

关于学校食堂食品安全卫生知识





食品安全管理机构与 人员要求

- ❖ 学校校长是食品卫生安全的第一责任人
- ❖ 设置食品安全管理机构，配备专职或者兼职食品安全管理人员，对本单位食品安全负全面管理职责



食品卫生管理员

- ❖ 不得由加工经营环节的工作人员兼任
- ❖ 具备高中以上学历，参加过专项培训并经考核合格，身体健康并有健康合格证明



食品卫生管理员主要职责

- ❖ 组织培训
- ❖ 制定制度并督促检查执行情况
- ❖ 检查生产经营过程中卫生状况，及时制止不符合卫生要求的行为，提出处理意见
- ❖ 组织健康检查，督促患者调离
- ❖ 建立食品卫生管理档案
- ❖ 接受和配合卫生监督部门对本单位的食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况



教育与培训

- ❖ 应制定教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种岗位上岗前及在职培训
- ❖ 针对每个加工操作岗位分别进行
- ❖ 培训内容包括食品卫生法规、食品卫生知识和各岗位加工操作规程



卫生管理制度

- ❖ 制订岗位责任制
- ❖ 制订卫生检查计划，规定检查时间、检查项目及考核标准
- ❖ 每次检查应有记录并存档



环境管理要求

- ❖ 食堂内外环境保持清洁和良好状况（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）
- ❖ 废弃物应在每次供餐结束后及时清除
- ❖ 应定期进行除虫灭害工作
- ❖ 食堂内不得存放与食品加工无关的物品，并建立清洁制度
- ❖ 食品加工过程中废弃的食用油脂集中收集，由有资质的单位统一回收



记录管理（1）

■ 记录内容

- 加工操作过程关键项目
- 原料采购验收
- 卫生检查情况
- 投诉情况及处理结果
- 发现问题后采取的措施
- 教育与培训情况
- 人员健康状况
- 食品留样
- 检验结果



记录管理 (2)

■ 记录要求

- 各项记录均应有执行人员和检查人员的签名
- 各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容
- 食品卫生管理员应经常检查相关记录，记录中若发现异常情况，应立即督促有关人员采取措施
- 有关记录应至少保存12个月



第二部分

加工操作要求



- 加工操作规程
- 原料采购
- 贮存运输
- 粗加工及切配
- 烹调加工
- 专间操作
- 备餐及供餐卫生要求
- 留样管理
- 食品再加热
- 餐用具



制定执行加工操作规程

- ❖ 按相应的规范要求，根据预防食物中毒的基本原则，制定相应的加工操作规程
 - 对各道工序都应有相应的具体规定包括：
 - 标准的加工操作程序
 - 加工操作过程关键项目控制标准
 - 设备操作与维护标准
 - 明确各工序、各岗位人员的要求及职责
 - 教育培训员工按照加工操作规程进行操作



原料采购

- ❖ 向依法取得食品生产（流通）许可证的生产经营单位和依法设置的农贸市场内采购
- ❖ 不采购禁止经营的食品与原料
- ❖ 采购时应索取发票等购物凭据，并做好采购记录，便于溯源
- ❖ 批量采购的食品，还应索取食品生产（流通）许可证，销售方工商执照，检验（检疫）合格证明等
- ❖ 采购的食品应进行验收



贮存运输1

- ❖ 贮存场所、设备应保持清洁，禁止存放有毒有害物品及个人生活用品
- ❖ 食品应当分类、分架、离地、隔墙存放
- ❖ 使用遵循先进先出的原则，及时清除变质和过期食品



贮存运输2

冷冻、冷藏贮藏要求

- ❖ 温度符合存放要求
- ❖ 冷冻、冷藏柜内存放生熟制品应严格分开，并应用明显标志。植物性食品、动物性食品、水产品分类摆放
- ❖ 定期除霜、清洁和维修，以确保冷冻、冷藏温度达到要求并保持卫生
- ❖ 需要进行温度控制的应使食品中心温度符合要求



粗加工及切配

- ❖ 加工前原料检查
- ❖ 原料使用前须洗净，蔬菜与肉类、水产品类分池清洗
- ❖ 易腐食品应尽量缩短常温下存放时间，加工后应及时使用或冷藏
- ❖ 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放
- ❖ 切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用



