



企业食堂

食堂经营方案

Canteen management plan



01. 食堂经营方案

Canteen management plan

02. 加工操作要求

The user can demonstrate on a projector or computer,

03. 人员卫生要求

The user can demonstrate on a projector or computer,

04. 食物中毒的常见原因

The user can demonstrate on a projector or computer,

05. 预防食物中毒的基本原则

The user can demonstrate on a projector or computer,

06. 目前发生食物中毒的主要隐患和针对性监管措施

The user can demonstrate on a projector or computer,

目录





01

食堂经营方案

Canteen management plan





食堂经营方案

菜品规划

- ◆ 1. 菜品规划
- ◆ - 结合员工地域分布和口味偏好，制定多样化的菜单，包括中晚餐、套餐、地方特色菜等。
- ◆ - 按照营养均衡的原则，合理搭配荤素，确保每餐都能提供蛋白质、碳水化合物、维生素和矿物质等丰富的营养成分。
- ◆ - 设立定期更新菜品的机制，根据季节和食材供应情况，推出时令菜品，保持菜品的新鲜感。



食堂经营方案

菜品规划

统一规划：特色窗口，盖浇饭窗口，小碗菜窗口，轻食窗口

1：中晚餐：每餐不少于28道菜品，明码标价，一菜一价，丰俭由人。

2：比例及份量

全净荤 比例：100% 净量不少于150克

主荤：主副比例80%：20% 净量不少于150克

副荤：肉类占40%：配料占60% 不少于150克

素菜 份量不少于150克。



食堂经营方案

早餐规划



重庆小面、煎饺、生煎包，粽子，鲜肉包，鲜菜包，手抓饼，酸菜饼，葱油饼，豆瓣脑，点心、汤粉/面、粥、炒粉/面、蛋糕、煎饼、油条、肉包、豆浆、小米汤、胡辣汤、云吞，馍菜汤等品种,每餐不少于25个品



食堂经营方案

中晚菜谱 天天更新

糖醋排骨	韭黄牛肉	酸甜排骨	兰豆炒猪心	麻婆豆腐	骨头海带汤
猪肉炒酸菜	麒麟凤爪	五香排骨	鱼香腰花	酿南瓜	西红柿蛋汤
东坡香菇鸭	鸡肉炒青椒	红烧排骨	蒜心炒腰花	家常豆腐	排骨萝卜汤
脆皮炸肠头	猪肉炒木耳	清煮排骨	嗜嗜鸡	麻辣黑粉条	木耳蛋花汤
烧鸭炒辣椒	牛腩炖萝卜	蒜香排骨	三杯鸡	炒包菜	西洋菜鱼骨汤
腐竹扣肉	猪肉炒花菜	尖椒排骨	酱油鸡	炒生菜	香菇肉片汤
火腿炒豆角	鸡翅炒西芹	纸包排骨	白切鸡	炒小白菜	猪骨煲菜干
五香羊肉	猪肉炒腐竹	啤酒鸭	盐焗鸡	炒菠菜	乌鸡生地党参
鲜菇扒鸭掌	蛋炒西红柿	尖椒鸭下巴	胡椒鸡	炒冬瓜	鸡爪煲鸡骨草
回锅肉	猪肉炒尖椒	潮州卤鸭	辣子鸡	炒空心菜	猪骨煲赤小豆
酸梅蒸排骨	鸡什炒四季豆	白切鸭	咖喱鸡	炒大白菜	猪骨煲粟米
鲜菇牛肉	猪肉炒咸菜	豉汁鸭	牛腩萝卜	炒青瓜	猪骨莲藕
油泡鸡腿	鸭肉炖香芋	烤鸭	凉瓜牛肉	炒菜心	鸡爪煲花生
猪心拼蒜心	鸭肉炖酸梅	脆皮鸭	白切牛百叶	炒红萝卜	白蛤煲绿豆
红烧鱼块	午餐肉炒粉丝	猪手炖花生	红油毛肚	炒丝瓜	猪骨煲清补凉
金银炒滑蛋	川式咸皮蛋	卤猪手	潮州牛丸	炒木瓜	冬瓜骨头汤
油鸡翅	猪肉炒青瓜	冬菇章鱼卤烧猪	麻辣牛肉	炒四季豆	紫菜蛋花汤
清远白切鸡	鸡翅炒豌豆	南乳猪手	脆皮鹅	炒猪红	豆腐鱼头汤
香麻炸鸡	猪肉炒豆干	咕噜肉	烤鹅	炒香麦	瘦肉豆芽汤
红烧肉	烧鸭炒豆角	梅菜扣肉	五杯鹅	炒豆芽	黄花蛋汤
脆皮猪肚	午餐肉炒洋葱	红烧肉	大蒜豆仔鱼	炒高丽菜	三鲜汤
南乳炆猪手	牛腩炖萝卜	叉烧肉	宫保鸡丁	炒油炸豆腐	马蹄骨头汤
蛋炒凉瓜	油炸白带鱼	东坡肉	榨菜蒸滑鸡	炒扁豆	金针菇肉丸汤
冬菇牛腩煲	猪脚炖黄豆	咸鱼蒸肉饼	蒜泥白肉	炒上海青	乌鸡炖黄芪
辣椒炒猪肝	鱼煮水豆腐	鲜菇肉片	银黄鸡柳	油炸茄子	白果炖老鸭



