餐服从人知会**饮饮饮饮饮饮饮饮饮饮饮100饮**

1、食品根据加工程分哪几,进进进进进进进进

，1,原料,指供加工制作食品所用的一切可食用或者用的物和材料。进进进进进进进进进

，2,半成品,指食品原料初或部分加工后,尚需一加工制作的食品或原料。进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进步步

，3,成品,指加工制成的或待出售的可直接食用的食品。进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进

2、什是凉菜与冷食食品、食食品的区,进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进

凉菜，包括冷菜、冷、熟食、味等,进进进进进进进进进:指烹制成熟、腌入味或清洗进进进进进进进进进进进进进进进进进进切配等理后的食品行制作并装,一般无需加即可食用的菜肴。进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进

冷食食品指一般无需再加,在常温或者低温状下即可食进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进

用的食品,含熟食味、生食瓜果蔬菜、腌菜等,进进进进进进进进进进进进进进

进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进食食品指食品原料粗加工、切配并蒸、煮、烹、煎、

炒、烤、炸等烹工制作,在一定度状下食用的即食食品,含火进进和烤等烹方式加工而成的食品等。

凉菜即冷食食品,凉菜既包括直接食用的冷食也包括直接食用的冷却后的食。进进进进进进进进进进进进进进进进进进进

糕点食品指以粮、糖、油、蛋、奶等主要原料焙烤等工进进进

7、什是食品理区,明确食品加工流程,如何精确划分食品理区,进进进

切割、称量、拼配等加工理成半成品的操作所。餐用具清洗消毒进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进所指餐具和接触直接入口食品的工具、容器行清洗、消毒的操作所。进进进进进进进进进进进进进进进进进进进

指食源性疾病、食品染等源于食品,人体健康有危害或者可能有危害的事故。进进进

食品可以及食品原材料采进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进信息、从人健康情况、食

品添加进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进使用、食品安全及、投等管理信息和食品安全

知进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进宣等内容,在屏幕上或公示区，,内向消者公。

21、餐服位进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进怎行餐服从人健康管理,

，1,从人，包括新进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进参加和参加工作的人,在上前取得健康明。

，2,每年进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进
行一次健康,必要行健康。

，3,患有痢疾、进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道染病的人,以及患有活进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进出性性肺核皮渗、化性或者病等有碍食品安全疾病的

人,不进进进进进进进进进进进进进进进进进进进得从事接触直接入口食品的工作。

，4,餐服进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进日晨每提制度。有、供者建立腹、皮口或

感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人,进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进立即离工作位,待明原因并将有碍食品安全的病症治愈后,方可重新上。进进

22、餐服从人能进进进进进进进进进进进进进进进进进力要求有哪些,

，1,餐服从人熟进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进悉相食品安全知,具位食品安全

范操作和防进进进进进进进进进进进进进进进进进进进控的能力,自遵守相法。

，2,餐服从人具有良进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进好操作的自律,操作位能及

进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进行清、整理,各功能内无多余物品,操作工用具和清用

具能及洗清、位,能进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进按照操作范及的要求自律行。

23、餐从人进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进个人物品可以入食品理区,

不可以,餐从人进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进个人物品，茶具、毛巾,集中放、一存

放于非食品理区的指定位置。进进进进进进进进进

24、餐从人进进进进进进进进进进进进进进培要求有哪些,

，1,食品安全管理人制定进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进培及考核划,从人，含新参加和人,进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进展培考核,考核合格后,方可上。

，2,餐从人学有食品安全法进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进律、法、章、准、食品安全知、食品安全事故急、进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进名从人每道德,以及媒体有道,使

进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进能熟掌握位食品安全知及要求,并建立培考核档案,

培进进进进进进进进进进进进进进进进进进进、培内容、参加人等有信息。

，3,食品安全管理人进进进进进进进每年接受不少于40h的餐服食品安全进进进进进进进进进进进进集中培。

25、餐服从人进进进进进进进进进进进进进进进进进个人生有哪些要求,

，1,保持良进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进好个人生,操作穿戴清的工作衣帽,不

得外露,不得留进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进指甲、涂指甲油、佩物。操作人戴口罩。

，2,操作前进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进洗手部,操作程中保持手部清,手部受到

染后及洗进进进进进进 手。

，3,接触直接入口食品的操作人,有下进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进列情形之一的,洗手并消毒:

