

CANTING WEISHENG
YU CAIPINANQUANKONGZHI

餐厅卫生与菜品安全控制

主编 赵建民 副主编 张咏梅

编写 封秀霞 闫淑芹 金洪霞



辽宁科学技术出版社

餐厅卫生与菜品安全控制

Canting Weisheng Yu Caipin Anquan Kongzhi

主 编 赵建民

副主编 张咏梅

编 写 封秀霞 闫淑芹 金洪霞

辽宁科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

餐厅卫生与菜品安全管理/赵建民主编. - 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2003. 1

ISBN 7-5381-3858-7

I. 餐… II. 赵… III. ①餐厅-卫生管理②食品卫生-卫生管理 IV. ① F719.3 ② R155.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 106794 号

出 版 者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 沈阳市北陵印刷厂

发 行 者: 各地新华书店

开 本: 787mm × 1092mm 1/18

字 数: 220 千字

印 张: 20.25

印 数: 1~4000

出版时间: 2003 年 1 月第 1 版

印刷时间: 2003 年 1 月第 1 次印刷

责任编辑: 陈慈良

特约编辑: 张奔腾

封面设计: 耿志远

版式设计: 袁 舒

责任校对: 蔡桂娟

定 价: 32.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lkzzb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

目 录

第 1 章 餐饮卫生控制概述 /1

第一节 餐饮卫生控制的概念 /3

- 一、餐饮卫生控制的含义 /3
- 二、餐饮食品卫生控制的意义 /4
- 三、餐饮卫生是餐饮业永恒的卖点 /5
- 四、对餐饮卫生的全新认识 /10

第二节 餐饮卫生的控制内容 /14

- 一、餐饮卫生控制内容 /14
- 二、餐饮卫生状况调查 /18
- 三、餐饮卫生检测 /21

第三节 餐饮卫生安全的重要性 /25

- 一、餐饮卫生是餐饮经营的基本保证 /26
- 二、维护餐饮消费者的利益 /26
- 三、维护员工的卫生健康 /26
- 四、保障餐饮企业的利益 /27

第 2 章 餐厅卫生控制 /28

第一节 餐厅服务人员的卫生要求 /29

- 一、餐厅服务人员的卫生标准 /29

2 餐厅卫生与菜品安全控制

二、餐厅服务人员的个人卫生修养 /31

第二节 餐厅地面、墙壁卫生 /32

一、地面卫生要求 /32

二、地毯的清洁卫生 /36

三、墙壁与挂件卫生要求 /42

第三节 餐厅家具与餐桌用品卫生 /44

一、家具表层卫生 /44

二、餐桌用品卫生 /45

三、家用电器与照明设施卫生 /47

四、菜单及其用品卫生 /50

五、收银台卫生 /52

第四节 餐厅展示柜、明档区卫生 /53

一、菜品展示柜卫生 /54

二、明档菜品加工区卫生 /55

第五节 餐厅内部环境卫生指标 /58

第 3 章 厨房卫生控制 /60

第一节 厨房工作人员的卫生 /60

一、厨房工作人员的卫生要求 /61

二、加强个人卫生健康管理 /62

三、培养良好的工作卫生习惯 /64

第二节 厨房生产环境的卫生控制 /65

一、厨房设备设施卫生 /66

二、厨房用具的卫生要求 /74

第三节 厨房室内外环境卫生 /77

一、室内建筑环境卫生 /77

二、废弃物处理 /83

三、厨房环境卫生指标 /86

第 4 章 洗手间卫生控制 /90

第一节 地面、墙壁与门窗卫生 /90

- 一、地面卫生清理 /91
- 二、墙壁与天花板卫生清理 /93
- 三、门窗卫生清理 /95

