

餐饮食品安全

教育部考试中心 中国烹饪协会 组编

总主编 杨 柳

主 编 汪志君



高等教育出版社
HIGHER EDUCATION PRESS

餐饮食品安全

Canyin Shipin Anquan

教育部考试中心
中国烹饪协会

组编

总主编 杨 柳

主 编 汪志君

副主编 蒋云升



高等教育出版社·北京
HIGHER EDUCATION PRESS BEIJING

内容简介

本书以餐饮业食品安全控制的能力培养为核心,以食品安全法规与标准、食品污染与控制、食源性疾病预防知识为基础,重点阐述餐饮业从采购、验收、储藏、烹饪到餐厅服务全过程确保食品安全所必需的人员素养、加工规范、设备消毒、设施维护及环境保洁等方面的要求,适合酒店各部门实训应用,也可供餐饮管理、烹饪与营养教育的本、专科专业选用。

图书在版编目(CIP)数据

餐饮食品安全/汪志君主编. —北京:高等教育出版社,2010.7

ISBN 978-7-04-030477-0

I. ①餐… II. ①汪… III. ①饮食业-食品卫生-教材 IV. ①R155.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第104285号

策划编辑 雷旭波 责任编辑 黄小齐 封面设计 张志奇 版式设计 范晓红
责任绘图 尹莉 责任校对 殷然 责任印制 韩刚

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街4号
邮政编码 100120

经 销 蓝色畅想图书发行有限公司
印 刷 北京鑫丰华彩印有限公司

开 本 787×1092 1/16
印 张 18
字 数 340 000

购书热线 010-58581118
咨询热线 400-810-0598 800-810-0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>
网上订购 <http://www.landraco.com>
<http://www.landraco.com.cn>
畅想教育 <http://www.widedu.com>

版 次 2010年7月第1版
印 次 2010年7月第1次印刷
定 价 34.70元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

物料号 30477-00



前言

中国餐饮业职业经理人资格证书教材《食品卫生与安全》自2004年4月出版至今已有6年了。在这期间,我国的食品安全形势可谓发生了翻天覆地的变化,一方面,以《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国食品安全标准》、《餐饮服务食品安全操作规范》等一大批法律法规的颁布实施,给餐饮业的食品安全工作提出了新的要求;另一方面,三鹿奶粉事件、福寿螺事件、辣椒粉事件、石蜡火锅底料事件等食品生产经营活动违法事件接连发生,构成了近年我国食品安全典型案例。将新的法规标准,新的学术研究成果,新的案例,新的助学体会及时充实教材,是新编《餐饮食品安全》教材的主要任务。

本教材以餐饮业生产经营流程为主线设置项目,如采购与验收的食品安全控制、原料库房食品的安全控制、厨房的食品安全控制、餐厅服务的食品安全维护等。每个项目开始扼要交代主要内容、学习目标,并设置2~4个模块。各模块均由能力培养、知识拓展、要点提示等栏目组成,并做到任务引领言简意赅、理论内容通俗实用,使教材形成了以食品安全控制的能力培养为核心,项目导向、模块化设置、任务驱动为特色。为了便于读者掌握要点,理解难点,在编写上力求图文并茂、表格规范、案例助学,并在段落前设置标题,项目后增加模拟性练习等,使教材具有实用性、可读性及便于检索的特点。

新构建的《餐饮食品安全》教材由六个项目组成:项目一“餐饮业食品安全工作的任务”阐述影响食品安全的因素分析、《中华人民共和国食品安全法》(后简称《食品安全法》)特点、食品安全事故的社会责任,体现食品安全法规对餐饮服务的统领作用;项目二“采购与验收的食品安全控制”突出了对食品安全级别和食品新鲜度判定方法的阐述,还增加了食品鉴别、食品添加剂标识、采购食品索证的要求;项目三“原料库房的食品安全控制”由食品中微生物的生长、食品的易腐性、食品的抑菌与杀菌、食品适用保藏技术、库房虫害防治等内容整合而成;项目四“厨房的食品安全控制”阐述防止烹调不当产生毒物的措施,厨房引发食源性病害的预防,烹饪环节的食品安全控制,厨房的食品安全管理方法等,