食堂经营方案

人员配置

根据本食堂人员匹配

1. 厨师团队

- 招聘经验丰富、厨艺精湛的厨师，其中包括擅长中餐、套餐、地方特色小吃、面点等不同领域的专业厨师。
- 厨师人数根据食堂的供餐规模和菜品种类确定，预计需要 3 名厨师。

2. 服务人员

- 配备足够数量的服务人员，包括收银员、打菜员、洗碗工、清洁工等。
- 服务人员数量根据食堂的就餐人数和服务需求确定，预计需要 6 - 8 名服务人员。

3. 管理人员

- 设立食堂经理 1 名，负责食堂的整体运营管理。
- 设立采购主管 1 名，负责食材的采购和供应商管理。
- 设立财务人员 1 名，负责食堂的财务管理和成本核算。



食堂经营方案

食堂工作人员意外险：

食堂工作人员意外险：

- 保障对象：主要针对食堂的工作人员，包括厨师、服务员、清洁工等。
- 保障内容：通常涵盖因工作期间发生的意外事故导致的身故、伤残、医疗费用等。例如，厨师在烹饪过程中被烫伤，服务员在收拾餐桌时滑倒受伤等情况，意外险可以提供相应的赔偿。
- 保险金额：根据工作风险程度和企业的经济实力确定，身故和伤残保额一般较高，医疗费用保额则根据实际医疗费用水平设定。
- 优点：为员工提供了直接的个人保障，增强了员工的安全感和归属感，有助于提高工作积极性。同时，也减轻了企业在员工意外受伤时的经济负担。

公众责任险：

- 保障对象：主要保障食堂对第三方（如就餐员工）造成的人身伤亡或财产损失。
- 保障内容：例如，由于食堂提供的食物导致就餐人员食物中毒、食堂地面湿滑导致顾客摔倒受伤、食堂设施故障造成他人财产损失等情况，公众责任险可以赔偿被保险人依法应承担的经济赔偿责任。
- 保险金额：根据食堂的规模、接待人数、风险状况等因素确定。
- 优点：能够有效地转移企业因经营活动可能面临的法律责任风险，保障企业的财务稳定和正常运营。



食堂经营方案

食材采购



- ◆ 2. 食材采购
- ◆ - 与多家优质供应商建立长期合作关系，确保食材的新鲜度、质量和安全性。
- ◆ - 严格执行采购标准，对采购的食材进行严格的检验和验收，杜绝不合格食材进入食堂。
- ◆ - 优化采购流程，降低采购成本，同时关注市场价格波动，合理控制食材采购成本。



食堂经营方案

定价策略



- ◆ 3. 定价策略
- ◆ - 以成本核算为基础，结合企业补贴和员工承受能力，制定合理的价格体系。
- ◆ - 提供不同档次的套餐选择，满足员工不同的消费需求。
- ◆ - 定期进行市场调研，了解周边餐饮价格水平，适时调整食堂菜品价格。



