

# 高校学生食堂安全控制

甘肃省高校后勤改革管理办公室

## 图书在版编目(CIP)数据

高校学生食堂安全控制/甘肃省高校后勤改革管理办公室编.—兰州:兰州大学出版社,2005.9

ISBN 7-311-02668-7

. 高 ... . 甘 ... . 高等学校—食堂—卫生管理—中国 . G647.85

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 111906 号

高校学生食堂安全控制  
——甘肃省高校后勤改革管理办公室  
兰州大学出版社出版发行

兰州市天水南路 222 号 电话:8912613 邮编:730000

E-mail: press@ onbook .com .cn

[http:// www .onbook .com .cn](http://www.onbook.com.cn)

---

兰州大学出版社激光照排中心排版

兰州军区空军印刷厂印刷

开本: 880 × 1230 1/ 32

印张:8

---

2005 年 10 月第 1 版

2005 年 10 月第 1 次印刷

字数:212 千字

印数:1 ~ 2100 册

---

ISBN7 - 311 - 02668 - 7/ Z·54

定价:15.00 元

编委主任:王志年

编委副主任:王 玉

成 员:刘 辉 袁 健 刘 清 李 晋

周铁锚 马 波 丁 涛

# 序 言

高等学校学生食堂工作关系每一个学生的切身利益,涉及高等学校和社会稳定。做好高校学生食堂工作是践行“三个代表”重要思想,坚持立党为公、执政为民,办好让人民满意教育的具体体现。学生食堂的饭菜质量和价格,直接影响到他们的学习、生活和思想情绪,极易诱发事端,也易为少数别有用心的人插手和煽动闹事提供借口,从而影响学校乃至社会的稳定。对此,各有关部门和各高校都要进一步清醒地认识搞好高校学生食堂工作的极端重要性和紧迫性,从讲政治和稳定大局的高度,不断改进并加强学生食堂工作。

《高校学生食堂安全控制》一书通过学生食堂卫生控制概述、厨房和餐厅的卫生控制、食品原料仓库及储存的卫生控制、食品原料的污染和卫生控制、食品加工原料的卫生控制、食品加工的卫生控制、食品中毒的预防与饮食安全、食品销售的卫生控制、食品卫生量化分级管理等九章与高校餐饮业生产销售各环节密切相关的内容进行了系统和浅显的介绍。并收录了有关食品卫生管理监督方面的法律、法规和实施细则,是一本高校后勤管理部门、后勤集团负责同志和餐饮从业人员必备的工具书。

希望全省高校后勤管理部门和后勤集团认真组织餐饮管理和从业人员学习《高校学生食堂安全控制》一书,进一步规范生产经营秩序和操作规程,提高从业人员对高校饮食安全工作重要性的认识,处处做到以学生为本,确保为学生提供卫生、营养、安全的用餐质量和用餐环境,保证高校稳定,促进我省高等教育事业的快速健康发展。

甘肃省高校后勤改革管理办公室

# 目 录

第一章 学生食堂卫生控制概述.....	(1)
第一节 学生食堂卫生控制的概念.....	(1)
一、学生食堂卫生控制的含义 .....	(1)
二、学生食堂卫生控制的内容、对象和方法.....	(2)
三、当前高校食堂卫生的现状 .....	(5)
第二节 学生食堂的卫生监督和管理.....	(8)
一、高校食堂的行政卫生监督 .....	(8)
二、高校食堂的卫生管理 .....	(9)
第二章 厨房和餐厅的卫生控制 .....	(15)
第一节 厨房和餐厅生产环境的卫生控制 .....	(15)
一、厨房和餐厅设备设施的卫生要求.....	(15)
二、厨房和餐厅用具的卫生要求.....	(19)
三、餐厨具清洗消毒要求.....	(20)
四、厨房和餐厅用水的卫生要求.....	(21)
第二节 厨房和餐厅内外环境的卫生控制 .....	(22)
一、厨房和餐厅室外建筑环境的卫生.....	(22)
二、厨房内环境的卫生要求.....	(23)
三、餐厅内环境的卫生要求.....	(24)
四、废弃物处理的卫生要求.....	(24)
第三节 食堂工作人员的卫生要求 .....	(24)
一、厨房和餐厅服务人员的卫生要求.....	(24)
二、加强个人卫生健康管理.....	(26)
第三章 食品原料仓库及储存的卫生控制 .....	(27)
第一节 食品原料储存过程中的污染来源和变化 .....	(27)
一、食品原料储存期间主要成分的变化.....	(27)
二、食品原料在储存期间的污染和变化因素.....	(28)