增加丙烯酰胺、管圆线虫病预防等学科新内容;项目五“餐厅服务的食品安全维护”,增加了特色服务的食品安全维护内容,如咖啡厅、酒吧间、茶艺馆服务以及特餐服务的食品安全要求;项目六“餐饮业食品安全管理技术”细化了餐饮业实施 HACCP 管理的方法和食品安全风险评估技术的内容,补充了餐饮服务许可证办理,食品安全量化分级管理,以及企业食品安全权利维护等新内容。

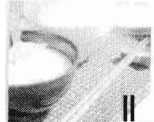
本教材的编写得到中国烹饪协会、全国高等教育自学考试指导委员会、高等教育出版社等部门领导的支持和扬州大学教材出版基金的资助,为本教材的出版质量提供了保证。本教材由汪志君(扬州大学)担任主编,蒋云升(扬州大学)担任副主编,参编人员还有李华、葛庆丰、桑健、方维民、鲁茂林、于海、董杰、黄玉军。张文娟、张伍金、张敏、阎婷婷等帮助收集和提供资料。担任本教材主审工作的是南京农业大学顾振新教授,在此一并表示感谢。

扬州大学 汪志君 蒋云升
2010年5月

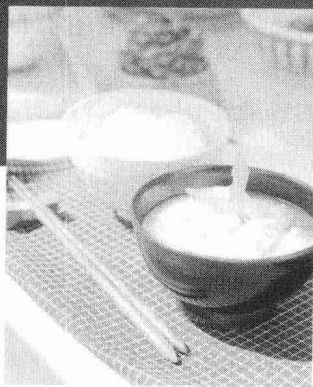


目 录

项目一 餐饮业食品安全工作的任务	1
模块一 食品安全事故的起因	1
模块二 餐饮食品的安全法规与标准	7
思考训练	15
项目二 采购与验收的食品安全控制	17
模块一 市售食品安全级别的识别	17
模块二 市售食品新鲜度的判定	30
模块三 采购与验收的食品安全管理	62
思考训练	68
项目三 原料库房的食品安全控制	70
模块一 食品的易腐性与防腐方法	70
模块二 各类食品的适用保藏技术	82
模块三 库房虫害的防治	93
模块四 库房的食品安全管理	101
思考训练	104
项目四 厨房的食品安全控制	107
模块一 防止烹调不当产生毒物的措施	108
模块二 厨房食品引发食源性病害的预防措施	114
模块三 烹饪环节的食品安全管理	159
模块四 厨房的食品安全管理方法	174
思考训练	194



项目五 餐厅服务的食品安全维护	197
模块一 备餐分餐的食品安全维护	198
模块二 特色服务的食品安全维护	208
模块三 餐厅服务的食品安全管理	214
模块四 餐具设备的食品安全控制	223
思考训练	231
项目六 餐饮业食品安全管理技术	233
模块一 现代食品安全管理技术	233
模块二 餐饮业食品安全管理的工作计划	252
模块三 餐饮业食品安全监督管理	257
思考训练	262
参考文献	264
附录 餐饮食品安全考试大纲	265



