



奥运会餐饮从业人员食品卫生培训教材

预防食物中毒

十大要点

北京市卫生局





奥运会餐饮从业人员食品卫生培训教材

预防食物中毒 十大要点

北京市卫生局



人民卫生出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

预防食物中毒十大要点 / 北京市卫生局编著. — 北京: 人民卫生出版社, 2008. 6

ISBN 978-7-117-10317-6

I. 预… II. 北… III. 食物中毒—预防 (卫生)
IV. R595.701

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第082856号

预防食物中毒十大要点

编 著 : 北京市卫生局

出版发行 : 人民卫生出版社 (中继线 010-67616688)

地 址 : 北京市丰台区方庄芳群园 3 区 3 号楼

邮 编 : 100078

网 址 : <http://www.pmph.com>

E - mail : pmph@pmph.com

购书热线 : 010-67605754 010-65264830

印 刷 : 北京汇林印务有限公司

经 销 : 新华书店

开 本 : 787×1092 1/32 印张: 1.5

字 数 : 23千字

版 次 : 2008 年 6 月第 1 版 2008 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

标准书号 : ISBN 978-7-117-10317-6/R • 10318

定 价 : 12.00 元

版权所有, 侵权必究, 打击盗版举报电话: 010-87613394

(凡属印装质量问题请与本社销售部联系退换)

序

举世瞩目的第29届夏季奥运会和第13届残奥会即将在北京举行，举办一届“有特色、高水平”的奥运会是我国政府向国际社会做出的重要承诺，也是中华民族的百年祈盼，更是北京市2008年的头等大事。届时将有数百万海内外宾客云集北京，向世界展示中华民族的灿烂饮食文化，让海内外宾客享用美味、卫生的中华饮食，是全体餐饮从业人员的共同责任和荣耀。

奥运会餐饮卫生保障工作是实现“平安奥运”的重要组成部分，受到市委、市政府的高度重视，同时也需要政府、全体餐饮从业人员和消费者的共同努力，尤其要求餐饮从业人员必须掌握食品卫生基础知识，牢记预防食物中毒的关键要点，自觉地承担起保障食品安全第一责任人的责任。

本书用通俗易懂的语言总结了以往北京市发生食物中毒案例的教训，对进一步做好奥运会餐

餐饮业卫生保障有很好的指导意义，全市各餐饮单位都要自觉地组织学习，使全市每一位餐饮从业人员都能够掌握预防食物中毒的基本知识，并落实到奥运保障和今后的实际工作中，为确保2008年北京奥运会餐饮卫生安全、维护人民身体健康做出积极贡献。

丁向陽

二〇〇八年五月

前言

奥运会餐饮卫生安全保障是全市餐饮行业的重大任务。奥运会期间正值高温季节，发生食物中毒的风险很大，需要全体从业人员在以往努力的基础上，思想上进一步重视，知识上进一步更新，制度上进一步健全，管理上进一步加强，最大程度地降低食物中毒的风险。

奥运会期间餐饮供应中的食品卫生风险

（1） 供餐量大

届时将接待各国代表团、工作人员、新闻媒体等近25万人，现场观众近1000万人次，另外还有数百万的境内外游客，预计供餐超过2000万份。大量人群集中、同时进餐，需要餐饮单位大量、集中，甚至提前制备食品，可能导致加工人员、设备设施等超过设计承担能力。

2 供餐形式多样

不仅有集中配送，现场制作的形式，还有自助供餐的方式。包括就餐场所现场制作的西餐、中餐和各国风味的菜肴，以及送餐企业送来的盒饭。

3 正值高温、高湿天气

气候条件适宜微生物生长繁殖，是食物中毒的高发季节。

4 长时间持续供餐

总周期为60~70天，部分场所要每天保持24小时持续供餐。

5 餐饮场所分散，保障范围广

届时来京的运动员、官员、媒体工作人员和大量涌入的游客可能在奥运村和官方定点接待饭店以外任何场所进餐，进餐场所范围广，将涉及全市餐饮业。

上述这些特点都增加了食物中毒发生的风险，稍有不慎就可能造成无法挽回的不良影响。对此，每一名餐饮从业人员都要有清醒的认识，不能有丝毫的麻痹和大意。不仅奥运村、媒体村、比赛场馆等处的餐饮场所要做到万无一失，场馆外围、繁华地区、旅游景区的餐饮场所，社会上的任何一家餐馆、任何一家食堂都不能出问题。