食堂营销活动

提高营业额方案---一营销活动

◆ 一、优化菜品与服务

◆ 1. 定期推出新菜品

- ◆ - 根据季节、员工反馈和饮食潮流，每周推出 2 - 3 道新菜品。
- ◆ - 在食堂显著位置展示新菜品的宣传海报，介绍菜品的特色和营养价值。

◆ 2. 提升菜品质量

- ◆ - 严格把控食材采购源头，确保食材新鲜、优质。
- ◆ - 加强厨师培训，提高烹饪技术和菜品口感。

◆ 3. 改善服务质量

- ◆ - 加强员工服务意识培训，要求员工微笑服务，文明用语。
- ◆ - 设立服务投诉渠道，现场经理第一时间及时处理相关问题！



食堂营销活动

提高营业额方案---二营销活动

◆ 二、开展营销活动

◆ 1. 主题日活动

- ◆ - 设立员工“生日节”主题日，免费赠送长寿面，蛋糕之类。
- ◆ - 在特定节日，如端午节推出粽子、中秋节推出月饼等应节食品，并进行相应的促销活动。

◆ 2. 优惠套餐活动

- ◆ - 推出工作日套餐，如“周一能量套餐”“周五轻松套餐”等，给予一定的价格优惠。
- ◆ - 设立“买一送一”“第二份半价，抽奖活动，满15元立减”等优惠活动，吸引员工购买。