项目一

餐饮业食品安全工作的任务

餐饮业应在遵守食品安全法规的前提下,明确食品安全工作的任务,并通过设置相应的企业食品安全管理机构加以落实。

► 主要内容

食品安全事故的责任,造成食品不安全的原因,餐饮服务应遵守的食品安全法规,餐饮业食品安全的任务。

► 学习目标

1. 食品安全事故的起因

从食品及其安全的概念入手,阐明食品中不安全因素的类别、来源与控制对策,领会食品安全事故中企业的责任。

2. 食品安全法规与标准

学习餐饮服务经营须具备的条件和应遵守的食品安全法规与标准。领会餐饮业食品安全管理机构的设置与任务。

模块一 食品安全事故的起因

餐饮业经营不当会产生食品安全事故并需承担相应的法律责任。为避免安全事故的发生,应针对事故的不同起因制定控制对策。

【能力培养】

任务一 了解食品安全事故的责任

(一) 食品安全事故

1. 食品安全事故:起源于食品,对人体健康有危害或者可能有危害的事故,包括食品污染、食物中毒、食源性疾病等。

2. 食品污染:指食品在加工过程中或者加工前后沾染上有害物质的现象。



3. 食物中毒:指人食用了被有毒有害物质污染的食品或者食用了含有有毒有害物质的食品后出现的急性、亚急性疾病。

4. 食源性疾病:指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病。

(二) 食品安全事故的责任

1. 政府的责任:政府对餐饮业的食品经营服务负有监督的责任。

2. 企业的责任:餐饮服务业作为食品经营者,应当依照法律法规和食品安全标准从事生产经营活动,对社会和公众负责,保证食品安全,接受社会监督,承担社会责任。

3. 企业第一责任人:餐饮服务业所承担的食品安全责任中,法人是第一责任人,应当以餐饮食品的安全为己任。

4. 《食品安全法》对违反该法的行为规定了行政责任、经济责任和刑事责任。

(1) 受到行政处罚的行为:包括① 未经许可从事食品生产经营;② 违反食品安全生产经营规定;③ 违反食品检验相关规定;④ 发生食品安全事故后未处理报告;⑤ 违反食品进出口制度;⑥ 集中交易市场违反安全管理义务;⑦ 未按要求进行食品运输;⑧ 违法广告;⑨ 出具虚假检验报告;⑩ 吊销许可证后继续经营。

(2) 违反《食品安全法》构成的犯罪:包括非法经营罪,生产销售不符合安全标准的食品罪,生产销售有毒有害食品罪。

任务二 掌握对食品不安全因素的控制措施

污染食品的有毒有害物质称为污染物,包括生物性污染物、化学性污染物、物理性污染物等。

(一) 分析影响食品安全性的因素

1. 环境因素。如生产地的大气、土壤、水体质量。

2. 人为因素。如农户对农药、化肥的施用,养殖企业对饲料添加剂、兽药、渔药的使用,加工单位添加的食品添加剂是否合理。

3. 技术因素。包括监测技术、加工技术的先进性,配套设备的水平。

4. 消费因素。食用方式是否合理、得当。

5. 管理因素。如对食品质量的分析检测频率,对违法行为处罚的力度与威慑力,食品安全信用体系、溯源管理、预警系统的建立等。

(二) 食品不安全因素的控制

1. 食品生物性污染物的控制。是厨房把好病从口入关的最重要对象。餐饮业主要通过把关原料质量、加热烹调、消毒和从业人员健康管理加以控制。

2. 食品化学性污染的控制。① 重金属:在自然界难于自然降解,被列为环境持久性污染物,对食品的污染将是长期的。② 农用化学品:国家允许使用对人体无公害的农药、化肥、兽药、渔药等化学物,以确保农产品获得丰收,在实现食品安全由农田到餐桌的全程控制中,控制农用化学品的残留是一项基础工作。

③ 加工污染物:食品添加剂的超标准使用、超范围使用,食品容器、包装材料、食具中的各类有害溶出物,对此均制定了强制性标准。

3. 食品物理性污染的控制。应加强对加工食品的监控。

4. 食品天然毒物的控制。① 加工可去除的天然毒物:多数属于有条件加工的有毒动植物,合理加工即可去除毒物,可以利用。② 加工难去除的天然毒物:对经过加工仍然不能去除毒物的,则列入禁止生产经营的食品。

