

# 亚泰集团沈阳建材有限公司

## 食品卫生培训

- 食物中毒的预防
- 食品处理区基本卫生要求
- 食品采购和贮存卫生要求
- 烹调加工过程的卫生要求
- 餐饮具清洗消毒和保洁设施卫生要求
- 备菜间卫生要求
- 留样管理
- 从业人员卫生管理

# 食物中毒的常见原因

- **(一) 细菌性食物中毒常见原因**
- 1、生熟交叉污染。
- 2、食品贮存不当。
- 3、食品未烧熟煮透。
- 4、从业人员带菌污染食品。
- 5、经长时间贮存的食物食用前未彻底再加热至中心温度70℃以上。
- 6、进食未经加热处理的生食品。

# 案例

- 2002年6月21日，某企业员工因食用学校食堂食物而发生**志贺氏菌**食物中毒，28名中毒；（病原学：阳光下30分钟可被杀死。但耐寒，在冰块中能生存3个月，在牛奶、水果和蔬菜中可生存1-2周，被污染的衣物、用具等可带菌数月。流行病学：a. 中毒多发生在6-10月。b. 中毒食品以**冷盘和凉拌菜**为主。c. 污染途径，从业人员患有痢疾或其带菌者。d. **中毒原因主要为熟食品在较高温度下存放时间较长。**）

# 案例

- 2001年10月23日，某企业员工因食用学校食堂**隔夜饭**而导致蜡样芽孢杆菌中毒，333人中毒；（流行病学特点：a. 中毒季节夏秋季多见。b. 中毒食品主要是剩米饭、剩菜、凉拌菜、乳、肉类食品。c. 食品被污染途径，昆虫携带进入，或工用具、人的污染。d. 中毒多因食品在食用前保存温度较高 $20^{\circ}\text{C}$ 以上（最适温度 $28^{\circ}\text{C}$ - $35^{\circ}\text{C}$ ）和放置时间较长，而至细菌大量繁殖，进食前又**未彻底加热**而引起中毒（ **$100^{\circ}\text{C}$ 经30分钟才能杀死**）。

## （二）化学性食物中毒常见原因

- 1、作为食品原料的食用农产品在种植养殖过程或生长环境中，受到化学性有毒有害物质污染。如蔬菜中农药、猪肝中瘦肉精等。
- 2、食品中含有天然有毒物质，食品加工过程未去除。如豆浆未煮透使其中的胰蛋白酶抑制物未彻底去除，四季豆加工时加热时间不够使其中的皂素等未完全破坏。
- 3、食品在加工过程受到化学性有毒有害物质的污染。如误将亚硝酸盐当作食盐使用。
- 4、食用有毒有害食品，如毒蕈、发芽马铃薯、河豚鱼。

# 案例

- 2001年10月12日，某企业员工因食用学校食堂发芽马铃薯中毒，95人中毒；（中毒原因：储藏不当，至马铃薯发芽或部分变黑绿色，其中的龙葵碱大增，烹调时又未能除去或破坏龙葵碱，食后即发生中毒。预防：防止生芽，生芽较少的，应彻底挖去芽和芽眼，且不宜炒丝和片，宜红烧、炖、煮吃。可加些醋。）

# 案例

- 2002年11月11日，某企业员工因食用学校食堂提供的未彻底加热的豆浆而发生豆浆中毒，162人中毒；（**中毒原因：因加热时未煮透，食后引起中毒。**有些家庭或供应的豆浆的单位，烧煮豆浆时盛得太满，不加锅盖，当烧煮到80℃左右时，皂素受热膨胀，形成泡沫上浮，造成“假沸”现象。此时，豆浆中的有害成分尚未破坏，吃了这种半生不熟的豆浆，就会引起中毒。）



## 二、预防食物中毒的基本原则

- (一) 预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点
- 预防细菌性食物中毒，应根据防止食品受到细菌污染、控制细菌的繁殖和杀灭病原菌三项基本原则采取措施，其关键点主要有：