◆ 3. 会员制度

- ◆ - 推出食堂会员卡，员工充值一定金额可获得额外的赠送金额。
- ◆ - 会员享受积分制度，积分可兑换礼品或特定菜品。



食堂营销活动

提高营业额方案---三营销活动

◆ 三、加强宣传推广

◆ 1. 内部宣传

◆ - 在企业内部宣传栏、微信工作群发布食堂的菜品信息、优惠活动等。

◆ - 利用企业内部广播、电视等渠道进行宣传。

◆ 2. 社交媒体宣传

◆ - 建立食堂的微信公众号、微博账号，定期发布食堂动态、美食图片和优惠信息。

◆ - 鼓励员工在社交媒体上分享食堂的美食和体验，进行口碑传播。



食堂营销活动

提高营业额方案---四营销活动

◆ 四， 与企业福利部门合作

- ◆ - 将食堂消费与企业员工福利挂钩，如发放食堂消费券作为员工奖励、节日福利等。
- ◆ - 配合企业开展团队建设活动，提供定制的餐饮服务。

◆ 2. 与企业活动结合

- ◆ - 在企业举办的各类会议、培训活动中，提供茶歇、自助餐等服务。
- ◆ - 参与企业的公益活动，提升食堂的品牌形象。



食堂营销活动

提高营业额方案---五营销活动

◆ 五、环境改善

◆ 1. 软装升级

◆ - 定期对食堂进行小规模装修改造，更新桌椅、餐具等设施，营造舒适的就餐环境。

◆ - 增加绿植、装饰画等元素，提升食堂的文化氛围。

◆ 2. 卫生保持

◆ - 加强食堂的清洁卫生工作，确保餐具干净、餐桌整洁、地面无污渍。

◆ - 公开食堂的卫生检查结果，让员工放心就餐。



食品安全管理

食品卫生管理员



食品

- ◆ 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



食品安全管理

食品卫生管理员主要职责

组织培训



组织健康检查，督促患者调离



制定制度并督促检查执行情况



建立食品卫生管理档案



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



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





食品安全管理

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





食品安全管理

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



食品安全管理

环境管理要求

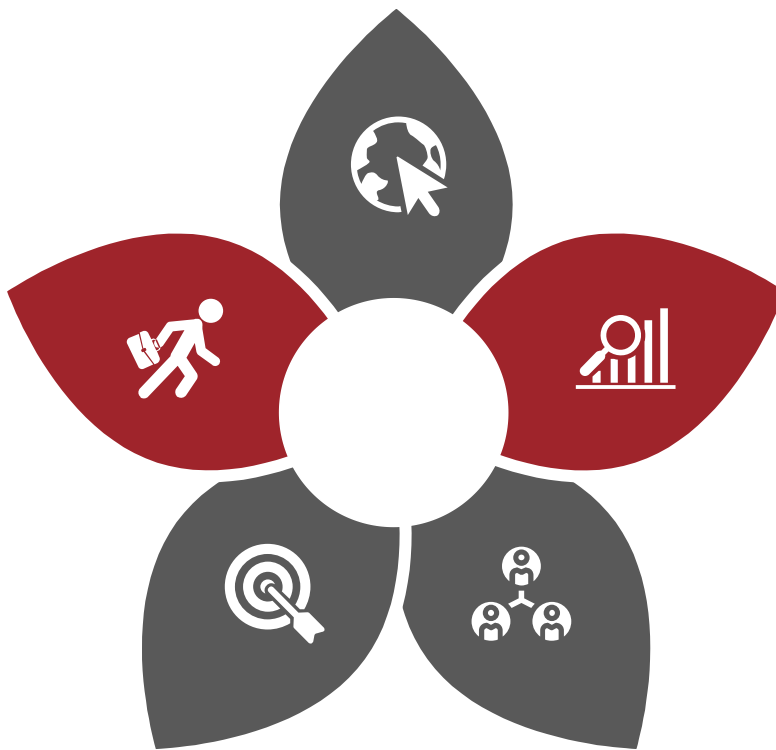
食堂内外环境保持清洁和良好状况
(包括地面、排水沟、墙壁、天花板、
门窗等)

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

食堂内不得存放与食品加工无关的物
品，并建立清洁制度





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
- ◆ 教育与培训情况
- ◆ 卫生检查情况
- ◆ 人员健康状况
- ◆ 投诉情况及处理结果
- ◆ 食品留样
- ◆ 发现问题后采取的措施
- ◆ 检验结果



记录管理 (2)

记录内容

- ◆ 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





02

加工操作要求

Double-click here to add your text message
content Double-click here to add your text
message content





加工操作要求

◆加工操作规程专间操作

◆原料采购

◆贮存运输

◆粗加工及切配

◆烹调加工

◆备餐及供餐卫生要求

◆留样管理

◆食品再加热

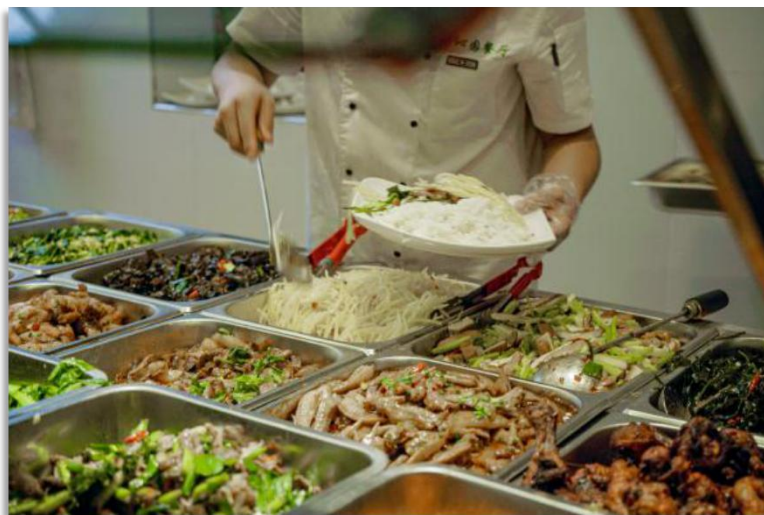
◆餐用具



加工操作要求

记录管理 (2)

- ◆ 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



加工操作要求

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物与原料
- ◆ 采购时应索取发票等购物凭据，并做好采购记录，便于溯源
- ◆ 批量采购的食物，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
- ◆ 采购的食物应进行验收