【知识拓展】

内容一 食品安全的概念

(一) 食品的概念

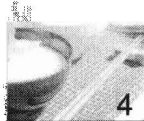
在理解食品的概念时,应当与药品、毒品相区别见表1-1。

表1-1 食品与药品等概念的区别

物品类别		概 念
食品	法令定义	各种供人食用或者饮用的成品和原料,以及按照传统既是食品又是药品的物品,但是不包括以治疗为目的的物品
	食用农产品	来自于农业的初级产品,即在农业活动中获得的植物、动物、微生物及其产品,属于食品,如生猪、稻谷、小麦等
	食药两用物品	卫生部颁发的“既是食品又是药品名单”中的物品,是不以治疗为目的食药两用物品,如陈皮、甘草、枸杞子、芡实、荷叶等
	保健食品	表明具有特定保健功能,适宜于特定人群食用,具有调节机体机能,但不以治疗疾病为目的的食品,属于一类特定的食品,但不列入普通食品管理,如乳酸菌饮料等
药品		以治疗某些疾病为目的,不是任意可食用的药材,如含有固醇或类激素性物质的人参、党参、白芍、鹿茸等。以这些药品为基础形成的药膳、药酒也非正常人食用。《食品安全法》规定:食品中不得加入药品
毒品		能使正常人体器官组织机能或形态发生异常改变而引起暂时性或永久性病理变化的物质,如含砷的灭鼠剂、黄曲霉毒素、各类致癌物、违法加入火锅中的罂粟等

(二) 食品安全的概念

1. 食品安全:是指食品无毒无害、符合应当有的营养要求,对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。它是对食品按其原定用途进行制作和(或)



食用时不会使消费者受害的一种担保。

2. 食品安全有绝对安全和相对安全之分。

(1) 食品的绝对安全:是指确保不可能因食用某种食品而危及健康或造成伤害的一种承诺。也就是食品应绝对没有危害,食用后对人体没有任何风险。但实际上人类的任何一种饮食消费,总是存在着某些风险,绝对安全或者零风险是很难达到的。在当代环境污染加剧的情况下,绝对安全的食品实际上也不存在。

(2) 食品的相对安全:是指一种食品或食品的成分在合理食用方式和正常消费量情况下,不会导致对健康损害的实际确定性。《食品安全法》中要求的无毒无害通常指食品的相对安全。

3. 食品卫生:为确保食品安全性和适合性而在食物链的所有阶段必须采取的一切条件和措施。食品安全与食品卫生是两个有区别的概念。

内容二 食品中污染物的类别及其危害

(一) 食品中的生物性污染物

1. 食品生物性污染的定义:主要是指病原生物或者病媒生物引起的食品污染见表1-2。

表 1-2 食品生物性污染的类别

类 别	代 表 种	分 布	污 染 形 式
微生物	真菌 黄曲霉菌、 寄生曲霉菌	空气、土壤、储藏不当的粮食谷物、 油料作物及其制品、各类干制品、 民间以传统方法自然发酵的产品	菌体、芽孢、孢子、毒素、分子等
	细菌 沙门氏菌、金黄 色葡萄球菌	空气、水、土壤、生食品及其介质、 有病动物、腐败变质食品、肠道及 粪便、不洁的手、未消毒的餐具等	
	病毒 甲肝病毒		
寄生虫	线虫 旋毛虫	水体、水生动植物、有病畜禽及肉 类、野生动物、宠物、土壤中的昆 虫、病媒昆虫、病人粪便及受污染 的果蔬	虫体、蚴、卵
	绦虫 猪囊尾蚴		
昆虫	蝇 家蝇	肉类、蛋类、垃圾、厕所、不洁环境	成虫、幼虫、卵
	螨 粉螨	面粉、食糖等	

2. 食品生物性污染的危害:食品中细菌性、病毒性污染物在自然界可以直接或者间接污染食品,并可通过厨房的设备及交叉污染扩散开,引发食物中毒、食源性传染病、食源性寄生虫病及食品腐败变质。真菌毒素还会引发慢性食源性疾患如致癌作用等。

