

上海市餐饮服务从业人员食品安全培训推荐教材（2011版）

Food Safety Starts from You

上海市餐饮服务从业人员
食品安全培训推荐教材 编委会 组编



供食品安全管理人员用

食品安全 就在您的手中 ①

上海文化出版社

上海市餐饮服务从业人员食品安全培训推荐教材（2011版）

食品安全 就在您的手中 ①

供食品安全管理人员用

上海市餐饮服务从业人员
食品安全培训推荐教材

编委会 | 组编

上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品安全就在您的手中①/上海市餐饮服务从业人员食品安全培训推荐教材编委会组编. —上海: 上海文化出版社, 2011.12 出版 (2015.8 重印)

上海市餐饮服务从业人员食品安全培训推荐教材

ISBN 978-7-80740-792-8

I. ①食… II. ①上… III. ①食品卫生—教材 IV. ①TS201.6
中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第227187号

责任编辑 熊仕华
装帧设计 汤 婧
插图绘制 蔡康非
版式设计 黄国兴

书 名 食品安全就在您的手中①
出版发行 上海文化出版社
地 址 上海市绍兴路74号
邮政信箱 200020
网 址 www.shwenyi.com
印 刷 上海丽佳制版印刷有限公司
开 本 787×1092 1/16
印 张 16
版 次 2011年12月第1版 2015年8月第4次印刷
国际书号 ISBN 978-7-80740-792-8/TS201.6
定 价 65.00元

告 读 者 本书如有质量问题请联系印刷厂质量科
T: 021-64855582



上海市餐饮服务从业人员食品安全培训推荐教材（2011版）

编委会

主 任

王龙兴

副主任

谢敏强 唐民皓

委 员

（以姓氏笔画为序）

许 瑾 李 洁 沈伟涛 张 磊 邱从乾 陈尧水
陈国芳 赵燕君 顾振华 戚柳彬 龚宪中

上海市餐饮服务从业人员食品安全培训推荐教材 (2011版)

食品安全就在您的手中^①

(供食品安全管理人员用)

编者名单

主 编

张 磊

编 审

李 洁

编写人员

(以姓氏笔画为序)

田明胜 乔文美 汤志荣 吴 呈 宋玲玲 陈 伟

陈蓉芳 罗仁仲 郑雷军 赵宇翔 赵羽莉 施建英

徐 晨 高玉敏 戚柳彬 彭少杰 葛佩芳

序 言

Preface

食品安全和食源性疾病是全球面临的重要公共卫生问题。近年来，国际上食品安全事件不断发生，不安全食品对健康的危害越来越引起人们的关注。世界卫生组织认为，食源性疾病严重危害人们的健康，进食不安全食品导致亿万人发病和死亡，发达国家每年约有三分之一的人感染食源性疾病，这一问题在发展中国家更为严重；食源性疾病不仅危害人们的健康和生活，而且严重影响个人、家庭、社会、商业乃至整个国家的经济利益。2000年，第53届世界卫生大会通过的《食品安全决议》中将食品安全确定为公共卫生的优先领域。

食品生产经营单位作为食品的提供者，是食品安全的第一责任人。为帮助食品从业人员掌握必要的食品安全知识和技能，使食品生产经营单位有能力履行“食品安全第一责任人”的义务，美国、欧盟、日本、香港等发达国家和地区都建立了完善的食物从业人员食品安全教育培训体系，高度重视对从业者的食品安全教育培训，将其作为食品安全控制体系的重要组成部分。上海市正努力借鉴国际食品安全监管的先进经验，构建符合本市市情的食品安全监管体系。建立完善的食物从业人员食品安全培训制度，保障本市的食物安全，减少食源性疾病的发生，正是食品安全监管体系的重要内容之一。

本套培训教材是为配合上海市餐饮服务从业人员食品安全培训教育制度的实施所编写，全套共3册，分别针对餐饮服务食品安全管理人员、主

要负责人和食品加工操作人员三类人员特点编写。教材以国家和本市食品安全法律法规为基础，参考和借鉴了大量国外食品安全资料和同类培训教材，并将食品安全法规要求与餐饮服务单位的自身管理、餐饮服务从业人员的实际操作相结合。希望本套教材不仅能使广大餐饮服务从业人员提高食品安全的意识，而且更重要的是使其获得保证食品安全的知识和技能，使本市食品总体处于安全、有序、可控的水平。