加工操作要求

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

01



食品应当分类、分架、离地、隔墙存放

02



使用遵循先进先出的原则，及时清除变质和过期食品

03



加工操作要求

贮存运输2

◆ 冷冻、冷藏贮藏要求

温度符合存放要求



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

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



需要进行温度控制的应使食品中心温度符合要求



加工操作要求

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



加工操作要求

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 °C



加工后的熟食品应与半成品、食品原料
分开存放





加工操作要求

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



加工操作要求

专间操作2

01

进入专间应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩



03

操作中适时地消毒双手



02

操作前双手严格进行清洗消毒



04

不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作





加工操作要求

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

01

菜肴分派、造型整理的用具应经消毒

02

03

用于菜肴装饰的原料使用前应经洗
净消毒，不得反复使用

04

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℃或低于10℃的条件下存放



加工操作要求

留样管理

01

当天供应的全部食品品种应当留样

02

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）

03

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





加工操作要求

食品再加热



01

无适当保存条件（温度低于60℃、高于10℃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



02

加热前需确认食品未变质



03

冷冻熟制品需彻底解冻后经充分加热方可食用



04

加热时中心温度应高于75℃



加工操作要求

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



03

人员卫生要求

Double-click here to add your text message
content Double-click here to add your text
message content





人员卫生要求

从业人员健康管理



01

❖ 经健康检查，取得健康合格证明上岗

02

❖ 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

03

❖ 建立从业人员健康档案



人员卫生要求

从业人员培训



01

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



02

对在职从业人员应进行卫生知识培训，培训情况应记录



人员卫生要求

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



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





04

食物中毒的常见原因

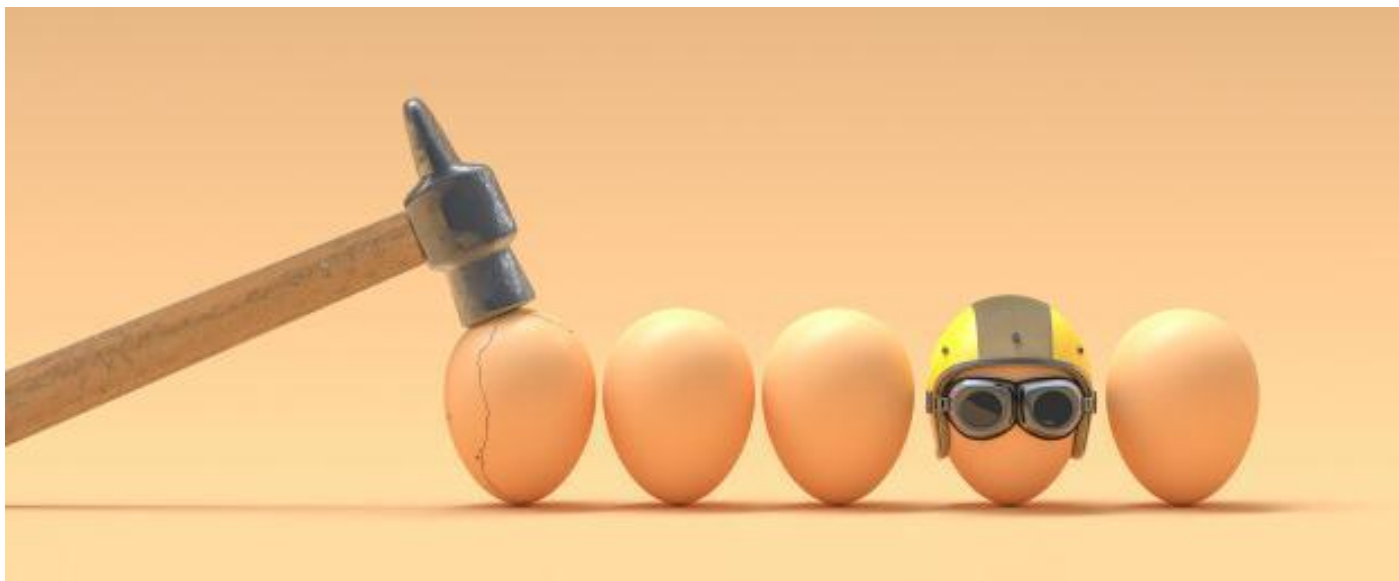
Double-click here to add your text message
content Double-click here to add your text
message content





食物中毒的常见原因

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



食物中毒的常见原因

二、常见的食物中毒有那些



01

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

02



03

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





食物中毒的常见原因

三、食物中毒有什么特性（1）

01

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。

02

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

03

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





食物中毒的常见原因

食物中毒有什么特性 (2)