(二) 食品中的化学性污染物

1. 食品化学性污染的定义:食品的化学性污染主要是指由化学物质造成的食品污染见表 1-3。

表 1-3 食品化学性污染的类别

污 染 物	类 别	来 源	控制对策
重金属	汞、镉、铅	矿产的开采,发电、造纸、油漆、化工的三废排放	颁布《中华人民共和国环境保护法》;列为环境持久性污染物,长期监测
农药、饲料添加剂和兽药	有机磷、六六六、DDT、抗生素、动物激素	农业、牧业、渔业生产	颁布《中华人民共和国农产品质量安全法》,对使用品种、投放时间、使用量、食用农产品允许残留量等作出规定,推广无公害食品、有机食品
加工中的污染	陶瓷中的铅、包装蜡纸上的苯并(α)芘、彩色油墨和印刷纸张中的多氯联苯	食品容器、包装材料、食具、食品添加剂	颁布《食品添加剂卫生管理办法》,规定明确的使用对象、使用量、允许残留量;对食品容器、包装材料、食具颁布强制性标准,规定有害溶出物允许限量

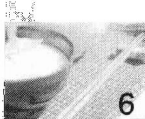
2. 食品化学性污染的危害:会引起中毒及慢性毒性作用,甚至致人死亡。

(三) 食品中的物理性污染物

1. 食品物理性污染的定义:是指食品受到有放射性的物质和异物的污染见表 1-4。

表 1-4 食品物理性污染的类别

污 染 物	类 别	来 源	控制对策
放射性物质	Cs ¹³⁷ 、Sr ⁹⁰ 、Zn ⁶⁵	环境的污染、核素的渗漏、食物链转移	制订食品放射性污染物的限量标准和检验方法
异物	石头、昆虫、木片、污秽物	农场	使用 X 射线异物检出机、金属检测机、静电毛发出机等监控
	碎片、棉花、玻璃、塑料、金属碎片	加工、运输过程	



2. 食品物理性污染的危害:金属碎片、玻璃碴等会造成意外损伤,放射性污染致人慢性中毒及死亡。

(四) 食品中的天然毒物

1. 食品中天然毒物的特点:动、植物中含有某种毒物如青皮红肉鱼中的组胺,发芽马铃薯中的龙葵碱等。这些毒物常因动植物品种、部位、生长季节、保藏与加工条件不同而变化。

2. 食品中天然毒物的危害:有毒动植物常因误食引起食物中毒。

内容三 震惊中外的食品污染事件

食品污染在世界各地日趋严重,食品安全已成为人类生活与生存过程中面临的重大问题。食源性疾病不断上升,大规模的恶性食品污染事件不断出现表1-5。

表 1-5 食品污染的典型案例

案例名称	案例分析
疯牛病事件	1985 年英国出现疯牛病,之后蔓延到整个西欧,目前已成为世界性的疾病。疯牛病是一种慢性、致死性、退化性神经系统疾病,此种病诊断困难,平均潜伏期长达 28 年,死亡率高达 100%。另外,此种病的病毒抵抗力强,目前餐饮业的煎、炒、炖、煮都无法杀灭此种病毒,只有在 136℃ 高温下经历 2 小时才能杀灭
大肠杆菌病	1996 年日本发生由生食蔬菜引发大规模的肠出血性大肠杆菌(O-157)流行,导致 9451 人中毒,12 人死亡
鸡门事件	1999 年比利时发生了大规模的二噁英污染事件,污染的食品包括鸡、鸡蛋、牛肉、猪肉、牛奶及数以百计的衍生产品,范围广,影响大,是疯牛病危机之后欧洲最大的一起食品污染案。二噁英对人体健康危害极大,不仅能增加癌症死亡率,还能降低人体免疫能力和干扰内分泌,而且在环境介质中能持久存在,不易分解,因而二噁英被世界卫生组织列为头号致癌物质
三鹿奶粉事件	2008 年 9 月,我国卫生部调查证实石家庄三鹿集团生产的婴幼儿配方奶粉受三聚氰胺污染,致婴儿“双肾多发性结石”和“输尿管结石”,震惊全国。截止 2008 年 12 月 2 日,全国累计筛查婴幼儿 2240.1 万人,累计报告因食用三鹿牌奶粉和其他同类问题奶粉导致泌尿系统出现异常的患儿 29.4 万人;累计住院患儿 52019 人;累计收治重症患儿 154 人;6 个死亡病例不能排除与食用问题奶粉有关