保障公众的饮食安全和身体健康，是构建社会主义和谐社会的重要任务，让我们为实现这一目标而共同努力！



2011年9月

前言 Introduction

提供安全的食品和保障消费者的健康是食品生产经营者义不容辞的责任，没有哪个单位愿意发生食物中毒，但每起中毒事件的背后总能找到许多单位不完善的自身卫生管理体系、从业人员不符合卫生要求的操作行为。目前，无论是国内还是国外，大部分食物中毒的发生都是因从业人员操作不当引起；世界卫生组织认为，从全球范围来看，大部分食物中毒的原因仍然是由于食品加工处理不当所致；美国疾病预防控制中心的统计资料显示，75%的食源性疾病（食物中毒是最为主要的一类食源性疾病）由食品操作者的不卫生行为所致；上海市2000~2006年发生的所有食物中毒中，由于食品生产经营人员不良的食品安全行为所导致的占中毒总起数的80.5%，总人数的82.5%。

上海市2005年对食品从业人员开展的调查显示，88%的从业人员认为自己的食品安全知识掌握得很好或基本可以，但这些从业人员对于预防食物中毒的基本知识回答正确率仅为67%，由此导致在操作中屡屡出现不规范的行为，给食品安全带来了极大的隐患。对食品从业人员进行食品安全知识的培训，是国内外公认的预防食物中毒经济而有效的手段。自2008年起，上海市对餐饮服务单位实施系统和规范的食品安全培训，有数万名餐饮服务从业人员接受了培训并通过考核。2009年和2010年，上海市食物中毒报告起数和人数降至历史记录的最低水平。

本套教材是餐饮服务单位食品安全培训的推荐教材。在编写中，我们力求将食品安全基础理论和法规要求，与餐饮服务单位的自身管理和食品从业人员的操作有机结合，尽量做到通俗易懂、深入浅出。我们希望本教材能使广大餐饮单位的负责人、食品安全管理人员及食品加工操作人员良好掌握保证食品安全、预防食物中毒的知识和技能，并运用到企业的食品安全自身管理和食品经营的过程中，保障食品的安全，最终达到有效预防食物中毒的目的。

本教材是上海市餐饮服务食品从业人员食品安全培训推荐教材之一，主要用于餐饮服务食品安全管理人员的培训，也可作为食品监督部门开展内部培训的参考教材。教材分为食品安全基本知识、食品加工操作、清洁和卫生、硬件设施、自身管理等五大部分，共15章。

需要指出的是，虽然我们在本教材的编写过程中付出了很大的努力，但由于编写人员在编写此类教材方面的能力和经验有限，加之时间仓促，本教材难免会有不足甚至谬误之处，恳请广大读者能够及时反馈，以便在再版时进行修改和完善。

本教材中部分照片的拍摄得到上海浦东嘉里城房地产有限公司嘉里大酒店、上海浦东新区浦东香格里拉大酒店有限公司、上海肯德基有限公司、上海龙之梦酒店管理有限公司龙之梦万丽酒店、上海港丽餐饮管理有限公司、艺康化工有限公司、上海悦华大酒店的大力支持，在此深表感谢！

编 者

2011年9月

目录 Contents



引言

- 3 食品安全的重要性
- 4 餐饮业的食品安全风险
- 4 如何保证食品的安全
- 5 食品安全培训和考核制度



第一单元 食品安全基本知识

第一章 餐饮食品中常见的危害因素

- 9 危害因素之一：生物性危害
- 16 危害因素之二：化学性危害
- 17 危害因素之三：物理性危害
- 18 特殊人群的危害因素：食物过敏原

第二章 细菌性食物中毒的预防原则

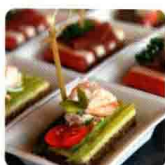
- 25 什么是食源性疾病和食物中毒
- 25 与细菌性食物中毒相关的概念
- 27 餐饮业细菌性食物中毒的特点
- 27 细菌性食物中毒五大常见原因
- 28 预防细菌性食物中毒的基本原则



第二单元 食品加工操作

第三章 食品加工操作概述

- 37 食品加工操作流程
- 38 各环节应遵循的食物中毒预防原则
- 38 食品用温度计的选择和使用



目 录 Contents

第四章 采购

- 43 选择良好的供应商
- 44 查验索取有关票证
- 46 开展质量验收
- 49 不采购禁止经营的食品
- 50 做好进货查验台账
- 51 按需采购食品
- 51 食品添加剂的采购要求

