**食堂管理及从业人员培训资料汇编**

**食堂管理及从业人员培训资料(一)**

1、食物中毒的含义

食物中毒，指摄入了含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或者把有毒有害物质当作食品摄入后出现的非传染性（不属于传染病）的急性、亚急性疾病。恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠道症状是许多食物中毒的共有症状。

2、食物中毒的种类

可分为五类：（1）细菌性食物中毒，摄入含有细菌或细菌毒素的食品引起；（2）真菌性食物中毒，摄入真菌及其毒素污染的食品引起，常见霉变甘蔗、霉变甘薯；（3）动物性食物中毒，如摄入河豚鱼、蟾蜍等含有有毒成分的动物引起；（4）植物性食物中毒，如桐油、大麻油、木薯、苦杏仁，发芽马铃薯等。（5）化学性食物中毒，如油脂酸败、有机磷农药中毒，或者把非食品、食品原料当作食品或食品添加剂使用引起。

3、食物中毒的特点

（1）潜伏期较短，即很多人在短时间内同时或相继发病；（2）病人都有大致相同的中毒表现，症状相似；（3）发病和吃某种中毒食品有关；（4）食物中毒病人对健康人不直接传染。

4、发生食物中毒时的处理

（1）要保护好现场；（2）对中毒患者积级组织急救治疗；（3）立即向当地卫生部门报告；（4）搜集可疑中毒食品及患者呕吐物、粪便、洗胃液等送验或留样交给卫生部门调查人员。

5、发生食物中毒时急救

（1）要立即排出毒物，可以催吐、洗胃、清肠、导泻、灌肠等方法；（2）阻滞体内毒物的吸收，保护胃粘膜；（3）促进已吸收毒物的排泄；

家庭发现食物中毒时，要视病情适当处理，主要方法有：补充体液，防止因上吐下泻引起的电解质失衡，如开水、钾、钠及葡萄糖，或一些透明液体；避免酸制剂；体内毒素排出后再止泻；饮食要清淡。发生食物中毒时，最好是就近去医院救治。

6、食物中毒的预防

（1）食物要烧熟煮透，尤其是肉、禽、蛋类食品；（2）食品应避免生、熟交叉污染，吃剩的食品应及时冷藏；（3）注意清洁卫生，蔬菜水果要彻底清洗干净，加工食物用的各种工具和容器要清洗干净，保持洁净；（4）不吃超过保质期限、腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、感官性状异常等对人体健康有害的食品，以及病死、毒死或死因不明、未经检验的畜、禽、兽及其制品；

（5）不吃用非食品原料加工的、掺假、掺杂、伪造、影响营养卫生的食品；（6）不吃含有有毒有害物质或被有毒有害物质污染的食品；

**食堂管理及从业人员培训资料(二)**

一、食品原料的采购和贮存

1、把好食品原料的采购关，采购的食品原料必须符合国家有关法律、法规或标准的规定，不得采购掺假、掺杂、腐败变质、超过保质期、假冒伪劣、或用非食品原料加工的食品。

2、以销定购，采购食品及原料时应对食品原料的外观及包装标识内容进行检查，保持原料的新鲜。

3、批量采购定型包装食品或原料时，应索取相应的卫生检验合格证明和供应商的卫生许可证。采购肉类原料必须索取检疫合格证明，采购水产品必须新鲜，如采购冷冻水产品必须符合相应的卫生要求。采用的果蔬原料必须新鲜、无病虫害，无腐烂，干制果蔬原料应干燥、无霉变、无虫蛀。

4、必须使用国家允许使用的食品添加剂，并按照国家标准GB2760的卫生要求进行的使用。

5、食品分类妥善保存，并做到先进先出；冷冻禽畜肉类、水产类原料应贮存在-18℃以下冷库内，食品冷冻、冷藏应做到原料、半成品、成品分开，不得将食品堆积、挤压存放；冰箱或冷库应及时除霜，定期清洗消毒；常温库要注意防鼠和防潮。

二、烹调加工卫生

1、原料要新鲜，不加工腐败变和有毒有害等不符合卫生要求的原料；

2、冷冻的禽畜、水产品在烹调前要彻底解冻，进行粗加工时，肉、禽、水产品所用的工用具、容器及水池应与蔬菜瓜果的分开，

清洗后食品原料应放臵于货架上，易变质食品原料及时冷藏保鲜，防止腐败变质。

3、蔬菜瓜果按一洗二浸三烫四炒的工序操作。

4、食物要煮熟煮透，防止里生外熟，特别是隔餐食物或和大块食物，食物中心温度应达到70℃。

5、生熟分开。防止熟食品与生食品、直接食用食品与待加工食品的交叉污染；加工用的容器和用具应标上生熟标记，严格分开。

6、不得过早烹调食物，煮熟的食物保存在室温条件距离食用不得超过2小时，否则必须存放在高于60℃或低于10℃的条件下。

三、餐用具的清洗消毒

按照一洗二刷三冲四消毒五保洁的程序对餐用具进行清洗消毒，当餐使用完的用具、容器应及时清洗，隔日未使用的餐具要重新清洗消毒；食用具消毒后应放入密闭的保洁柜内，不得与其他物品混放，防止交叉污染。