内容四 发生于餐饮业的食品污染事件

餐饮服务业近几年发生了辣椒粉添加化工色素苏丹红事件,生食福寿螺引起管圆线虫感染,火锅粉丝类吊白块中毒,购置市售水发食品引起福尔马林中毒,食品安全事故频繁发生,给餐饮业的经营者和食品安全监督部门及广大消费者敲响了警钟。

【要点提示】

1. 食品安全的概念:要求食品无毒无害、符合应当有的营养价值,对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

2. 食品中的不安全因素:有生物性、化学性、物理性污染物,部分食品则天然有毒,这些受污染食品和天然有毒食品是酿成食品安全事故的根本原因。

3. 餐饮业食品安全责任重大:民以食为天,食以安为先,食品安全关系到社会的稳定和人民的安康,责任重大。由于餐饮加工处于食物链的终端,在把好病从口入关方面,起着决定性作用。

4. 餐饮业食品安全工作的任务:建立全面的食品安全管理系统,对餐饮食品的经营与服务采取有效的质量控制措施。

模块二 餐饮食品的安全法规与标准

国家对食品安全实行立法管理和监督制度,在我国从事餐饮食品的经营服务则必须符合国家颁发的食品安全法律法规和标准要求。

【能力培养】

任务一 掌握餐饮业服务应遵守的食品安全法规

(一) 生产经营企业食品安全管理制度的建立

《食品安全法》规定:

- 食品生产经营企业应当建立健全本单位的食品安全管理制度,加强对职工食品安全知识的培训,配备专职或者兼职食品安全管理人员,做好对所生产经营食品的检验工作,依法从事食品生产经营活动。

食品安全管理制度类别:应包括① 经营食品索证票证制度;② 台账管理制

度;③ 库房管理制度;④ 食品销售与展示卫生制度;⑤ 食品检验制度;⑥ 从业人员健康检查制度;⑦ 从业人员食品安全知识培训制度;⑧ 餐具与食品用具洗涤消毒制度和卫生检查制度等。

(二) 食品生产经营的要求

《食品安全法》规定食品生产经营应当符合食品安全标准,并满足下列条件:

1. 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、储存等场所,保持该场所环境整洁,并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

2. 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施,有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤,以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

3. 有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度。

4. 具有合理的设备布局和工艺流程,防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染,避免食品接触有毒物、不洁物。

5. 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器,使用前应当洗净、消毒,炊具、用具用后应当洗净,保持清洁。

6. 储存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害,保持清洁,防止食品污染,并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求,不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

7. 直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料、餐具。

8. 食品生产经营人员应当保持个人卫生,生产经营食品时,应当将手洗净,穿戴清洁的工作衣、帽,销售无包装的直接入口食品时,应当使用无毒、清洁的售货工具。

9. 用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

10. 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

11. 法律、法规规定的其他要求。

(三) 禁止生产经营的食品

《食品安全法》明令禁止生产经营下列食品:

1. 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品,或者用回收食品作为原料生产的食品。

2. 致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质,以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。

3. 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。

4. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官

性状异常的食品。

5. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。
6. 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。
7. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
8. 超过保质期的食品。
9. 无标签的预包装食品。
10. 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
11. 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

(四) 从业人员健康管理制度

《食品安全法》规定:

• 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员,以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员,不得从事接触直接入口食品的工作。