食物中毒造成的后果

(1) 造成健康损害

消费者食用了含有致病微生物或者有毒化学物的食品可能导致多方面的健康损害，甚至危及生命。在奥运会期间，对消费者造成的任何健康损害都会很快被投诉到政府部门，并可能受到媒体关注。

(2) 受到行政处罚

肇事单位将被没收违法所得，并最高处以违法所得5倍的罚款，没有违法所得的，从重予以罚款。同时要吊销卫生许可证。

(3) 追究刑事责任

造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾患，对人体健康造成严重危害的，依法追究刑事责任。

(4) 承担民事责任

依法赔偿受害者的一切经济损失。

(5) 影响经济效益

造成食物中毒，不仅要承担高额的行政处罚的罚款和停止生产经营带来的经济损失，还将使餐馆信誉受到严重影响，客流量减少，经济效益下滑，甚至遭受破产。

6 造成社会影响

在奥运会期间发生食物中毒，将造成不良的社会影响，甚至是国际影响。奥运代表团成员、媒体记者、奥运工作人员、旅游团发生食物中毒的影响将是无法估量的。

预防食物中毒必须遵循的原则

虽然发生食物中毒的风险高，但在充分认识发生食物中毒风险的基础上，只要严格按照操作流程和卫生要求操作，正确制备食物，食物中毒是可以避免的。预防食物中毒的基础是要高度重视食品卫生，遵守卫生部制定的《餐饮业食品卫生管理办法》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，制定本单位卫生管理制度和岗位操作规范，并严格管理，使从业人员养成良好的卫生习惯。此外，了解以往经常发生食物中毒的原因，防止犯同样的错误也很重要。

本书根据世界卫生组织提出的食品安全要点和北京市以往发生食物中毒的案例教训，组织专家提炼出预防食物中毒的十大要点，用图文并茂、通俗易懂的语言编辑成册，希望餐饮从业人员认真学习并遵照执行。相信大家学好、用好本书，必将有效降低食物中毒发生的风险，更好地保障“平安奥运”目标的实现。

编委会名单:

顾	问	丁向阳		
编委会主任	金大鹏	方来英		
主	编	于鲁明		
副主	编	王义	李泰然	张志强
执行主	编	郭子侠	钮文异	
委	员	徐娇	李红	徐亚东
		殷全喜	李彩莲	覃苗
		魏娜	蒋和平	陆绮
		崔占贵		

编写单位:

北京市卫生局

目 录

预防食物中毒十大要点.....	1
要点一、把好采购验收关.....	1
要点二、把好食品加热关.....	4
要点三、把好生熟分开关.....	7
要点四、把好清洗消毒关.....	10
要点五、把好食品存放关.....	12
要点六、把好人员健康关.....	15
要点七、把好个人卫生关.....	18
要点八、把好环境卫生关.....	22
要点九、把好扁豆加工关.....	25
要点十、把好亚硝酸盐关.....	28
结语.....	30

预防食物中毒十大要点



要点一、把好采购验收关

食物中毒要预防，功夫完全在平常；
把好采购验收关，正规渠道有保障。
索证索票为溯源，采购人员记心上；
流动摊贩莫光顾，以防假劣把客伤。
定型包装看标签，散装食品看感官；
尤其散装豆腐丝，最怕进货不把关。
证照标签买时看，入库之前必须验；
否则一出中毒案，法律责任全承担。

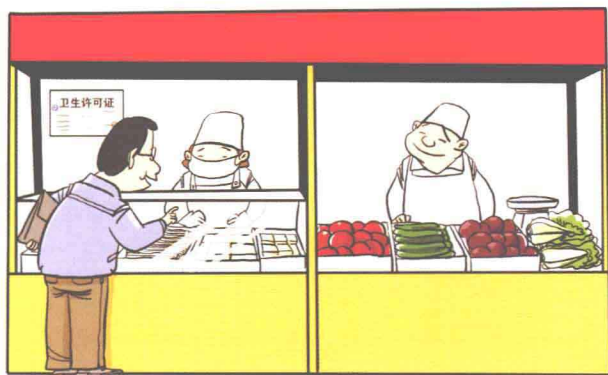


重点提示

把好食品采购验收关，应从正规渠道购买符合卫生要求的食品或食品原料，索证索票，做到可以溯源，不采购无证无照商贩或单位供

应的食品。食品入库或使用前，必须查验货证相符，购买定型包装食品标识要齐全，散装食品要进行感官质量检查验收。二次供水、自备水源必须取得卫生许可证。

目前，北京还存在一些无证无照的非法食品加工、销售点，这些加工、销售点出售的食品是没有安全保证的，特别是一些直接入口食品，如豆制品、熟肉、凉拌菜等，如果进货把关不严，进货时这些食品可能已被致病菌或有毒物质污染，极易造成中毒。如从无证无照的非法单位采购食品或不能溯源，一旦出现中毒，责任人要负全部法律责任。