第五章 贮存

- 63 分类贮存
- 63 先进先出
- 64 防止贮存中的污染
- 64 避免贮存不当引起的变质
- 65 原料和半成品的使用期限
- 66 妥善处理不符卫生要求的食品
- 66 各类贮存方式的要求
- 68 几类食品贮存的注意事项
- 69 食品添加剂的贮存要求

第六章 原料加工

- 77 去除有害物和污染物
- 78 正确进行解冻
- 78 防止原料加工中的交叉污染
- 79 避免操作不当引起的变质
- 80 半成品限期使用
- 80 食品添加剂的使用要求
- 81 遵守食品中加入药食两用物质的规定



第七章 烹饪加工

- 89 杀灭食品中的致病微生物
- 91 避免烹饪加工中的交叉污染
- 93 食品再加热要求
- 93 烹饪中去除和防止有害化学物质
- 94 食用油使用要求

第八章 冷菜和生食加工

- 101 冷菜加工中食品安全的关键环节
- 106 生食加工要求和禁止经营品种

第九章 备餐和配送

- 115 控制温度和时间
- 116 防止食品受到污染
- 117 注意操作人员卫生
- 118 各种备餐方式的要求
- 119 膳食配送的要求
- 119 盒饭和桶饭要求
- 121 膳食外卖要求



第三单元 清洁和卫生

第十章 清洁和消毒

- 129 清洁和消毒的总体原则
- 131 场所、设施、设备清洁要求
- 133 餐具清洗消毒要求
- 136 废弃物处理要求



目 录 Contents

第十一章 从业人员卫生

- 145 从业人员如何污染食品
- 146 检查和报告健康状况
- 148 良好的个人卫生要求
- 150 手部清洗、消毒要求
- 152 专间操作人员的特殊卫生要求

第十二章 虫害控制

- 161 关于虫害
- 162 虫害出没的迹象
- 162 预防虫害的侵入
- 163 虫害的控制方法

第四单元 硬件设施

第十三章 场所、设备、设施、工具

- 171 硬件设施要求的总体原则
- 171 材质的食品安全要求
- 172 设计中的食品安全要求
- 181 维护中的食品安全要求

第五单元 自身管理

第十四章 食品安全管理

- 197 什么是食品安全管理
- 198 开展有效食品安全管理的前提
- 201 如何开展食品安全管理
- 205 发生食物中毒后的处理



第十五章 从业人员培训

215 培训可能存在的障碍

215 培训的成本和得益

216 开展有效培训的四要素

216 开展有效培训的程序

220 开展培训效果的评价

224 主要参考文献

225 附录一 违反食品安全法规的法律责任

233 附录二 如何实践在本教材中学到的知识

234 附录三 如何找出本单位的食品安全薄弱环节

238 参考答案



食品安全就在您的手中①

引言



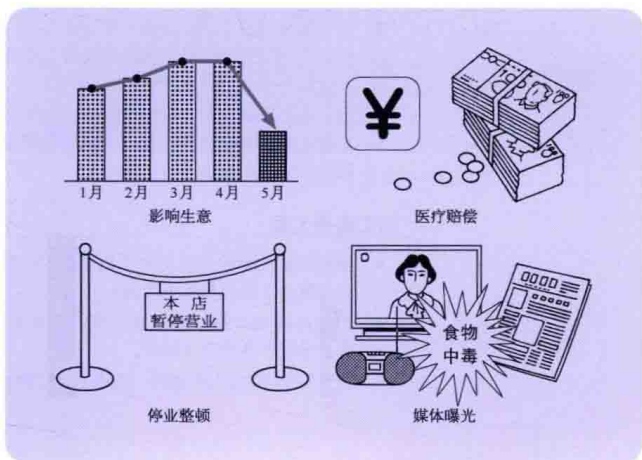


食品安全的重要性

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。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、社会和食品企业都带来不利的影响：

- 食用者发生食物中毒，有时甚至感染传染病（如痢疾、肝炎）。
- 食用者患病带来劳动能力的降低，医疗费用的增加。
- 儿童、老人、孕妇、免疫力低下人群如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付出很高的代价。

作为食品行业的一员，您应该认识到——您的行为直接关系到公众的健康和利益，保证您的企业能够提供安全的食品是您应尽的社会责任！作为食品安全管理人员，食品安全的目标要靠您所开展的每一项具体管理工作来实现，您理应更加充分地认识到食品安全的重要性！



不安全食品可能对餐饮单位带来的不利影响