食品生产经营人员每年应当进行健康检查,取得健康证明后方可参加工作。

1. 从业人员健康管理制度:包括办理健康证、每年进行健康检查,为员工建立健康档案,员工患病及时上报等。

2. 服从健康管理的人员:餐饮业的厨师、服务员、采购员、验收保管员、初加工人员均从事接触直接入口食品的工作,必须服从健康管理。发现患有有碍食品卫生疾病的从业者,应当及时采取调整工作岗位、治疗等措施,待重新进行健康体检并合格后,才能继续上岗。

任务二 掌握餐饮食品的安全标准要求

食品安全标准:是指为了保证食品安全,对食品生产经营过程中影响食品安全的各种因素,以及各关键环节所规定的统一技术要求,是具有法律效应的技术规范 的总称,是保障公众身体健康的重要技术支撑。

食品安全标准的作用:对照食品安全标准可对一种食品是否安全作出评价,不符合食品安全标准的食品,属于不合格产品,应当禁止生产经营。

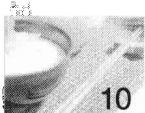
食品安全标准的类别:可分为国家标准、地方标准和企业标准。

食品安全标准的代号:食品安全的国家标准以“GB”开头,国家推荐性标准以“GB/T”开头,地方标准代号冠以“DB”开头,企业标准的代号为“Q”开头。农业部制订的食用农产品标准以“NY”开头。

任务三 领会餐饮业食品安全的任务

(一) 食品安全机构与食品安全管理员的设置

1. 餐饮业食品安全管理机构的设置



餐饮业设置的食品安全管理部门可以是专门成立的部门,也可以是一个构建在各相关部门如原料采购、厨房加工、餐厅服务等基础上的管理组织,由组织中的成员共同行使管理职责。食品安全管理部门一般由总经理、食品安全管理员与厨师长、餐厅部经理等三级管理人员组成。

2. 食品安全管理员的设置

《餐饮服务食品安全操作规范》规定:加工经营场所面积 1 500 m² 以上的餐馆、食堂及连锁经营的生产经营者应设专职食品安全管理员,其他生产经营者的食品安全管理员可为兼职,但不得由加工经营环节的工作人员兼任。

(二) 餐饮业食品安全管理部门和管理员的职责

1. 餐饮业食品安全管理部门的职责

《食品安全法》规定:“食品生产经营企业应当建立健全本单位的食品安全管理制度,配备专职或者兼职食品安全管理人员,做好对所生产经营食品的检验工作。”

餐饮业法定代表人或负责人,应提出企业食品安全管理的总体目标要求,督促、协调有关食品安全管理职责部门和食品安全管理员予以落实。

餐饮业食品安全管理部门具体的职责:① 食品安全管理的理念、策略和规章制度的制定;② 管理措施落实的督促、协调和检查验证;③ 以文件形式公布规定有关职责的具体划分,以便于操作执行和监督实施;④ 对采购、储存、加工、服务全过程实施食品安全与卫生管理;⑤ 对人员录用培训、体检等相关环节实施管理。

2. 餐饮业食品安全管理员的职责

(1) 食品安全管理员的素养

《餐饮服务食品安全操作规范》规定:食品安全管理员应具备高中以上学历,有从事食品安全管理工作的经验,参加过食品安全管理员培训并经考核合格,身体健康并具有从业人员健康合格证明。

(2) 食品安全管理员的主要职责

① 组织从业人员进行食品安全法律和知识培训;② 制定食品安全管理制度及岗位责任制度,并对执行情况进行督促检查;③ 检查食品生产经营过程的卫生状况并记录,对检查中发现不符合要求的行为及时制止并提出处理意见;④ 对食品检验工作进行管理;⑤ 组织从业人员进行健康检查,督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位;⑥ 建立食品安全管理档案;⑦ 接受和配合行政监督机构对本单位的食品安全进行监督检查,并如实提供有关情况;⑧ 与保证食品安全有关的其他管理工作。

(三) 餐饮业食品安全管理的任务

餐饮企业应做到:① 应当制定并实施原料采购控制要求,确保所购原料符合食品安全标准;② 在制作加工过程中应当检查待加工的食品及原料,发现有