?进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进理食物前,?使用生后,?接触生食物后,?接触

受到进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进染的工具、后,?咳嗽、打嚏或擤鼻涕后,?理物

或进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进弃物后,?触摸耳、鼻子、、面部、口腔或身体其他

部位后,?从事任何可能会染进进进进进进进进进双手的活后。

，4,操作人入,更用工作衣进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进帽并佩戴口罩,操

作前格进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进行双手清洗消毒,操作中适消毒。不得穿戴工

作衣帽从事与进进进进进进进进进进进进内操作无的工作。

，5,操作无包装的直接入口食品,当进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进使用无毒、清的售工具,戴口罩。

得用手抓取直接入口食品或用勺直接味,用后的操作工具不进进进进进进进进进进进进进进进进进进进得随乱放。

，6,不得将私人物品入食品理区。进进进进进进进进

，7,不得面食品进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进打嚏、咳嗽,不得在食品加工所或售所

内吸烟、吃西进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进、随地吐痰、穿工作服入及存在其他可能染食品的行。

，8,入食品理区的非操作人,符合操作人生要求。进进

26、餐服从人工作服有哪进进进进进进进进进进进进进进进进些要求,

，1,工作服，包括衣、帽、口罩,宜用白色或浅色布料制作,工作服进进进进进进进进进进进宜从色或式进进进进进进予以区分。

，2,工作服定进进进进进进进进进进进进进进进进进进进

进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进不染食品、食品接触面及包装材料等。

，6,进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进虫、鼠及其他有毒有害物品存放,有固定的所

，或橱柜,并上,有明的进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进警示,并有人保管。

，7,使用进进进进进进进进进进进进进进进进进进进

，3,清操作区进进内不得置明沟,地漏能防止弃物流入及气逸出，如水封地漏,。

，4,水进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进排至水理系或其他适当方式理。

29、进进进进进进进进进进进进弃物施有哪些要求,

，1,食品理区进进进进进进进进进进进进进进进进进进进

因进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进滑油、金属碎屑、水或其他可能引起染。

，3,接触食品的、工具和容器与食品的接触面进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进平滑、无凹陷

或裂进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进,内部角落部位避免有尖角,以避免食品碎屑、垢等的聚。

，4,的放位置进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进便于操作、清、和减少交叉染。

，5,用于原料、半成品、成品的工具和容器,分放和进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进使用并有明的区分;原料加工中切配

进进进进进进进进进进物性食品、植物性食品、水品的工具和容器,进进进进进进进进进进进进进进进进进进进分放和使用并有明的区分。

，6,所有食品、工具和容器,不进进进进进进进进进进进进进进进进进进进宜使用木材料,必使进进进进进进进进进进进进进进用木材料不会食品生染。进进进进进

，7,集体用餐配送进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进位和中央厨房配盛装、分送品的用密容器,运送进进品的用封式,内部构平整、便于清,有温度控制。

31、如何施采用进进进进进进进进进进进进进进进管理,

，1,所有的施进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进都有,用于原料、半成品、成品存放容器和

用具均采用不同色进进进进进进进进进进进进进进进进进进或不同形状行明区分管理。

，3,所有物品均进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进定位存放,有容器存或位置放,并且存放位

置和放区域进进进都有,清有序、方便操作,内容全，任人、工作等,。

，4,进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进醒目、清晰明。制作示、的材料牢固、不宜脱

落或破进进进进进进进进进进进进进,格和式一、整。

，4,从人进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进按分放和使用,及位。

32、餐用具清洗、消毒、保施要求有哪进进进进进进进进进些,

，1,清洗、消毒、保施的大进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进
小和数量能足需要。

，2,用于清、清洗和消毒的、用具放置在用所进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进妥善保管。