第二节 便池、便器卫生 /98

- 一、小便池清洁 /98
- 二、坐便器清洁 /99

第三节 洗手盆、垃圾清理及用品卫生 /100

- 一、洗手盆区域清洁 /100
- 二、垃圾处理 /102

第四节 环境卫生指标与清洁程序 /103

- 一、环境卫生指标 /103
- 二、洗手间的清洁程序 /104

第 5 章 洗净、消毒、灭菌与洗涤剂 /107

第一节 洗净、消毒与灭菌 /107

- 一、洗净、消毒与灭菌的含义 /108
- 二、影响洗净的因素 /109
- 三、消毒、灭菌的常用方法 /111

第二节 餐具的洗净与消毒 /114

- 一、餐具洗净的方法与步骤 /115
- 二、餐具消毒效果检验方法 /117
- 三、餐具消毒卫生管理规范 /119
- 四、员工手部的清洗与消毒 /121

4 餐厅卫生与菜品安全控制

第三节 洗涤剂的选择 /124

- 一、洗涤剂的意义 /124
- 二、洗涤剂的种类 /126
- 三、餐厅常用清洁剂的配制 /133

第 6 章 食品原料仓库卫生控制 /139

第一节 仓库原料储存的卫生标准 /139

- 一、仓库工作人员的卫生要求 /139
- 二、原料储存过程中的卫生质量变化 /141
- 三、仓库设备设施卫生要求 /143

第二节 干货仓库卫生控制 /145

- 一、干货仓库设计要求 /145
- 二、干货仓库管理卫生要求 /146

第三节 冷藏冷冻、活养原料卫生控制 /149

- 一、冷库卫生要求 /150
- 二、活养、冰鲜原料卫生要求 /153

第 7 章 菜品原料的污染与控制 /157

第一节 菜品原料污染的概念与分类 /157

- 一、菜品原料污染的概念 /157
- 二、菜品原料污染的分类 /158
- 三、菜品原料污染的预防措施 /159

第二节 常见原料污染的指标 /160

- 一、细菌性污染的指标 /160
- 二、霉菌及霉菌毒素的污染指标 /162
- 三、化学类物质的污染指标 /164

第三节 植物性菜品原料的污染与控制 /169

一、蔬菜、水果的污染与控制	/170
二、粮食类的污染与控制	/176
第四节 动物性菜品原料的污染与控制	/179
一、肉类的污染与控制	/179
二、鱼类的污染与控制	/183
三、禽、蛋、奶类的污染与控制	/184
第五节 加工性菜品原料的污染与控制	/189
一、动物性制品的卫生	/189
二、食用油脂的污染与控制	/191
三、罐头食品的卫生	/193
四、调味品的卫生	/194
第六节 掺假、伪劣食品的鉴别	/195
一、掺假、伪劣食品鉴别的意义	/196
二、掺假、伪劣食品鉴别的方法	/197
三、掺假、伪劣食品的鉴别案例	/201

第 8 章 菜品加工卫生控制 /205

第一节 菜品烹饪过程的卫生控制	/205
一、菜品加工过程的卫生要求	/206
二、菜品中异物的卫生控制	/208
三、减少菜品营养素损失的措施	/210
第二节 菜品与原料卫生质量鉴定	/216
一、鉴定的范围与意义	/217
二、鉴定的步骤	/218
三、鉴定的方法	/220
四、检测结果与处理	/221
五、感官鉴定菜品原料的卫生标准	/222

6 餐厅卫生与菜品安全控制

第三节 热制菜肴、面点卫生质量控制 /223

- 一、热制菜肴卫生质量控制 /224
- 二、面点卫生安全质量控制 /227
- 三、热菜、面点卫生安全的控制措施 /228

第四节 冷菜加工过程的卫生质量控制 /229

- 一、冷菜加工过程的卫生状况 /229
- 二、冷菜加工过程的污染控制 /230

第 9 章 食物中毒预防与菜品安全 /233

第一节 食物中毒产生的因素与分类 /233

- 一、食物中毒的概念、特点 /233
- 二、食物中毒产生的因素 /234
- 三、食物中毒的分类 /236

第二节 菜品原料致毒的种类 /237

- 一、有毒植物食物中毒 /237
- 二、有毒动物食物中毒 /241
- 三、常见的化学性食物中毒 /244
- 四、食品腐败变质造成的食物中毒 /246
- 五、烹饪过程形成的有毒物质 /248