- ◆ 人与人之间无传染性，停止进食有毒食品，发病很快停止
- ◆ 中毒患者有共同的饮食就餐史，病人往往均进食了同一种有毒食品而发病，未进食者不发病
- ◆ 细菌性食物中毒季节性较明显，我市5~10月气温较高，适宜细菌生长繁殖，是细菌性食物中毒的高发时期，大部分的化学性食物中毒和动植物食物中毒季节性不明显



食物中毒的常见原因

(一)、细菌性食物中毒的常见原因

◆ 1、生熟交叉污染 (1)



熟食品接触到生食品或半成品食品

- 厨房操作空间太小
- 盒饭分装没有专间或不在专间内操作

处理过生食品的刀、砧板、操作台、设备用来处理熟食品

装过生食品的容器用来装熟食品

- 装生、熟食品的盛器没有区分标志
- 装熟食品的盛器数量不够



食物中毒的常见原因

(一)、细菌性食物中毒的常见原因

◆ 1、生熟交叉污染 (2)

接触熟食品前，加工人员双手未经清洗消毒

- 专间未配备消毒水
- 人员操作前未清洗消毒双手
- 专间人员接触过食品原料后未清洗 消毒双手继续操作
- 上厕所后未清洗消毒双手继续操作





食物中毒的常见原因

(一)、细菌性食物中毒的常见原因

◆2、食品储存不当



熟食品长时间在不适当的温度（10℃～60℃）条件下存放超过2小时，如前一餐加工的熟食品放至下一餐食用

- 冷藏设施数量不足，或制冷能力下降
- 供应量超过本单位的加工能力，熟食品存放缺少冷藏设施
- 加工人员未将熟食品及时冷藏

易腐败变质的原料、半成品食品未及时进行冷藏或冷冻。



食物中毒的常见原因

(一)、细菌性食物中毒的常见原因

◆3、食品未烧熟煮透

烧制温度不够

- 一批加工量过大，使食品受热不匀
- 加工设备（如蒸箱）等发生故障
- 烹调前未彻底解冻等原因使食品加工时中心温度未达到70 °C

烧制时间不足

- 食品过于追求鲜嫩
- 食品体积过大





食物中毒的常见原因

(一)、细菌性食物中毒的常见原因

◆4、人员带菌污染



通过手接触污染食品

- 带菌从业人员未清洗消毒（或手部破损、化脓后）处理熟食品，或接触熟食品盛放容器、用具

通过呼吸道污染食品

- 患有呼吸道炎症，未戴口罩从事熟食品处理



食物中毒的常见原因

(一)、细菌性食物中毒的常见原因



- ◆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°C 以上
- ◆6、进食未经加热处理的生食品



食物中毒的常见原因

(二) 化学性食物中毒常见原因

01
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

02
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

03
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

04
食用有毒有害食品，如毒蕈、发芽马铃薯、河豚鱼





05

预防食物中毒的基本原则

Double-click here to add your text message
content Double-click here to add your text
message content



预防食物中毒的基本原则

预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点

◆食品中细菌的生长条件



- ◆ 细菌生长需要：
- ◆ 时间、温度、高蛋白食物、湿度
- ◆ 当食物的温度在5 °C以下或者60 °C以上时，细菌生长得不快，温度在5 °C ~ 60 °C之间是危险地带
- ◆ 当高风险食品被搁置在危险地带时，细菌迅速生长，能够产生毒素，使人们生病
- ◆ 有规律的检查食物的温度是非常重要的，如果食物被放置在危险地带温度内4小时或更久，应扔掉食物



预防食物中毒的基本原则

预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点

◆基本原则

- 防止食品受到细菌污染
——保持清洁，避免污染
- 控制细菌的繁殖
——控制存储时间、温度
- 杀灭病原菌
——彻底加热





预防食物中毒的基本原则

预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点

◆关键点



1、避免污染

避免熟食品受到各种致病菌的污染，措施有：

- 避免生食品与熟食品接触
- 经常性洗手，接触直接入口食品的还应消毒手部
- 保持食品加工操作场所的清洁，避免昆虫、鼠类等动物污染食品



预防食物中毒的基本原则

预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点

◆关键点

2、控制温度

- 控制适当的温度以保证杀灭食品中的微生物或防止微生物的生长繁殖，措施有：
 - 加热食品应使食品中心温度达到70 °C以上（最好75 °C以上）
 - 存储熟食品，要及时热藏，使食品温度保持在60 °C以上（最好65 °C以上）
 - 或者及时冷藏，把温度控制在10 °C以下（最好5 °C以下）