三、食品的腐败变质.....	(29)
四、防止食品腐败变质的措施.....	(30)
第二节 食品原料采购的卫生控制 .....	(31)
一、食品原料采购的卫生控制.....	(31)
二、食品原料采购质量控制方法.....	(32)
三、食品原料采购中的索证管理.....	(33)
第三节 干货仓库卫生控制 .....	(34)
一、干货仓库设施的卫生要求.....	(34)
二、干货仓库管理的卫生要求.....	(35)
第四节 冷藏冷冻、鲜活原料的卫生控制.....	(35)
一、冷库的卫生要求.....	(35)
二、新鲜、活养原料储存的卫生要求 .....	(36)
第四章 食品的污染和卫生控制 .....	(38)
第一节 食品污染的分类 .....	(38)
一、生物性污染.....	(38)
二、化学性污染.....	(40)
三、放射性污染.....	(40)
第二节 食品原料污染的卫生控制 .....	(42)
一、细菌性污染的卫生控制.....	(42)
二、霉菌性污染的卫生控制.....	(45)
三、化学性污染的卫生控制.....	(51)
四、放射性污染的卫生控制.....	(55)
第五章 食品加工原料的卫生控制 .....	(58)
第一节 植物性食品原料的污染与控制 .....	(58)
一、蔬菜、瓜果等食品原料的污染与控制 .....	(58)
二、粮食类原料的污染与控制.....	(60)
第二节 动物性食品原料的污染与控制 .....	(62)
一、肉类的污染与控制.....	(62)

二、水产品的污染与控制.....	(64)
三、禽、蛋、奶类的污染与控制.....	(65)
第三节 加工性食品原料的污染与控制 .....	(66)
一、动物性制品的卫生控制.....	(66)
二、食用油脂的污染与控制.....	(67)
三、罐装食品的卫生控制.....	(67)
第四节 掺假、伪劣食品的鉴别.....	(68)
一、掺假、伪劣食品鉴别的意义 .....	(68)
二、掺假、伪劣食品鉴别的方法 .....	(69)
第五节 食品容器包装材料、设备的卫生控制.....	(77)
一、塑料类食品容器包装材料、设备基本卫生问题 .....	(77)
二、橡胶类食品材料基本卫生问题.....	(80)
三、食品中涂料的基本卫生问题.....	(81)
四、陶瓷、搪瓷及其它包装材料的卫生问题 .....	(82)
第六章 食品加工的卫生控制 .....	(85)
第一节 食品烹饪过程的卫生控制 .....	(85)
一、烹饪方法的分类.....	(85)
二、热制菜肴、面点食品加工过程的卫生要求 .....	(87)
三、减少营养素损失的措施.....	(90)
第二节 冷荤食品制作过程的卫生控制 .....	(94)
一、冷荤食品的卫生状况.....	(94)
二、冷荤食品制作过程的卫生控制.....	(95)
第七章 食物中毒的预防与饮食安全 .....	(97)
第一节 食物中毒的发生与种类 .....	(97)
一、食物中毒的概念和特点.....	(97)
二、食物中毒发生的因素.....	(98)
三、食物中毒的种类.....	(99)
第二节 食物中毒的预防措施.....	(105)

