



工作任务

- 1. 动物性烹饪原料的卫生、安全评价与防控
- 2. 植物性烹饪原料的卫生、安全评价与防控
- 3. 其他食品原料的卫生、安全评价与防控



1.0 动物性原料的卫生安全

一、畜肉及其制品的卫生与管理

- 1、牲畜宰后变化及卫生学意义

僵直阶段：适宜冷藏，不宜作烹饪原料

成熟阶段：最适合作烹饪原料，宜冷藏

自溶阶段：肉品品质下降，失去贮藏性

腐败阶段：禁止食用



- 2、畜肉的卫生问题

腐败变质的污染

人畜共患传染病和寄生虫病的污染

化学农药的污染

抗生素和动物激素的残留



- 3、肉制品的卫生问题

微生物的污染

脂肪氧化酸败的污染

虫蛀的污染

多环芳烃族化合物的污染

发色剂过量使用的污染



- 4、畜肉的卫生管理
屠宰场的卫生
屠宰的卫生
储藏的卫生
运输的卫生
销售的卫生





- 5、常见病畜肉的鉴定和处理

炭疽：肉尸内脏作销毁处理

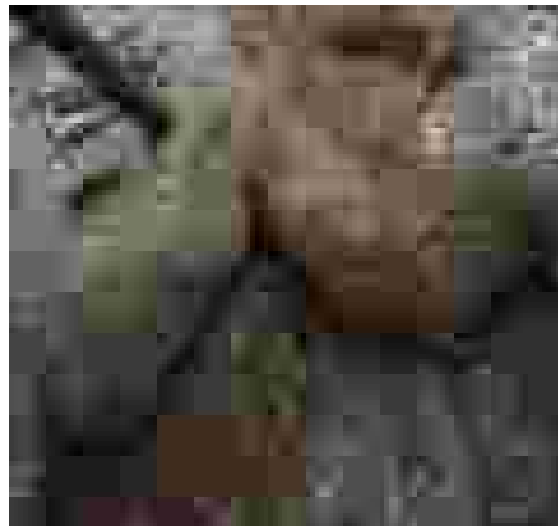
口蹄疫：立即宰杀，其他同群牲畜也应
全部屠宰

结核病：对全身患结核且消瘦的病畜须
全部销毁

猪瘟：高温处理，病变严重者作销毁处理

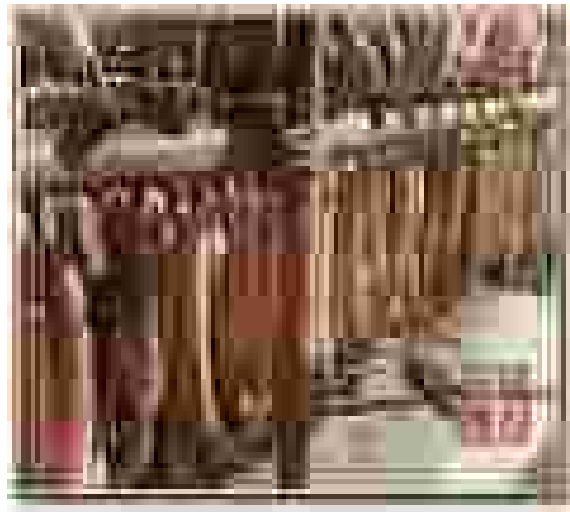


- 6、死畜肉的鉴定和处理
- 外观呈暗红色，肌肉间毛细血管淤血，切开肌肉按压时，有暗紫色淤血溢处，切面不干燥，呈豆腐样，肌肉无弹性。





- 7、肉品的卫生检验
- 宰前检验
- 宰后检验





指标	新鲜肉	次鲜肉	变质肉
色泽	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白	肌肉色稍暗，脂肪缺乏光泽	肌肉无光泽，脂肪灰绿色
粘度	外表微干或微湿润，不粘手	外表略湿，稍粘手	外表发粘起腐，粘手
弹性	指压后凹陷立即恢复	指压后凹陷恢复慢且不完全恢复	指压后凹陷不能恢复，留有明显痕迹
气味	具有鲜肉正常气味	略有氨味或略带酸味	有臭味
肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有香味	稍有混浊，脂肪呈小滴浮于表面，稍有哈喇味	混浊，有絮状物，不见脂肪滴，有臭味



项目训练

- 畜肉的感官卫生评价
- 工作过程：
 - 1.熟悉畜肉的感官卫生评价指标
 - （1）看。颜色是否自然鲜红。如肉色发白、或红色不自然、或有血水，则考虑是病死猪肉。
 - （2）触。好的畜肉应是表面不发黏，或有风干的膜；按压时感觉肌肉细密而有弹性。如发粘、按