，3,餐用具清洗消毒水池进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进用,与食品原料、清用具及接触非直

接入口食品的工具、容器清洗水池分。水进进进进进进进进进进进进进进池使用不或陶瓷等

透水材料制成,不
进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进易垢并易于清洗。采用化学消毒的,至少有3个进进进进进进进用水池。采用人工清洗进进进进进进进进进进力消毒的,至少有2个进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进用水池。各水池以明明其用途。

，4,采用自清洗消毒的,上有温度进进示和清洗消毒自添加装置。

，5,使用的洗、消毒符合进进进进进进进进进进GB14930.1《食品工具、用洗生准进进进进进进进进进进进进》和GB14930.2

《食品工具、用洗消毒生准进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进》等有食品安全准和要求。

，6,洗、消毒存放在用的施进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进内。

，7,供存放消毒后餐用具的保施,明,其进进进构密并易于清。

33、餐用具常用的物理消毒方法有哪些,

，1,洗碗机消毒法,一般控制水温85?,冲洗消毒40秒以上。

，2,煮沸、蒸汽消毒法,保持100?,10分以上。进进进进

，3,进进进进进进进进进进进进进进进进进外消毒柜消毒法,一般控制温度120?以上,保持10分以上。进进进进

34、餐用具采用化学物消毒法消毒进进进进进进进进进进进进进进进进注意哪些事,

，1,使用的消毒符合进进进进进进进进进进进进进进进进进进进国家生准,且在保期内,

，2,进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进格按照定度配制,使用度含有效250mg/L，又称250ppm,以上,餐用具全部浸泡

入液体中5分以上,进进进进

，3,配好的消毒液一般4小进进进进进进进更一次,

，4,餐用具消毒前必进进进进进进进进进进进进进进进洗,避免油垢影响消毒效果,

，5,消毒后的餐用具用水进进进进进进进进进进进进冲去残留的消毒液。

35、餐具清洗消毒程进进进进进进进进进进进进进进序是怎的,

，1,一刮:将剩余在餐具进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进内的食物残渣等物倒入泔水桶内并刮干。

，2,二洗:将刮干进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进的餐具用温碱水或在水中加入适量的食品洗清洗干。

，3,三冲:将清洗的餐具用符合进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进《生活用水生准》要求

的流水进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进冲去残留在食，,具外的食物残迹、油、碱液或洗。

，4,四消毒:，适用物理消毒,化学消毒进进进进进进进进进先消毒再冲,。

，5,五保进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进:将消毒后的餐具放置在施或保柜内。

36、消毒后的餐具符合什要求,进进进进进进进进进进

，1,消毒后餐用具表面光进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进、无油、无水、无异味、无泡沫、无洗消的味进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进道,无不溶性附着物,其他符合GB14934《食，,具消毒生准进进进进进进进进进进进》。

，2,消毒后餐用具要存在用保施进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进内用,保施保持、有明。

，3,保进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进柜宜不材,其构密并易于清。内部定行

消毒。

，4,已消毒和未消毒的餐用具分存放,保施进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进内不得存放其他物品。

37、餐位采进进进进进进进进进进进进进进进收的要求是什,

，1,餐位采食品、食品进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进添加、食品相品的,当、索取并留存供者的可进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进笔供清,每照按照、品合格明等文件和

采品、进进先后序建立采,并保存相凭。、票据的保存期限不得少于食品保进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进期后六个月。其他餐服者提供的相采、凭进进进进进进进进进进进进进进进的保存期限不得少于三个月。

，2,采入进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进前,当所品索、包装、品、品均符合食品安全法律等有定。不符合以上定的进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进禁止采和使用。

，3,当进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进建立采，台,,鼓励建立子。采，台,当如品的进进进名称、格、数量、生批号、保期、供位名称及系方式、进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进笔日期送等。如清信息全的,可不再重新登。每