第三节 食物中毒的预防措施 /250

- 一、预防食物中毒的三个原则 /250
- 二、预防食物中毒的要点 /251
- 三、预防食物中毒的措施 /253

第四节 食品添加剂的安全使用 /263

- 一、食品添加剂的含义 /263
- 二、食品添加剂的作用 /265
- 三、食品添加剂的有毒性 /266

四、餐饮业中常见的食品添加剂 /268

五、食品添加剂的使用原则 /272

第 10 章 HACCP 管理体系简介 /277

第一节 HACCP 管理体系的基本概念 /277

一、HACCP 的含义 /278

二、HACCP 在餐饮业中的作用 /279

三、我国推行 HACCP 管理的必要性 /282

四、HACCP 在国际上的使用情况 /284

第二节 HACCP 管理体系的基本程序 /288

步骤一 危害分析 /290

步骤二 判断确定关键控制点 /292

步骤三 建立控制界限 /293

步骤四 对关键控制点实施监控 /295

步骤五 建立纠错与防止再发生措施 /297

步骤六 建立记录档案 /198

步骤七 对 HACCP 系统的评估确认 /299

第三节 HACCP 管理系统运行案例 /300

参考书目 /311

后记 /312

第1章 餐饮卫生控制概述

从经营的角度来讲，餐饮经营者最为关心的问题是餐饮企业的销售额和赢利水平。因此，为了提高自己企业的销售额和赢利水平，几乎所有的餐饮经营者在包括提高菜品质量等许多方面绞尽脑汁，想出了许许多多能够提高顾客满意度的招数。而实际上，许多餐饮经营者只知道想方设法去提高顾客对菜品、服务等方面的满意度，但却往往忽略了一个重要方面的问题，就是去真正的、详细的了解顾客满意度的内容。如果试问：

“到酒店、餐馆就餐的客人最为关心的问题是什么？”

不知道现在正在从事餐饮经营的经营者们是否能够准确地回答出来。

当然，可能有许多经营者对这样的问题不屑一顾，他（或她）会很自信的告诉你：

“不就是餐饮质量吗？”

没错！是餐饮质量。可是构成餐饮产品质量的内容是非常复杂的，如果再试问：

“构成餐饮质量最根本，或者说最基础的内容是什么？”

“……”

这样的问题表明上看，似乎非常简单，但正是看上似乎非常简单的问题，却正是餐饮经营者们往往容易忽略的地方。

2 餐厅卫生与菜品安全控制

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，您在鄙餐厅就餐时，最关心的问题是下列中的哪一项？

- | | |
|----------|--------------------------|
| 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 | ☐ |

谨向接受调查并认真填写此问卷的朋友表示衷心的感谢！

× × 大酒店

调查的结果显示，在收回的 1580 份问卷中，有 1154 份问卷把“餐饮卫生”放在了 10 个被调查问题中的第一位。这一结果可以说是令调查者所始料不及的。

其实，这样的结果应该说又是合乎情理的。如果餐饮经营者能够真正站在消费者的角度，或者当你自己也是一个餐饮消费者的时候，就会把外出进餐中的卫生安全问题放在首要位置，是顺理成章的。尤其是随着人们生活水平的日益提高，人们对饮食的卫生问题越来越重视。到酒

店就餐的客人，不仅关心餐厅的公共秩序、社会治安等的安全状况，同时更关心菜品的卫生安全，例如菜品是否有引发食物中毒的可能发生？菜品中是否有异物？菜品中是否含有传染性疾病病菌？是否含有被严重污染的有害人体健康的因子；当然也对就餐的环境卫生，如餐厅是否干净整洁？洗手间是否清洁无菌等等。而这样的担心不是没有根据的，就餐客人中屡屡发生的食物中毒事件及卫生防疫部门、食品质量检查部门等不断查出的食品中的不安全因素的公告，都成为餐饮中的不卫生与不安全因素。因此，请所有的餐饮、食品加工与经营者们牢牢记住：

餐饮卫生是人们进餐中最为关注的问题。因为它直接关系到就餐者本人及家庭成员的身体健康与生命安全！所以说，只有餐饮卫生才能赢得客人的信赖，所以餐饮卫生、餐饮生产经营中控制的要点，同时也是餐饮业永恒的卖点。

在餐饮经营中，餐饮的卫生可以说是餐饮安全的中心内容和基础问题。餐饮经营要想吸引客人到自己的餐馆就餐，首先需要保证有一个干净卫生的就餐环境与干净无害的食品。

第一节 餐饮卫生控制的概念

一、餐饮卫生控制的含义

如果从餐饮经营的角度来审视消费者的安全问题，首先就是餐饮卫生问题，如果从餐饮生产的角度来审视消费者的安全问题，就是菜品卫生问题。因此，要确保餐饮卫生安全就必须对整个餐饮的卫生问题进行全面有效地控制。

餐饮卫生的范围较为广泛，它包括提供给就餐客人舒适卫生的就餐环境，提供卫生安全无害且优质美味的饭菜、饮料等食品，以及与餐饮生产过程与客人进餐过程有关的全部内容，如餐饮从业人员的个人卫