一、预防食物中毒的三个原则 .....	( 105 )
二、预防食物中毒的要点 .....	( 105 )
三、预防食物中毒的措施 .....	( 106 )
四、食物中毒后的处理措施 .....	( 107 )
第三节 食品添加剂的安全使用 .....	( 109 )
一、食品添加剂的定义 .....	( 109 )
二、食品添加剂的正确理解 .....	( 109 )
三、使用食品添加剂的卫生要求 .....	( 113 )
第八章 食品销售的卫生控制 .....	( 114 )
第一节 食品售卖的卫生要求 .....	( 114 )
一、食品售卖场所的卫生要求 .....	( 114 )
二、食品售卖过程的卫生要求 .....	( 115 )
第二节 食品运输与储存的安全控制 .....	( 116 )
一、食品运输设备和工具的卫生要求 .....	( 116 )
二、食品运输中的卫生安全控制 .....	( 117 )
第九章 食品卫生监督量化分级管理 .....	( 119 )
第一节 学校食堂量化分级管理 .....	( 119 )
一、学校食堂量化分级管理的概念 .....	( 119 )
二、学校食堂量化分级管理的重点 .....	( 119 )
第二节 食品卫生监督量化分级管理指南 .....	( 121 )
一、目标、原则及工作步骤 .....	( 121 )
二、相关指标解释 .....	( 124 )
第三节 国外食品卫生管理简介 .....	( 145 )
一、国外食品卫生管理进展 .....	( 145 )
二、我国食品卫生工作展望 .....	( 152 )
附录 :	
中华人民共和国食品卫生法 .....	( 154 )
学校卫生工作条例 .....	( 166 )

中华人民共和国教育部令 中华人民共和国卫生部令 学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定.....	( 172 )
教育部关于切实加强高等学校食堂管理工作的通知.....	( 179 )
餐饮业食品卫生管理办法.....	( 184 )
突发公共卫生事件应急条例.....	( 190 )
学生集体用餐卫生监督办法.....	( 201 )
卫生监督员管理办法.....	( 204 )
食品卫生安全各岗位职责汇编.....	( 209 )
食(饮)具消毒卫生标准.....	( 219 )
卫生部关于推行食品卫生监督量化分级管理制度的通知 .....	( 226 )
卫生部关于全面实施食品卫生监督量化分级管理制度的通知 .....	( 228 )
甘肃省高校标准化学生食堂评估指标体系.....	( 232 )
甘肃省高等学校学生食堂监督管理办法(试行).....	( 242 )

# 第一章 学生食堂卫生控制概述

## 第一节 学生食堂卫生控制的概念

### 一、学生食堂卫生控制的含义

学校食堂的卫生控制是指依据食品卫生的相应法规和技术规范,对食品的采购、加工、储藏和销售进行全流程的卫生监督和质量控制,以达到食品的安全卫生和营养。

(一)认真贯彻执行有关食品卫生的法律法规,建立健全学校食堂的管理及规章制度

高等学校行政部门和有关领导以及食堂负责人和从业人员要认真贯彻执行《食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《突发公共卫生事件应急条例》等相关法律法规,加强对有关部门和学校食堂从业人员的宣传、教育和培训,不断提高他们在实际工作中规范管理、依法经营、守法经营的自觉性。

(二)严格执行《卫生许可证》管理制度和建立食堂经营准入制度

卫生监督部门和学校主管部门应对学校食堂的监督和管理高度重视。卫生监督部门要严格《卫生许可证》和《健康证》的发放和监管,加强卫生许可工作的管理和监督检查力度,执行好谁发证谁负责的责任追究制度,卫生质量控制不稳定和不具备卫生安全条件的一律不予发证,对新建、改建、扩建和新开业学生食堂的就餐环境、食品储藏、加工、餐具消毒、保洁等基础设施,必须达到有关标准,经卫生

监督部门审查验收合格并获得《卫生许可证》后,方可投入使用,对已投入使用,尚未达到要求的食堂,要按要求抓紧完善,限期达标。

高等学校要建立食堂经营者的准入制度,可对食堂的经营、承包实行严格的公开招标制度,要全面审核承包方的经营管理水平、技术水平、资金能力、资质信誉、从业人员的素质及健康状况等,择优选定。坚决禁止暗箱操作及其他不正之风,从源头上把好学生食堂的卫生控制工作,切实保护好广大学生的身体健康。

