋类等）的腐败变质，霉菌引起花生和玉米及其制品的霉变，这些原料的分解产物或微生物代谢产物可能对人体产生危害，导致食源性疾病。

现代工农业的发展，使化学农药、有毒金属及其他有害物质对烹饪原料的污染日益增多，例如原料运输工具或容器被鼠药、农药污染，畜禽产品养殖过程中滥用饲料添加剂、瘦肉精等，农产品在种植过程中广泛使用的农家肥，使原料中带有的寄生虫和虫卵、病毒等。

有些动植物原料含有天然有毒有害物质，如四季豆、鲜黄花菜、河豚等，在烹饪加工过程中没有将这些有毒有害物质去除。

2. 烹饪加工环节处理不当

在烹饪原料的初加工中，由于洗涤方法不当，除造成营养素的损失外，还不能将原料中的污染物除去，如血污、粪便、寄生虫（卵）和某些致病微生物未被除去，导致人体患病；原料冷藏或解冻方法不当，使致病微生物大量生长繁殖；干货原料涨发中，没有将碱去除干净，不利于人体健康。

在烹饪热加工过程中，若食物加热温度不够，未能有效杀灭或破坏食品中的致

病性微生物或天然有害成分；过高温度加热，例如油炸、煎、烤等，可能产生多环芳烃、反式脂肪酸等有毒有害物质，这些因素都可能导致食品安全事件的发生。

在餐饮企业备餐、食物配送和保温中，出现食品安全事故的现象较多。例如，重大活动食物供应中，由于加工食物的品种、数量大，时限要求高，容易出现食物加热不彻底，热保持的温度、时间不当，导致多人中毒的重大食品安全事故。

随着食品添加剂工业的发展，餐饮服务也越来越多地开始使用各类食品添加剂。比如鲜榨果蔬饮料中使用的香精香料，肉类原料加工中使用的嫩肉粉，凉菜、面点中使用的色素物质等，在这些加工过程中可能因为非法乱用、滥用食品添加剂或使用非食用物质，导致危害人体健康。

3. 从业人员加工操作不符合卫生规范

餐饮业生产加工的一大特点就是手工操作为主，从业人员的个人健康、卫生习惯和操作规范将对食品安全产生较大影响。例如从业人员若患有传染病，仍然坚持进行食物加工，势必导致致病因子对食物的污染；从业人员没有良好卫生习惯，不认真执行手的清洁消毒，是传播有害微生物的主要媒介；食物制作中，不正确执行卫生操作规范，加工生熟原料的用具不分，使食物受到交叉污染。

4. 厨房加工环境布局不当

厨房的加工环境和布局不仅影响到餐饮企业的生产加工效率，而且对食品安全产生直接影响。例如由于厨房空间过小，将动物性原料、植物性原料清洗池混用，甚至餐具清洗池与原料清洗池未分设，导致交叉污染；成品菜点出入通道与垃圾废物的出入通道交叉重叠，增大有害物质对食物的污染风险。

5. 人为投毒

在餐饮服务经营中，也偶有出现企业之间恶性竞争或其他原因导致的犯罪分子投毒事件，这种情况尽管非常少见，但由于导致对无辜群众生命健康的损害，同样应该引起重视。

综上所述，要实现餐饮企业食品安全的有效管理，应该从餐饮服务的各个环节入手，分析产生食品安全危害的原因，采取有效地控制方法，真正做到“防患于未然”。当前政府对食品安全监管的重心也从注重食品干净、卫生，逐渐深入到食品生产经营的内部，从事后处罚到重视事前风险评估，餐饮企业应积极面对政府监管重心的改变，提升风险管理的水平，对整个生产环节进行全面的食品安全控制，防止食品安全事故的发生。

第一章

餐饮业食品安全控制

食品安全和食源性疾病一直是全世界面临的重要公共卫生问题，联合国粮食及农业组织（FAO）/世界卫生组织（WHO）及食品法典委员会（CAC）对食品安全控制的定义如下：

……为了保护消费者，并确保所有食品生产、处理、贮藏、加工和销售过程中均能保持安全、卫生及适于人类消费，确保其符合食品安全和质量要求，确保货真无假并按法律规定准确标识，由国家或地方主管部门实施的强制性法律行动。食品控制最早的职责是实施食品法，通过禁止出售那些未能具备购买者要求的特性、组分或质量的食物，以保护消费者免受不安全、掺杂和虚假出售的食物之危害。对所供应食物的安全和真实性的信任，对于消费者而言是最为重要的要求之一。

我国食品安全法明确规定，保证食品安全的第一责任人是食品生产经营者。食品从生产到消费的各个环节都可能受到污染，而对可能造成食品污染并引起食源性疾病的危害因素实施控制，是食品安全的重要组成部分。因此，食品生产经营者只有遵照食品安全法律法规，建立完善的食品安全控制体系，才能有效确保食品安全。

〔学习目标〕

- ◆ 掌握餐饮业食品安全控制的概念
- ◆ 掌握我国餐饮服务食品安全法律法规和监管制度
- ◆ 掌握食源性危害物的来源和特点
- ◆ 掌握生物性危害、化学性危害和物理性危害的来源及预防措施
- ◆ 掌握常见食源性疾病的种类及预防