4 餐厅卫生与菜品安全控制

生、厨房设备设施卫生、客人使用的洗手间卫生等等。

所谓餐饮卫生控制，实际上就是对餐饮生产过程与餐饮服务过程及其所有与之有关运行过程卫生的有效管理与卫生标准的有效实施过程。

但习惯上，人们把提供卫生无害的菜品等食品的内容视为食品的主要卫生问题，而把餐饮企业的设备卫生与生产过程的卫生管理及就餐环境的卫生等卫生问题，放在次要的方面。所以，在餐饮经营管理中人们往往把卫生管理的目光聚集在菜品的卫生上，而忽略了对环境卫生的严格控制，把餐饮的卫生问题只注重菜品的卫生结果，而忽略了对菜品形成过程的卫生控制。随着许多经营管理者对餐饮经营活动认识的不断提高和纵深分析，就会发现，无论是菜品等食品的卫生问题及其危害因素，还是就餐环境中卫生问题与危害因素，以及餐饮生产、服务过程中的各种卫生问题与不安全因素的存在，都构成了对人的生命或健康的威胁，如果其中的任何一项卫生因素得不到良好有效地控制，就会发生不同程度的卫生安全事故。从这个意义上看，餐饮卫生控制是包括菜品卫生安全在内的餐饮经营活动中所有不卫生、不安全因素总和的控制，也就是对整个餐饮过程的控制。

餐饮卫生控制既然是过程控制，其控制的内容一般来说就应包括如下几个方面：

- (1) 服务过程的卫生——餐厅卫生控制；
- (2) 菜点生产过程的卫生——厨房卫生控制、菜点加工卫生控制；
- (3) 食品原料的选择、储存卫生——菜品原料的污染与控制、食品原料仓库卫生控制；
- (4) 避免食物中毒与添加剂的卫生使用问题；
- (5) 洗涤过程卫生控制与洗手间的卫生控制等等。

二、餐饮食品卫生控制的意义

餐饮企业经营的最基本点是建立在生产给客人供应菜肴、点心等食品之上的，如果没有菜点生产供应，餐饮经营就不复存在。所以，餐饮

卫生的首要问题是菜品的卫生问题。酒店所从事的食品加工,是以菜品的现做现卖为其主要特征。随着我国人民生活水平的不断提高,越来越多的人从自己的小家庭中走出来,到酒店、宾馆、餐馆去就餐。随之而来的餐饮卫生安全问题也就成为就餐者最为关心的问题。

比如,好多人外出旅游时,对景点餐厅的就餐餐具不放心,不得已就自己带上餐具,就餐时使用自备餐具。还有的游客甚至根本就不到这些不放心的餐厅就餐,宁可吃自己带的方便食品。现在有许多学校,为防止学生在校周边的餐厅就餐时被感染乙肝等传染性疾病病菌,就在学生刚入学时,全体注射各种疫苗等等。这种种表现,都反映出人们对就餐卫生的关注和重视程度,足以引起餐饮经营者的重视。

如上所述,餐饮卫生包括许多的内容,但它的中心内容是菜品卫生,也就是我们平常所说的饭菜卫生。习惯上,餐饮经营者把饭菜的卫生安全主要放在了菜品的卫生干净上面,其实菜品卫生安全包括卫生安全在内的所有对人体潜在的或显在的危害因素。

因此,菜品卫生是指对菜品本身及与菜品加工、储存、消费等所有环节中存在的对进餐者能够构成各种不卫生与其他危害的因素(包括显在的或潜在的)的控制与排除的过程,以达到保护就餐者人身安全的目的。

三、餐饮卫生是餐饮业永恒的卖点

就餐饮卫生的全部内容来看,其中的任何一项都是至关重要的,不能有半点忽视。但如果从销售的角度来看,其中的菜品卫生是餐饮卫生的基础内容。因为菜品是餐饮经营的基础,菜肴等食品是否卫生,直接关系到餐饮消费者的人身健康与生命安全。本章开始的“就餐调查”的问卷结果,已经充分证明了菜品卫生安全的重要性。菜品卫生因此也就成为了餐饮卫生管理和餐饮经营中的重中之重,并在如下的几个方面表现出来。