### (三)认真实施高校学生食堂卫生监督量化分级管理制度

高校学生食堂实行量化分级管理制度,是卫生监督工作方法的一项重大改革,实行学校食堂的量化分级管理可以在很大程度上解决学校卫生工作中卫生监督力量相对不足的问题,也能够抓住薄弱环节和重点单位,集中进行监督管理,通过卫生监督机构促使其不断提高和改善食堂卫生现状,提高食堂卫生信誉级别。

### 二、学生食堂卫生的控制内容、对象和方法

学生食堂卫生控制要对象明确、方法科学,主要把握好三个环节:原料采购、生产加工、服务销售。

#### (一)学生食堂设施的卫生要求

学校食堂新建、改建、扩建工程,必须先向卫生行政部门提供工程地形图、平面布局图,经有关卫生监督部门审查同意后才能施工,工程验收必须有卫生行政部门参加。食堂的设计、布局不仅要有利于加工、销售,而且更要考虑到卫生安全的要求,应当有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。还应当具备主副食原料库,冷藏库、食品粗加工间、餐厅和大棚等一些基础设施,设备布局和工艺流程应该合理,才能防止食物的交叉污染。

学校食堂是生产经营食品的场所,环境要做到整洁、有序,有条件的地方除了有密闭的专用垃圾容器外,还要实行垃圾袋装化,现用现清理。生产加工场所及售饭处应装有纱门、纱窗、门帘、电子灭蝇

灯等。

## (二) 学生食堂工作人员的卫生要求

学生食堂工作人员处于食品加工产生的重要岗位,应着重各项卫生制度的落实。学校食堂食品加工人员普遍缺乏卫生意识和不良操作习惯是造成食品污染和导致食物中毒的最重要的原因之一。食堂从业人员大多是临时聘用,未经培训就从事食品生产经营,普遍存在食品卫生知识缺乏、卫生操作习惯较差,经常发现有食堂操作人员把加工和未加工的食物放在有污水的地面上和生熟食品混放等不当行为。

学校食堂的食品加工销售人员由于每天都要与食品及学生频繁接触,如不注意个人卫生,会将自身的病菌污染到食物,甚至传染给学生。因此,个人卫生的好坏直接影响食品卫生的质量。

## (三) 学生食堂食物的卫生控制

就目前情况来看,高校食堂食品中影响较大的食品卫生问题主要有以下几方面:

1. 来自外界污染食品的卫生问题。如被致病菌、霉菌及其毒素、寄生虫、病毒等生物性污染或被化学物质污染如重金属、农药等,还有被放射性物质污染的。

2. 加入食品中的各种添加剂,不按规定的品种、范围和用量使用的卫生问题。

3. 食品本身含有的有毒物质,如毒蘑菇、河豚鱼等。

4. 在正常生产加工条件下产生的有害物质,如发芽土豆产生的龙葵素等。

5. 使用的食品容器、工具、包装材料等不符合卫生要求的问题。

6. 食品在加工、烹饪过程中产生的某些热解物、氧化物等。

7. 食品感官性状的异常变化,如肉类的腐败变质、油脂酸败等。

8. 食品的掺杂、掺假和伪造等卫生问题。

“腐败变质”一般认为是经过微生物作用使食品中一种或多种成

分发生变化,感官性状发生改变而丧失可食性的现象。这种食品一般含有大量的微生物,而且可能含有致病菌,从而易造成食物中毒。

“油脂酸败”指油脂和含油脂的食品在存储过程中经生物、酶、空气中氧的作用,而发生变色、气味改变等变化。食用酸败食品常可造成不良的生理反应或食物中毒。

“霉变”指霉菌污染繁殖,有时表面可见菌丝和霉变现象,有时还可以产生毒素。霉变食品可造成食物中毒甚至死亡。

食品中存在的卫生问题往往是由于食堂卫生管理不善,是在食品生产、加工、储存、运输、销售以及烹调过程中产生的。食品的种类不同,可能存在的食品卫生问题也会有所不同。根据目前学校食堂生产经营的卫生状况来看,在各类食品中主要存在以下卫生问题:

各类食品	可能存在的主要卫生问题
粮油、豆类及其制品	霉菌及霉毒素、农药残留、工业有害污染物和熏蒸剂的污染、混杂有毒植物种子、仓储害虫(甲虫、螨、蛾类等)
食用油脂	酸败、棉酚(棉籽油)、溶剂残留、砷、汞等有害化学物质、黄曲霉毒素污染、抗氧化剂、掺假等
肉类及其制品	人畜共患传染病、腐败变质、亚硝酸盐
鱼类及其制品	腐败变质、淡水鱼类的寄生虫病、肠道致病菌污染、工业有害污染物、生物毒素或组胺等
蛋类及其制品	腐败变质、农药和抗生素残留、肠道致病菌污染、有害金属污染等
奶类及其制品	腐败变质、致病菌(包括人畜共患病原体)、农药和抗生素残留、霉菌毒素污染、掺杂掺假等
蔬菜	腐败变质、农药残留、工业有害污染物、肠道致病菌及寄生虫卵污染等
罐头类	腐败变质、致病菌污染、重金属污染等
糖果、糕点类	腐败变质、滥用食品添加剂、细菌性污染以及原料中带来的卫生问题(蛋、奶、油脂等)
调味品类	重金属污染、细菌性污染、霉变、蝇蛆、掺杂、掺假等

由此可见食物原材料的污染状况还是很严重的,所以,首先要把好食物及原材料的采购关,严格索证制度,采购的食品原料及成品的色、香、味、形必须正常,不采购腐败变质、霉变及其他不符合卫生标准要求的食品原材料,采购肉类食品必须索取兽医卫生检验合格证。

#### (四) 学生食堂食品储藏的卫生控制

在食品及原材料的存储方面应该严格分类、分架、离墙、离地存放,食品储存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。各类食品存放时应有明显标志,有异味或易吸潮的食物及原材料应密封保存或分库存放。易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。食物进、出仓库时应专人验收、登记,做到勤出勤进,先进先出,定期检查清仓,防止食品过期、变质、霉变、生虫,及时将不符合卫生安全要求的食品清理出库。食品成品、半成品及食品原料应分开存放,不得与杂品、有毒有害、个人用品等物品混放。此外,还要求我们应该在所有原辅料生产加工前必须经过检验,不合格的原辅料不得提供给学生食用。发现不符合卫生要求的食品及原材料,采购人员应及时退换。需要熟制加工的食品应当烧熟煮透,凡是隔餐或者隔夜的熟制品必须在低温、安全卫生的条件下存放,经充分再加热后方可再次食用,制作的食品最好一次或当天用完,如有剩余,存放时间不易过长。毋庸置疑,搞好高校食堂的食品卫生安全及防止食物中毒的发生最重要的是防大于治,预防才是最重要的,也是可防可治的,关键是看我们各级部门的思想是否引起了高度的重视。

#### 三、当前高校食堂卫生的现状

高校在进一步推进后勤社会化改革的同时,如何做好食品的卫生安全管理工作是实现“三个代表”重要思想的具体体现。学生是祖国的未来,党和政府历来关心学生的饮食卫生和健康成长。李岚清副总理在谈及学校食品卫生问题时曾多次强调:“人命关天,决不可掉以轻心。”但目前这方面存在的薄弱环节不容乐观,全国集体食物中毒的事件时有发生,学校最为突出。现就高校中存在的食品卫生

安全问题作一些分析：

### (一) 加工条件简陋,缺乏应有的卫生设施

部分高校对食堂的经费投入严重不足,致使食堂缺少必要的设备和食物保护措施,从而食品安全危险因素增多。一些高校在改善教学设施时,往往是重校舍建设、轻食堂投入。特别在改革过程中,盲目引进个体经营者,他们只顾眼前利益,不注重卫生条件的改善。有些承包食堂无防蝇设施,加工流程无序,餐具消毒措施不落实,冷藏设备严重不足。

### (二) 食品卫生安全管理水平低

部分高校对食堂的卫生安全工作缺乏有效的管理和检查,没有完善的管理制度和组织实施办法。或者是管理部门分散,如由服务公司、校办公室这些非专业部门管理,造成食堂卫生管理水平较低,这些食堂剩余食品在室温下存放后又直接食用;生、熟食品容器、区域和加工工具没有分开和区别标志;有的食堂没有操作人员洗手设施等等。传统的食堂卫生管理,有的学校虽然领导对食堂食品的卫生安全也比较重视,也根据本校的具体情况建立了食堂卫生安全的管理方法和管理制度,但这些管理方法和制度的特点是重于事前或事后的监督检查,以及对发生问题后的处理,而忽略了对食品整个生产加工过程的监督控制,因而有关高校食堂卫生安全事件时有发生。