第一节 餐饮业食品安全控制概述

〔案例导入〕

北京某酒楼黄寺店、劲松店 2006 年 5 月 20 日至 8 月 8 日经营的凉拌螺肉（又称香香嘴螺肉）中含有广州管圆线虫的幼虫，造成食用过黄寺店凉拌螺肉的 81 人患广州管圆线虫病，其中住院 60 人，门诊 21 人；造成食用过劲松店凉拌螺肉的 57 人患广州管圆线虫病。在整个“福寿螺事件”中，本市医院共诊断 160 人患广州

管圆线虫病，卫生监督机构调查确认病例 138 人。8 月 22 日北京市食品安全办紧急宣布，从即日起全市暂停购进、销售福寿螺，若商贩仍售卖最高将罚款 3 万元人民币。8 月 23 日，该酒楼董事长代表企业向消费者公开正式道歉，并表示消费者可凭当天就餐发票，没有发票的患者，根据酒楼当天的就餐记录和顾客提出的用餐证明进行赔偿。

2006 年 11 月 17 日，对“福寿螺事件”处罚的最终结果出台。该酒楼黄寺店、劲松店罚没款共计人民币 41 万余元。随后，消费者向酒楼提起法律诉讼，这场历时一年半的赔偿案中，160 多名患者共获赔偿近 1000 万元。酒楼总损失则为 2320 万元。

该案例是餐饮食品安全监督管理的一个典型公共卫生事件。从这个案例可以看到，消费者、餐饮企业、食品安全监管部门及法律界等都牵涉在内。该酒楼的凉拌螺肉（又称香香嘴螺肉）是一道创新菜，开始用角螺（一种海螺）来做，后来将制作凉拌螺肉的原料改为福寿螺，因厨师加工不当，未彻底加热，没有杀灭螺肉中存在的广州管圆线虫，造成这起广州管圆线虫病暴发。

由此可见，餐饮服务经营者在企业经营发展过程中，在充分理解并熟悉食品安全法律法规，了解餐饮食品安全监管制度的前提下，还应该掌握食品安全的科学知识，掌握餐饮业食品安全控制方法，提高企业自身的食品安全管理水平，从而降低经营中的食品安全风险，避免法律诉讼，最终保障消费者的健康水平。

一、餐饮业食品安全控制的概念

根据食品安全法实施条例第六十二条，所谓餐饮服务，是指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品和消费场所及设施的服务活动。

按照餐饮服务经营者的业态，主要分为如下几种。

◆ 餐馆（又称酒家、酒楼、酒店、饭庄等）：指以饭菜（包括中餐、西餐、日餐、韩餐等）为主要经营项目的单位，包括火锅店、烧烤店等。

◆ 快餐店：指以集中加工配送、当场分餐食用并快速提供就餐服务为主要加工供应形式的单位。

◆ 小吃店：指以点心、小吃为主要经营项目的单位。

◆ 饮品店：指以供应酒类、咖啡、茶水或者饮料为主的单位。

◆ 食堂：指设于机关、学校、企业、工地等地点（场所），为供应内部职工、学生等就餐的单位。

不管是哪种经营业态的餐饮服务企业，都是处于“从农田到餐桌”整个食物链的末端，肩负着控制或消除食品安全危害的重要使命，因此食品安全控制对餐饮业至关重要。

餐饮业食品安全控制就是指在餐饮服务业中为了确保食品安全性，减少和消除难以接受的健康危害，或使其减低到可以接受的水平，而采取的预防性措施。

习惯上，人们把提供安全无害的菜品视为餐饮食品安全的主要问题，而把餐饮企业的生产环境、生产过程和从业人员等方面存在的安全问题，放在次要位置。因

此,在餐饮业经营管理中,往往把食品安全管理的目光聚集在菜品的安全上,而忽略了生产环境的卫生管理,忽略了菜品生产过程中的安全控制,忽视了对餐饮从业人员的食品安全意识的培训和教育。随着经营管理者对餐饮业生产经营活动的认识提高和纵深分析,不难发现,无论是菜品的安全和危害因素,还是生产环境的卫生问题,以及生产过程、服务过程存在的各种卫生问题和危害因素,都构成对消费者生命或健康的威胁,其中任何一项食品安全危害因素没有得到有效控制,都可能导致不同程度的食品安全事故。从这个意义上说,餐饮业食品安全控制是经营活动中所有不安全、不卫生因素的总和的控制,即是对整个餐饮生产经营过程的控制,通过有效的过程控制,将一切可能的食品安全危害因素减少或消除至人体可接受水平,从而保证各类菜品的安全。其控制内容应包括如下几个方面。

(1) 餐饮食品原料及相关产品的安全控制 包括餐饮食品原料的采购验收、正确贮存以及相关产品(如设备、餐用具器皿等)的安全控制。

(2) 菜点加工环节安全控制 包括菜点生产过程中的初加工、热加工等的安全控制,以及高风险品种(如凉菜、生食产品等)的安全控制,对于快餐和集体配送企业,由于其生产的特殊性,有必要单独讨论两类企业的食品安全控制。