四、食品从业人员个人卫生和健康状况的要求

1、从业人员应持健康体检合格证明和食品卫生知识培训合格证上岗，餐饮业卫生管理员应对从业人员健康状况进行监督检查，发现从业人员患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤以及其他有碍食品卫生的疾病（如发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等），应立即调离工作岗位。

2、餐饮单位卫生管理员应加强对从业人员个人卫生的检查，并督促其保侍良好的个人卫生状况，操作时穿戴整洁的工作衣、帽（专间人员戴口罩），勤洗手等。

3、从业人员要养成勤洗手的习惯，时刻保持手的清洁卫生。在下列情总况下必须洗手、消毒：（1）加工直接入口食品前；加工时间过长时，中间应随时洗手；（2）处理食品原料后；（3）接触与食品加工无关的物品后；（4）上厕所后。

**食堂管理及从业人员培训资料(三)**

清洗消毒基本知识

★ 所谓消毒是指消除或杀灭外环境中的病原微生物及其他有害微生物。

☆ 消毒的方法

1、物理消毒法

（1）机械除菌

用机械的方法从物体的表面，如水、空气、人和物品表面除掉污染的微生物，虽然不能将微生物杀灭，但可以大大减少其数量，常用的方法有冲洗、刷、擦、抹、铲除、通风和过滤。日常清扫工作中，为防止微生物随尘土飞扬，以湿时清扫为宜。通风是对空气中的微生物进行稀释、清除。

（2）热力消毒

如干烤、烧灼、煮沸、蒸气等消毒。

（3）辐射消毒

如紫外线消毒法。

（4）超声波、微波消毒等。

2、化学消毒法

利用化学消毒剂（如酒精、含氯消毒剂等）进行消毒

☆ 预防性消毒

食品生产过程中的预防性消毒工作，应该是经常地采用一切可能应用的处理措施，杀灭、消除食品生产过程所接触的一切物品，食品从业人员本身和所处的生产场所存有的可能污染食品的微生物。而通常，在没有发生较严重的食源性疾病，没有发生较严重的食品污染问题，一般不重视这种预防性消毒，由于微生物肉眼看不见，很难引起警觉，对消毒的重要性的认识不够。

**食堂管理及从业人员培训资料(四)**

1、食品生产场所的清洁

对食品生产场所的清洁是非常重要的消毒措施。

日常打扫卫生，搞清洁，就是清洁消毒法，虽然它不用消毒剂，但也可消除大量微生物，如果在其中加入洗涤剂，消毒效果更强，它包括生产车间本身如地面、墙壁、天花、窗台等，也包括所使用的机械设备、工具、容器等。

有检验报告显示，完整、干净、平滑、干燥的墙壁、天花板，用琼脂平板接触法检查细菌数，每25平方厘米有2—5个细菌，一般不超过10个，但生产场所多潮湿，而且是与高营养物质接触的地方，其细菌污染的程度比一般墙壁、天花板要多得多，因此必须经常性进行清洁工作。

地面上污染的细菌数要比墙上严重得多，约为墙上的100倍。

清洁方法应采用湿式扫除，例如用湿抹布擦拭各种物品，用湿拖布擦拭地面，可使表面大部分细菌除去，特别是使用洗涤剂清洗，消除效果更好，清洗后在生产人员流动频繁的地方，经过2小时左右细菌数又可以恢复到原有数量，所以应经常性清洁地面。

2、从业人员手的清洁

（1）手的污染

洗手是从业人员卫生最基本的问题，在日常生活中，手与其他物品接触的机会最多，因而手部皮肤上存在的细菌无论从种类上还是数量上，都较身体其他部位要多。

污染手指的细菌与食品卫生有关的主要是金黄色葡萄球菌和肠道菌。

金黄色葡萄球菌在人的鼻腔分布较多，因而当手接触鼻部或鼻涕时，手指必然受到鼻腔细菌的污染。而肠道菌大多来自粪便，最常见的问题是大便后手的处理。根据大肠菌群的浸透效果，大便时使用各种卫生纸要多层叠用，特别是水样便腹泻时，薄卫生纸要5次折叠，叠成32张，如果不使用这样叠层手纸，水样便中的细菌就能透过卫生纸污染手指。

据调查，平均有30.8%的食品从业人员手上出有大肠菌。

（2）洗手和剪指甲

据调查显示，健康人的手掌中央每平方厘米有450000个嗜氧菌，0.01克指甲中的细菌数为120000个。? 由此，要彻底的洗手，消毒。在以下情况时必须洗手：

工作开始前、大小便以后、休息以后、打电话后

接触生制品及不干净的容器包装材料之后等

另外，在头发、鼻腔、口腔、耳朵等处也有很多细菌，所以在工作时，绝不能用手接触。这些部位也能检出各种致病菌。要求每周至少剪一次指甲。

3、服装和卫生习惯

食品生产过程中为预防工衣及其他外用品污染食品，要有专门设备存放工作服、帽，并禁止穿工作服进厕所或离开生产加工场所，为防止头发及头皮落入食品中，应有清洁的帽子、头巾。为防止唾液、鼻涕污染食品，加工场所应要求戴口罩。

人都有各自不同的习惯，有卫生的和不卫生的习惯，体现一个人的卫生素质和自我保健意识。

食品从业人员从事的工作关系消费者的身体健康，有些不好的习惯应要求一定克服，如手拿着东西无意识地拢头发，接触鼻下部和嘴周围，这时各种微生物便可污染食品。