烹调加工

- ❖ 烹调前原料检查
- ❖ 食品应当烧熟煮透，中心温度应不低于75℃
- ❖ 加工后的熟食品应与半成品、食品原料分开存放

专间操作1



- ❖ 加工前检查食品
- ❖ 人员进入专间前必须更换洁净的工作衣帽，并将手洗净消毒，工作时必须戴口罩
- ❖ 专人加工制作，非专间操作人员不得擅自进入专间
- ❖ 不得在熟食间内从事与熟食加工无关的活动
- ❖ 工具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁
- ❖ 熟食间每天必须进行空气和操作台的消毒，紫外线消毒作用时间30分钟以上
- ❖ 水果必须洗净消毒后进入专间



专间操作2

- ❖ 进入专间应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩
- ❖ 操作前双手严格进行清洗消毒
- ❖ 操作中适时地消毒双手
- ❖ 不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作



备餐及供餐卫生要求

- ❖ 操作前应清洗、消毒手部，在备餐专间内操作应符合专间要求
- ❖ 菜肴分派、造型整理的用具应经消毒
- ❖ 用于菜肴装饰的原料使用前应经洗净消毒，不得反复使用
- ❖ 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于 60°C 或低于 10°C 的条件下存放



留样管理

- ❖ 当天供应的全部食品品种应当留样
- ❖ 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内（定型包装食品可按包装留样
- ❖ 留样食品在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于100g



食品再加热

- ❖ 无适当保存条件（温度低于 60°C 、高于 10°C 条件下放置2小时以上的），存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热
- ❖ 加热前需确认食品未变质
- ❖ 冷冻熟制品需彻底解冻后经充分加热方可食用
- ❖ 加热时中心温度应高于 75°C



餐用具

- ❖ 及时清洗，定位存放
- ❖ 接触直接入口食品的餐用具使用前应洗净并消毒（推荐餐用具清洗消毒方法）
- ❖ 定时检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学方法消毒的应定时测量有效消毒浓度
- ❖ 消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用
- ❖ 已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品



第三部分

人员卫生要求



从业人员健康管理

- ❖ 经健康检查，取得健康合格证明上岗
- ❖ 建立从业人员晨检制度，发现有咳嗽、发热、腹泻或者化脓性、渗出性皮肤病等症状的人员，不得上岗
- ❖ 建立从业人员健康档案



从业人员培训

- ❖ 对新参加工作及临时参加工作的从业人员进行卫生知识培训，合格后方能上岗
- ❖ 对在职从业人员应进行卫生知识培训，培训情况应记录



从业人员个人卫生

- ❖ 操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不可外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩戴饰物
- ❖ 操作时手部应保持清洁，操作前及从事任何可能会污染双手活动后，手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒
- ❖ 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区
- ❖ 食品处理区内不得有抽烟、饮食及其他可能污染食品的行为
- ❖ 进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求



从业人员工作服管理

- ❖ 工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等
- ❖ 工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。接触直接入口食品人员的工作服应每天更换
- ❖ 从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服
- ❖ 待清洁的工作服应放在远离食品处理区
- ❖ 每名从业人员应有两套或以上工作服



第四部分

学校食堂预防食物中毒 的基本原则



一、什么是食物中毒

- ❖ 食物中毒是指因食用了含有致病微生物及其毒素的食物，或含有毒性物质的食物而引起的一类急性、亚急性疾病

二、常见的食物中毒有那些



- ❖ 细菌性食物中毒：是指人们食用被细菌或细菌毒素污染的食品引起的食物中毒。常见的有副溶血弧菌性食物中毒、沙门氏菌食物中毒、金黄色葡萄球菌肠毒素食物中毒
- ❖ 化学性食物中毒：是指人们食用被有毒有害化学品污染的食品而引起的食物中毒。常见的有有机磷农药食物中毒、瘦肉精食物中毒、亚硝酸盐食物中毒、桐油食物中毒
- ❖ 有毒动植物中毒：是指人们食用了一些含有某种有毒成分动植物而引起的食物中毒。常见的有河豚鱼中毒、高组胺鱼类中毒、四季豆中毒、豆浆中毒、发芽马铃薯中毒、贝类毒素中毒、珊瑚鱼中毒等



三、食物中毒有什么特性 (1)

- ❖ 来势凶猛，发病集中。常常是发病突然，发病人数多，少则几人、几十人，多则数百人、上千人。
- ❖ 潜伏期根据中毒种类的不同可以从数分钟到数十小时，大多数食物中毒的病人在进食后2~24小时内发病，通常化学性中毒潜伏期较短，细菌性食物中毒潜伏期较长
- ❖ 病人的症状表现类似，大多数细菌性食物中毒的病人都有恶心、呕吐、腹痛、腹泻等急性胃肠道症状，但根据进食有毒物质的多少及中毒者的体质强弱，症状的轻重会有所不同

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/978020056033006063>