### (三) 承包食堂食品卫生安全隐患多

部分高校对后勤社会化改革中食堂卫生管理出现的新问题、新情况缺乏及时的研究和处理,致使一些因制度不严、责任不明和自身管理差等原因造成的食物中毒事故时有发生。一些个人承包的食堂只追求经济效益,为降低成本而采购不符合卫生要求的原料。特别是学校周边的私人小食店数量多、条件差,但是价格低,吸引了很多学生就餐,学校对此也是无能为力。另外,一些食堂不注重改善经营设施和条件,对直接用于食品的容器、设备、工具等采取因陋就简、随

便对付的做法。

#### (四) 从业人员普遍缺乏卫生安全意识和卫生操作习惯

食品加工人员缺乏卫生意识和不良操作习惯是造成食品污染和导致食物中毒的最重要原因之一。食堂从业人员大多是临时聘用,未经培训就从事食品生产经营,普遍缺乏食品卫生知识,卫生操作的习惯也很差。经常发现食品被直接放在有污水的地面上,冰箱中熟食容器相互叠放、生熟食混放等不当行为。

#### (五) 部分地区监督管理缺乏应有的力度

由于高校管理的特殊性,有的地方卫生监督部门对学校食堂的卫生安全工作指导、监督不够,把关不严,对未达到标准的学校食堂也发放卫生许可证,使食堂卫生隐患不能得到有效地根除。对发现的食品卫生安全隐患也未能及时指出和纠正。部分高校周边的食品生产经营单位仍存在许多隐患。有的地方教育行政部门对学校食品卫生安全工作疏于管理,事故防范意识不强,在对学校考评时往往是重成绩、轻隐患,没有起到对本地区高校食堂食品卫生安全工作应承担的管理督导责任。在日常食堂卫生管理工作中普遍存在“跟着感觉走”,以检查代替检测的现象,管理只是局限于经验水平,缺乏科学的检测手段,同时也淡化了食品卫生法规的强制性管理作用,食品法规还没有起到足够的作用。

鉴于以上种种原因,各高校必须及时加以整改。国务院对安全事故已有明文规定,实行连带责任制。因此学校党政应高度重视并加强领导,抓住影响食品卫生安全的关键环节,从原料采购、生产加工、流通索证、餐具消毒等方面入手,督促食堂自查自纠,完善伙食卫生安全管理,促进校园经济发展。

## 第二节 学生食堂的卫生监督和管理

### 一、高校食堂的行政卫生监督

(一)卫生行政部门依据《中华人民共和国食品卫生法》(以下简称《食品卫生法》),行使食品卫生监督职责。

(二)卫生行政部门设立食品卫生监督员行使食品卫生监督检查职责。食品卫生监督检查应遵循合法、公正、高效、公开的原则。

(三)食品卫生监督员对食品生产经营者进行巡回监督检查时,应出示监督证件,根据法律、法规、规章以及卫生规范的规定,进行监督检查。

(四)食品卫生监督检查员对食品生产经营者的下列行为进行检查:

1. 卫生许可证,食品生产经营人员的健康证明和卫生知识培训情况;
2. 卫生管理组织和管理制度情况;
3. 环境卫生、个人卫生、食品用工具及设备卫生、食品容器及包装材料、卫生设施、工艺流程情况;
4. 食品生产经营过程的卫生情况;
5. 食品包装标识、产品说明书、采购食品及其原料的索证;
6. 食品原料、半成品、成品等的感观性状、添加剂的使用情况、产品的卫生检验情况;
7. 对食品的卫生质量、餐具、饮具、盛放直接入口食品的容器进行现场检查,进行必要的采样或按监测计划采样;
8. 用水卫生情况;
9. 使用洗涤剂 and 消毒剂的卫生情况;