预防食物中毒的基本原则

预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点

◆关键点



3、控制时间

- 尽量缩短食品存放时间，不给微生物生长繁殖的机会，措施有：
 - 熟食品应尽快吃掉
 - 食品原料应尽快使用完



预防食物中毒的基本原则

预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点

◆关键点

4、清洗和消毒

- 这是防止食品污染的主要措施
 - 对接触食品的所有物品应清洗干净
 - 凡是接触直接入口环节（餐具、工具等），还应在清洗的基础上进行消毒





预防食物中毒的基本原则

预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点

◆关键点



5、控制加工量

- 食品的加工量应与加工条件相吻合
- 食品加工量超过加工场所和设备承受能力时，难以做到按卫生要求加工，极易造成食品污染，引起食物中毒



预防食物中毒的基本原则

常见化学性食物中毒及预防措施

◆有机磷农药食物中毒

一般为食用蔬菜引起，潜伏期多为在24小时以内。中毒主要表现为头痛、头晕、恶心、呕吐、视力模糊等，严重者瞳孔缩小、呼吸困难、昏迷，直至呼吸衰竭等，最严重的可导致死亡。预防有机磷农药食物中毒，应选择信誉良好的供应商，蔬菜粗加工时用食品洗涤剂（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





预防食物中毒的基本原则

常见化学性食物中毒及预防措施

◆瘦肉精中毒



一般为食用猪内脏引起，潜伏期一般在30分钟至2小时，主要表现为心慌、心悸、头痛、头晕、恶心、呕吐、肌肉震颤等症状。预后一般良好，但对于高血压、心脏病、糖尿病、甲亢、青光眼、前列腺肥大等疾病患者可能会加重病情，导致意外。预防瘦肉精食物中毒，应选择信誉良好的供应商，如果发现猪肉肉色较深、肉质鲜艳、后臀肌肉饱满突出、脂肪非常薄，这种猪肉则可能使用过瘦肉精

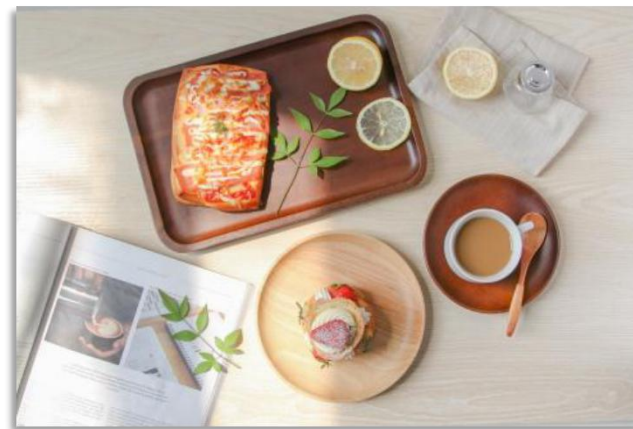


预防食物中毒的基本原则

常见化学性食物中毒及预防措施

◆桐油食物中毒

食品中的桐油通常为误当作食用油使用所致。潜伏期一般在30分钟至4小时，主要表现为恶心、呕吐、腹泻、精神倦怠、烦躁、头痛、头晕，严重者可意识模糊、呼吸困难或惊厥，进而引起昏迷和休克。因桐油的色、味与一般食用植物油相似，预防桐油食物中毒主要是在采购、使用时注意鉴别





预防食物中毒的基本原则

常见有毒动植物中毒及预防措施

◆四季豆食物中毒



01

四季豆在未烧熟时含有一种叫做皂素的有毒物质，食用后1~5小时会发生恶心、呕吐、腹痛、腹泻、头晕、出冷汗等症状。



02

通过加热破坏，烹调时先将四季豆放入开水中烫煮10分钟以上再炒，或彻底予以烧熟煮透



预防食物中毒的基本原则

常见有毒动植物中毒及预防措施

◆高组胺鱼类食物中毒



01

一般海产鱼类如青皮红肉鱼、鲐鱼、金枪鱼、沙丁鱼、鲭鱼、秋刀鱼等鱼体中含有较多的组氨酸。当鱼体不新鲜或腐败时，组氨酸就会分解形成组胺。

02

食用含组胺鱼类后经数分钟至数小时，出现面部、胸部及全身皮肤潮红，眼结膜充血，并伴有头痛、头晕、心跳呼吸加快等，皮肤可出现斑疹或荨麻疹，组胺中毒一般恢复较快，预后良好。