典型案例

进货把关不严，豆腐丝祸及饭店致170名职工中毒

某年6月15日晚，某饭店170名职工陆续出

现腹痛、腹泻等症状，病人一般腹泻4~8次。经查，此次发病和饭店职工食堂供应的员工早餐有直接关系。当日早餐一共有648人就餐，早餐食谱是油饼、馒头、鸡蛋、大米粥、咸菜和豆腐丝。对就餐者进行调查，吃了豆腐丝的人发病，吃得多的症状明显，没吃的不发病。进一步对豆腐丝的进货渠道调查，发现豆腐丝是前一天一安徽人用三轮车送的货，包装上也没有生产厂址和电话，找不到最终源头。经最终调查，发生食物中毒的原因是豆腐丝在很差的环境中加工的，造成产毒大肠杆菌污染，饭店采购无证摊贩的食品，又没有坚持索证索票制度，最终导致受致病菌污染的食品被食用，造成中毒的发生。





要点二、把好食品加热关

食品加热须彻底，中心温度不能低；
标准超过七十度，放心食用不拉稀。
食物烧煮需熟透，其中窍门要传授；
尤其遇上大块肉，充分解冻才易熟。
贪多容易嚼不烂，最好以销来定产；
原料备好尽快用，放置室温限时间。
二次加热别轻看，温度达标是关键；
把好食品加热关，既挣钱来又平安！



重点提示



烹调食物一定要烧熟煮透，其中心温度不低于70℃。加热后的半成品或熟食二次加热时更要彻底热透。

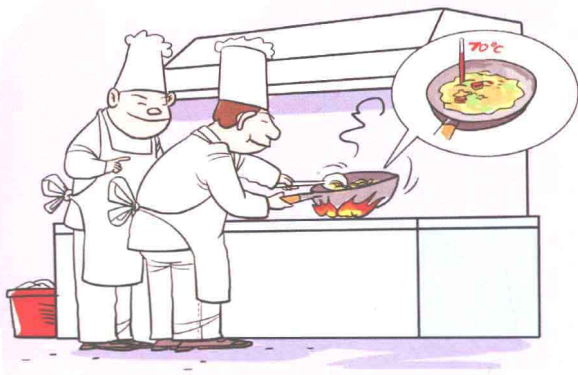
生食品中常含有致病菌、其他微生物或寄生虫，通过彻底加热可以把它们杀死，加热不彻底会造成这些致病微生物的残留。

在餐饮加工过程中，有些动物性食品（如

禽肉、鱼等) 经过初步加热后, 制成半成品供再次烹调使用。在初步加热时因加热温度和时间不足, 食品内仍可能残留致病菌, 存放不当致病菌更易繁殖。这些原料或半成品应尽快使用, 最好当餐使用, 并彻底加热。

致病菌在熟食品中比在生食品中更易繁殖, 因此绝不能忽视熟食的二次加热温度。

加热后的半成品
或熟食二次加热时
更要彻底热透。



典型案例

螺肉加热不彻底导致福寿螺事件

2006年北京发生震惊全国的福寿螺事件, 这是一起因北京某餐厅出售的福寿螺未加热彻



底而引起的广州管圆线虫病暴发。共造成138人发病，其中60人住院，最长住院40天，不仅使该餐厅的经济和声誉遭受重大损失，而且也使消费者身心受到伤害，严重危害消费者的身体健康。事件的经过是，某餐饮公司新推出一道创新菜，名为凉拌螺肉（又称香香嘴螺肉），制作凉拌螺肉的原料为福寿螺，厨师在烹调加工过程中，没有将螺肉彻底加热，导致螺肉中存在的广州管圆线虫（一种寄生虫）没有完全被杀死，使食用凉拌螺肉的消费者感染了寄生虫病。事后，餐厅除了赔偿患病者的损失外，还受到了卫生行政部门的严厉处罚。