(3) 餐饮从业人员及环境、服务安全控制 包括餐饮企业从业人员的卫生管理,企业生产环境的布局,设施等的安全控制,以及餐饮服务过程中的安全控制。

餐饮服务企业要实现有效的食品安全控制,应该以政府监管机构颁布的食品安全法律法规为准绳,以了解餐饮服务食品安全监管制度为前提,制定符合自身经营特点的食品控制体系,并在实际生产中应用实施,才能最终实现保障消费者健康的目的。

二、餐饮业食品安全现状及特点

餐饮业作为产业链的末端,是与消费者关系最密切的食品行业,几乎每个人都有餐饮消费的经历。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极高、发生食物中毒最为集中的行业之一。从历年卫生部资料统计可以看出,餐饮业发生的食品安全事故在总起数和总人数中所占比例均达到60%左右。全国取得许可的合法食品经营单位约600万家,其中餐饮生产经营单位已逾400万家,从业人员超过2000万人,占食品生产经营单位总数的近70%。保证餐饮业的食品安全,对于确保消费者的身体健康、生命安全起到举足轻重的作用。

目前,我国食品安全面临的形势还十分严峻:一是食源性疾病仍然是危害公众健康的最重要因素;二是食品中新的生物性和化学性污染物对健康的潜在威胁已经成为一个不容忽视的问题;三是食品新技术、新资源(如转基因食品、酶制剂和新的食品包装材料)应用给食品安全带来新的挑战;四是我国食品生产经营企业规模化、集约化程度不高,自身管理水平仍然偏低;五是防范犯罪分子利用食品进行犯罪或恐怖活动的重要性越来越突出;六是食品安全监督管理的条件、手段和经费还不能完全适应实际工作的需要。

餐饮业经营菜点品种繁多,工序复杂,所用原料以肉类、禽蛋、果蔬、水产品等易腐原料为主,新鲜度要求高,烹调加工的工艺过程以手工操作为主,接触面广,污染环节较多,受到生物性、化学性污染的可能性非常大,导致烹饪原料从初加工、切配、烹制到装盘成菜的各个步骤都可能出现卫生问题。

与其他食品行业相比,餐饮业存在企业数量多但规模小、从业人员多但流动性大、技术含量低、加工场所和餐厅卫生环境差、缺乏卫生设施、人员的科学文化素质偏低、规范化操作和管理水平低等问题,导致餐饮业食品安全控制存在许多问题,据调查,有些地区餐饮企业中,食品生熟混放的比例高达 66%,无更衣室及流水洗手设施的比例高达 85%。

更有甚者,一些餐饮企业漠视国家的法律,采用掺杂、掺假和非食用物质加工食品,如非法使用苏丹红等非食用物质,擅自加工经营河豚等禁用野生动植物,非法使用地沟油、泔水油等加工菜点,这对消费者的健康和生命安全极为不利。另外,许多餐饮企业缺乏“绿色”生态意识,对环境的污染和危害也日趋明显,“白色污染”问题突出。

鉴于餐饮业生产经营的特殊性,世界各国都在努力开展有效控制餐饮行业食品安全事故的相关课题。由于餐饮业与普通食品生产企业在加工和管理方式上存在很大差异,简单套用食品企业的管理方法不能完全解决餐饮食品的安全问题。同时,我国餐饮业加工经营的特点和条件与国外存在较大差异,也不能直接照搬国外的方法。因此,有必要对我国餐饮业加工经营特点进行深入研究,按照食品安全法的要求,引进和采用国际上通行的危险性评估原则,针对我国餐饮业生产经营的特点,建立符合我国基本情况的餐饮业食品安全控制体系,将食品安全控制作为餐饮业的日常工作,从根本上保证餐饮食品的安全。在国家相应法律法规不断健全,行业管理不断规范,市场竞争日益激烈的今天,加强餐饮业食品安全控制,已是每个餐饮企业势在必行的、不容小视的重要工作。有效的安全控制有助于餐饮企业确保食品安全,不但可以保障消费者健康,同时还可增加和保持企业的信誉,避免因食品安全问题产生的经济损失、法律责任及对企业信誉的损害,增加经济效益,使企业兴旺发达。

三、餐饮食品安全相关法律法规体系

食品安全法律法规体系是指有关食品生产和流通的食品安全标准及相关法律、法规、规范性文件构成的有机体系。餐饮服务经营者只有充分了解和掌握餐饮服务相关法律法规,明确政府职能部门的监管要求,才能避免因食品安全事故带来的法律责任和经济损失。

(一) 我国餐饮服务食品安全监管法律法规

随着 2009 年 6 月 1 日《中华人民共和国食品安全法》的颁布和实施,餐饮服务食品安全的监管职能从卫生部改为国家食品药品监管部门,加之食品卫生法的废止,导致餐饮服务食品安全监管的法律法规存在更新、修订或废止的情况。在食品安全法的框架下,原有规章需要根据食品安全法的内容进行修订,但基本制度和原