03

预防高组胺鱼类食物中毒，主要是防止鱼类腐败变质，不食用腐败变质的高组胺鱼类



预防食物中毒的基本原则

常见有毒动植物中毒及预防措施

◆发芽马铃薯食物中毒

马铃薯中含有一种对人体有害的称为“龙葵素”的生物碱。平时土豆中含量极微，但发芽土豆的芽眼、芽根和变绿、溃烂的地方，龙葵素含量很高。人吃了大量的发芽土豆后，轻者恶心呕吐、腹痛腹泻，重者可出现脱水、血压下降、呼吸困难、昏迷抽搐等现象，严重者可因心肺麻痹现时死亡。如发芽不严重，可将芽眼彻底挖除干净，并削去发绿部分，然后放在冷水里浸泡1小时左右，龙葵素便会溶解在水中。炒土豆时再加点醋，烧熟烩烂也可除去毒素





06

目前发生食物中毒的主要隐患和针对性监管措施

Double-click here to add your text message content Double-click here to add your text message content





目前发生食物中毒的主要隐患和针对性监管措施

可能的主要隐患



01

- ❖ 工具、容器无标识，存放、使用混乱，极易引起生熟交叉污染

02

- ❖ 膳食在不安全温度下的存放时间超过规定，供应隔餐食品未按要求再加热处理

03

- ❖ 单位自身管理水平低下



目前发生食物中毒的主要隐患和针对性监管措施

部分针对性监管措施



02

控制时间，隔餐食品严格
再加热处理



04

未达到基本条件的限期整
改

01

工具、容器清晰标识用途，
定位存放



03

加强单位从业人员卫生知
识培训（注重培训效果），
提高管理水平





目前发生食物中毒的主要隐患和针对性监管措施

推荐清洗消毒方法



清洗方法

手工清洗步骤

- 刮掉沾在餐饮具表面上的大部分残渣、污垢
- 用含洗涤剂溶液洗净餐饮具表面
- 用清水冲去残留的洗涤剂

洗碗机清洗方法

- 按设备使用说明进行
- 餐具表面食物残渣、污垢较多的，应用手工方法先刮去大部分后，再进入洗碗机清洗



目前发生食物中毒的主要隐患和针对性监管措施

推荐清洗消毒方法

消毒方法

物理消毒

- 煮沸、蒸汽消毒保持100 °C、15分钟以上
- 红外线消毒一般控制温度120 °C、15分钟以上
- 洗碗机消毒一般水温控制85 °C，冲洗消毒40秒以上

化学消毒

- 使用浓度应含有效氯250mg/L以上，餐饮具全部浸泡入液体中，作用15分钟以上
- 化学消毒后的餐饮具用净水冲去表面的消毒剂残留





目前发生食物中毒的主要隐患和针对性监管措施

推荐清洗消毒方法



保洁方法

- 消毒后的餐饮具要自然沥干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染
- 消毒后的餐饮具应及时放入餐具保洁柜内



目前发生食物中毒的主要隐患和针对性监管措施

化学消毒注意事项

- ◆ 使用的消毒剂应在保质期限内，并按规定的温度等条件储存
- ◆ 严格按照规定浓度配制，固体消毒剂应充分溶解
- ◆ 配好的消毒液定时更换，一般每4小时更换一次
- ◆ 使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求立即更换
- ◆ 保证消毒时间，一般餐具、工用具消毒应作用5分钟以上
- ◆ 应使消毒物品完全浸没于消毒液中
- ◆ 餐具消毒前必须洗净，避免油垢影响消毒效果
- ◆ 消毒后以洁净水将消毒液冲洗干净





感谢您的观看

T h a n k y o u f o r w a t c h i n g

陈波涛 TEL:15320729363