- (3) 闻。正常肉品有该肉品特有的一股清淡的自然香味。如肉品腥味强烈或有腐败臭味，则已经不新鲜。
- (4) 其他方法。
 - 1) 煮汤。如用该肉煮肉汤，如肉汤澄清则肉新鲜，汤混浊则肉不新鲜。
 - 2) 切开看。切面如果有水光或有血水流出，说明是注水肉。



- **2.训练材料准备。**购买新鲜猪肉，制作成三种标本，标本一：新鲜猪肉；标本二：自溶猪肉；标本三：腐败肉。
- **3. 学生按照步骤1种的方法，对三种猪肉进行评价，将评价结果填入下表。**



指标	新鲜猪肉	自溶猪肉	腐败肉
猪肉颜色			
触感			
气味			
切面			
肉汤			



二、禽蛋类的卫生与管理

- 1、禽肉的卫生问题
腐败变质
掺假



- 2、禽肉的卫生管理
 - 宰前及宰后的检验
 - 宰杀的卫生
 - 宰后冷冻保藏



- 3、蛋类的卫生问题

沙门氏菌及其它微生物的污染

农药及其它有害物质的污染

生蛋清中抗生物素、抗胰蛋白酶的污染



- 4、鲜蛋的卫生管理
 - 产蛋场所的卫生
 - 鲜蛋储藏的卫生
 - 鲜蛋运输的卫生
 - 鲜蛋销售的卫生



- 5、皮蛋的质量鉴定
- 优质皮蛋色料和外壳应完整，无霉点。蛋上抛落下时有弹性感，摇晃时无动荡感。蛋白凝固，清洁有弹性。蛋黄呈淡褐或淡黄色，中心较稀。气味芳香，无辛辣味。
- 皮蛋中铅含量不得超过3mg/kg。皮蛋的总碱度不得超过15度。
-





三、鱼类食品的卫生与管理

- 1、鱼类死后变化及其卫生学意义

鱼类死后的变化与畜禽肉相似，仅各阶段时间的变化比畜肉短，所以鱼类较畜禽肉易腐败变质



- 2、鱼类的卫生问题
 - 腐败变质的污染
 - 化学物质的污染
 - 有毒有害的水产品
 - 病原微生物的污染
 - 传统寄生虫病





- 3、鱼类的卫生管理
- 鱼类的保鲜
- 鱼类的运输



项目训练

- 烹饪原料鱼的感官卫生评价
- 工作过程：
 - 1.到市场购买鲜活鲫鱼，制作成实验标本，标本1为鲜活鲫鱼；标本2为死亡后僵直阶段的鱼；标本3为死亡后自溶阶段的鱼；标本4为腐败鱼。
 - 2. 让学生分别观察4种标本的鱼体表、触感、鱼眼、鱼鳃、鱼鳞鱼皮等；然后对鱼进行剖腹，观察内脏。仿照鲜活鱼的指标，将其余观察结果填入下表。



项目	鲜活鱼	僵直鱼	自溶鱼	腐败鱼
体表	清洁透亮的粘液			
触感	硬、弹性好			
鱼嘴	清洁无污物			
鱼眼	眼球凸起，黑白分明，表面发亮			
鱼鳃	鳃盖紧闭，不易抠开，鳃片鲜红带血、无粘液、无臭味			
鱼鳞 鱼皮	鳞片紧贴鱼皮，不易掉鳞和剥皮			
内脏	鱼肉不离骨，内脏结构紧密、完整、有韧性、无臭味			



四、奶类的卫生与管理

1、奶类的卫生问题

- 微生物的污染
- 农药残留的污染
- 动物激素和抗生素
- 残留的污染



- 2、奶类消毒
- 巴氏消毒法
 - 低温长时间消毒法：牛奶加热至 62°C — 65°C ，维持30分钟。
 - 高温短时间杀菌法：牛奶经 72°C — 75°C 、保持15—16秒或 80°C — 85°C 、保持10—15秒。
- 超高温瞬时杀菌：



3、奶类的保存 品名	温度 (°C)
鲜奶	0~4
奶油	1
稀奶油	-1~2
软质干酪	0~2
散装炼乳 (加糖)	1~4
鲜奶油	0~1
人造奶油	0~1
淡炼乳	2~4



- 4、奶及奶制品的质量鉴定

全脂奶粉：颗粒均匀的干燥粉末，浅黄色、无结块。冲调后无团块、杯底无沉淀粉并具有牛奶的纯香味。

酸牛奶：乳白色或稍带微黄色，具有纯正的乳酸味，凝块均匀细腻，无气泡，允许少量乳清析出。

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/665034324104011224>