38、存的进进进进进进进进进进进基本要求有哪些,

，1,食品和非食品，不会进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进致食品染的食品容器、包装材料、工具等物品除外,房分置。进进进进进进进进进进进进进进进进进进进

39、进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进述食品常用的存方法和存的食品有哪些,

，1,常温存。进“进进”干?含水份很少的食品,即俗称的食品,如大米、面粉、大豆、干的真菌和

蔬菜、干的果等,进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进?包装密完整,且上未示需要低温存的食品,如碳酸进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进食品,如食用、食料、罐渗食品、干食品等,?高

糖、糖果、密进进进、高分的味品、腌制品等,?食用油,?其他不易在常温下腐的食品。

，2,冷藏存。进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进?易腐的食品,如含水量高或富含成分

且未进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进菌加工的新食品,包括肉、、家禽、蔬菜、水果、进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进蛋、乳制品等,?易霉的食品,如蛋糕、月等,?切配好的素半成品,?待食用的凉菜、蔬菜和水果色拉,?各进进进进进进进进进进进进进进进进进进易酵的味汁,?剩余食品等。

部分食品的适宜冷藏温度、湿度和存进进进进进期限。

食品名称温度/?相对度温%最对对存期/天

对禽、畜肉0-275-852-3

对蛋0?左右83-8514

新对对、水对对-1-175-852

蔬菜0-485-955-7

水果对2-785-955-7

，3,冷存。冷温度一般进进进进进进进进进进进进进控制在-25— -18?之,进进进进进进进进进进进进进适用于需要期存的易

腐进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进食品,大多是物性食品,如禽、畜肉、水品,也有一

些适用于冷存的蔬菜和加工后的成品和半成品。进进进

腺、病淋进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进巴、禽的腔上囊，尾尖,等,?有无腐。

，2,腐进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进、霉生虫、假、有毒有害的食品原料均不得用于餐加工。

，3,食品原料的感官进进进进进进进进进进进进进进由富有的人完成。

，4,冷的食品原料进进进进进进进进进进进进进进必完全解。

，5,进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进底清洗各食品原料,尤其是可能携有大量泥沙、

致病微生物、寄生虫及寄生虫卵的果蔬、进进进进进进进进进进进进进进进禽畜、蛋等食品原料。

，6,注意工，用,具生。用于理物性食品原料和理进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进植物性食

品原料的砧板、刀、案、台、池及容器分进进进进进进进进进进进进进进进进进进使用。砧板等工，用,具用后要立

即洗刷干进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进。砧板洗刷揩干后要起存放,防止霉。

，7,初加工的进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进抹布在使用程中常清洗,用后及洗晾干。

，8,各洗整理后的食品原料不进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进得直接置地面,以防止水入食品。

，9,及清理进进进进进进进进进进进进进进进进进进进

分。蔬菜染的品主要有进进进

进进进进进 送食品的容器基准。

，3,进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进内紫外消毒灯、流水池、工具消毒施。直接接

触冷食食品、生食食品的用水加装水化施理或进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进使用直

接用水,用冷藏施。进进进进进进进进进进进进进进进进进进紫外灯按1.5W/m3进进进进进进进进进进进进进进进进置,有反光罩,内紫外灯分布均匀,进进进进进进进挂于距离地面2m以内高度。进进进进进进进进内温度不高于25?,有进进进进进进进进进进独立空施，幼儿园食堂可除外,,如果同使进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进用中央空的,中央空的口只能置向

上抽进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进,不能送入。如特殊情况下只能使用中央空的,

在出口置进进进进进进进进进进进进 空气化施。

，4,进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进内裙用瓷或防脱落易清材料至部,屋若不

平整的进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进构或有管道通吊,天花板用防霉涂料覆涂,内不

能有明沟,地漏进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进水封,内的弃物容器盖子当非手启式。

，5,进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进内不得存放生的肉,供配制凉菜用的蔬菜、水果

等食品原料,未进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进进清洗理干的,不得入。用,不能存放其

它无的物,制作进进进进进进进进进进进进进进进进进进进

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/637013113002006061