- 1、避免污染。
- 2、控制温度。
- 3、控制时间。
- 4、清洗和消毒，这是防止食品污染的主要措施。
- 5、控制加工量。

## (二) 预防常见化学性食物中毒的措施

- **1、农药引起的食物中毒。** 蔬菜粗加工时以食品洗涤剂（洗洁精）溶液浸泡30 分钟后再冲净，烹调前再经烫泡1分钟，可有效去除蔬菜表面的大部分农药。
- **2、豆浆引起的食物中毒。** 生豆浆烧煮时将上涌泡沫除净，煮沸后再以文火维持煮沸5分钟左右，可使其中的胰蛋白酶抑制物彻底分解破坏。应注意豆浆加热至80℃时，会有许多泡沫上浮，出现“假沸”现象。
- **3、四季豆引起的食物中毒。** 烹调时先将四季豆放入开水中烫煮10 分钟以上再炒。
- **4、亚硝酸盐引起的食物中毒。** 加强亚硝酸盐的保管，避免误作食盐使用。在腌制肉制品时，所使用的亚硝酸盐不得超过《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760）的限量规定

# 三、食品处理区基本卫生要求

- (一)、概念：
- 食品处理区是指食品的粗加工、切配、烹调  
和备餐场所、专间、食品库房、餐用具清洗  
消毒和保洁场所等区域，分为清洁操作区、  
准清洁操作区、一般操作区。

- **(1) 清洁操作区**：指为防止食品被环境污染，清洁要求较高的操作场所，包括专间、备餐场所。
- **专间**：指处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间，包括凉菜间、裱花间、备餐专间、集体用餐分装专间等。
- **备餐场所**：指成品的整理、分装、分发、暂时置放的专用场所。

- **2) 准清洁操作区**：指清洁要求次于清洁操作区的操作场所，包括烹调场所、餐用具保洁场所。
- **烹调场所**：指对经过粗加工、切配的原料或半成品进行煎、炒、炸、焖、煮、烤、烘、蒸及其他热加工处理的操作场所。
- **餐用具保洁场所**：指对经清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行存放并保持清洁的场所。

- **(3) 一般操作区**：指其他处理食品和餐具的场所，包括粗加工操作场所、切配场所、餐用具清洗消毒场所和食品库房。
- **粗加工操作场所**：指对食品原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食部分等加工处理的操作场所。
- **切配场所**：指把经过粗加工的食品进行洗、切、称量、拼配等加工处理成为半成品的操作场所。
- **餐用具清洗消毒场所**：指对餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行清洗、消毒的操作场所。

## (二)、基本要求

- 1、食品处理区均应设置在室内。
- 2、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程宜为生进熟出的单一流向，并应防止在存放、操作中产生交叉污染。成品通道、出口与原料通道、入口，成品通道、出口与使用后的餐饮具回收通道、入口均宜分开设置。



- 3、食品处理区，应设置专用的粗加工、烹调和餐用具清洗消毒的场所，并应设置原料和（或）半成品贮存、切配及备餐的场所。制作现榨果蔬汁和水果拼盘的，应设置相应的专用操作场所。进行凉菜配制、裱花操作和集体用餐配送单位进行食品分装操作的，应分别设置相应专间。**集中备餐的食堂和快餐店应设备餐专间。**
- 4、食品处理区的面积应与就餐场所面积、供应的最大就餐人数相适应。

- 5、粗加工操作场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池，水产品的清洗水池宜独立设置，水池数量或容量应与加工食品的数量相适应。食品处理区内应设专用于拖把等清洁工具的清洗水池，其位置应不会污染食品及其加工操作过程。各类水池应以明显标识标明其用途。应有足够数量的货架和容器，盛放蔬菜、肉类和水产品的容器应有明显标志并分开使用。

- 6、拖把等清洁工具的存放场所应与食品处理区分开，集体用餐配送单位和加工经营场所面积500平方米以上的餐馆和食堂宜设施独立隔间。
- 7、加工经营场所内不得得圈养、宰杀活的禽畜类动物。在加工经营场所外设立圈养、宰杀场所的，应距离加工经营场所25M以上。

# 四、食品采购和储存卫生要求

- (一) 食品采购要求
- (二) 食品贮存和冷藏管理

# (一) 食品采购要求

- **《餐饮业食品索证管理规定》第四条**：餐饮业经营者应根据本规定要求，建立食品采购索证、进货验收和台账记录制度，指定专（兼）职人员负责食品索证、验收以及台账记录等工作。台账存放应方便检验。

- **《餐饮业食品索证管理规定》第八条**：餐饮业经营者应实施进货验收和台账记录制度，在食品入库或适用前核验所购食品与购物凭证是否相符，并进行台账记录。
- 台账应如实记录进货时间、食品名称、规格、数量、供货商及联系方式等内容。
- 从固定供货基地或供货商采购食品并并签订采购供应合同的，应留有每笔供货清单。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/17500104222011134>