1. 餐饮卫生是确保餐饮经营安全的关键所在

从餐饮经营的角度来看,餐饮卫生是餐饮企业成功经营最关键的问

6 餐厅卫生与菜品安全控制

题。餐饮企业所提供的产品是“服务”，而构成“服务”这一产品的内容是很的，其中最基本的部分是菜品、饮料等食品。到酒店、餐厅就餐的客人，首要的目的是为了食用各种各样的菜品食品，以满足生理上的需要。既然人们摄取食物的目的是为了满满足生理上的需要，以延续生命的存在，那么菜品及就餐过程中任何对人体不卫生和其他有害的因素都是不应该存在的。否则，人们如果在就餐过程中造成了对身体健康，乃至生命的威胁，进食也就失去了延续生命活动的意义。

如前所述，所谓餐饮卫生是指包括餐饮企业给消费者提供的舒适安全的就餐环境、卫生无害的食品，以及与餐饮生产过程、服务过程所有卫生安全内容的总和。如果我们把餐饮卫生的项目全面展开，应包括如下三个方面：

(1) 就餐环境的卫生

就餐环境的卫生包括餐厅的干净卫生状况、客用洗手间的卫生状况等。餐厅的干净卫生是指酒店提供给客人就餐时的场所的干净、整洁、无异味等卫生要求，它是保证客人在就餐时有一个良好心情的关键所在。因此，酒店就必须确保餐厅墙壁、挂物、饰品、餐桌、橱柜及桌上用品等的干净清洁，同时它还包括餐厅的光照、空气污染的程度、噪音、通风等卫生指标符合就餐时的标准要求等等。

餐饮场所洗手间的卫生不仅是一个企业良好形象的展示，它更是社会文明进步的重要标准。

(2) 餐饮生产的卫生

餐饮生产的卫生，主要是指餐饮生产运行过程中的卫生，它包括设备设施的卫生安全与可靠性，不会因为设备与机械卫生状况低劣而造成对员工身体健康的影响与食品的污染；食品在加工过程中避免被有害物质的污染；以及餐饮生产过程中科学合理使用清洁剂与科学的洗手问题等。

(3) 餐饮食品本身的卫生

餐饮食品本身的卫生是指餐饮企业所提供给客人食用的各种食品（包括菜肴、面食点心、粥品饮料等）的卫生安全状况，如菜肴中是否

有异物；菜品中是否在加工过程中被有害物质所污染；菜品加工所使用的原料是否干净卫生及有否腐烂变质的原料；对菜品原料本身含有有害物质的加工处理是否科学合理，并确保成品的无害性；使用的食品原料是否有明显的农药、化肥、激素及其他有害物质的残留等等。

如果我们综合来分析餐饮卫生的三方面内容就会发现，其中最为关键所在的是餐饮食品本身的卫生问题。高标准的餐厅卫生状况与餐饮优质服务，以及餐饮的生产卫生虽然都是不可少的，但要想确保餐饮经营的成功，就必须首先确保菜品等所有食品的卫生安全，所以，餐饮业加工销售的菜品、饮料等食品，首先必须是干净卫生、安全无害的，这是餐饮卫生的关键所在，是餐饮企业能够得到发展的基本保证。如果，一个餐饮企业连基本的餐饮卫生都保证不了，还怎么去谈企业的发展呢？

2. 餐饮卫生是餐饮管理的根本任务之一

自然界中的食物，一般来说是无毒无害的，虽然有一些食物在生长过程中形成了对人体有害的因素，但只要在加工过程中进行认真处理，是不会对人身造成危害的。餐饮业供应的食品，主要是菜品、饮料等，大多是现做现卖，客人当场食用。而造成菜品不卫生的主要原因在于生产加工过程的交叉污染、环境条件欠佳、使用添加剂不按规定的标准等，一句话，餐饮的卫生问题主要是餐饮管理过程中的问题。因此，避免餐饮不卫生因素的发生，最有效的方法就是加强生产卫生、储存卫生、销售卫生过程等的管理与有效控制，使任何不卫生、不安全的因素都能得到良好地控制。所以说，餐饮的卫生问题是餐饮管理的根本任务之一。

据有关单位的调查结果表明，仅菜品的卫生的问题就有如下几个方面：

- (1) 菜品中有异物，如沙子、毛发、草木屑、苍蝇等；
- (2) 菜品中含有有害物质而引发的食物中毒，加工过程污染及加工不当所致等；
- (3) 菜品加热不彻底造成的食物中毒等；
- (4) 餐具不符合卫生质量要求，如灭菌消毒不彻底、使用破损餐具等；