

餐饮业的FSMS审核

梁黎东 (*Anthony Liang*)

天祥摩迪运作审核经理



请问：

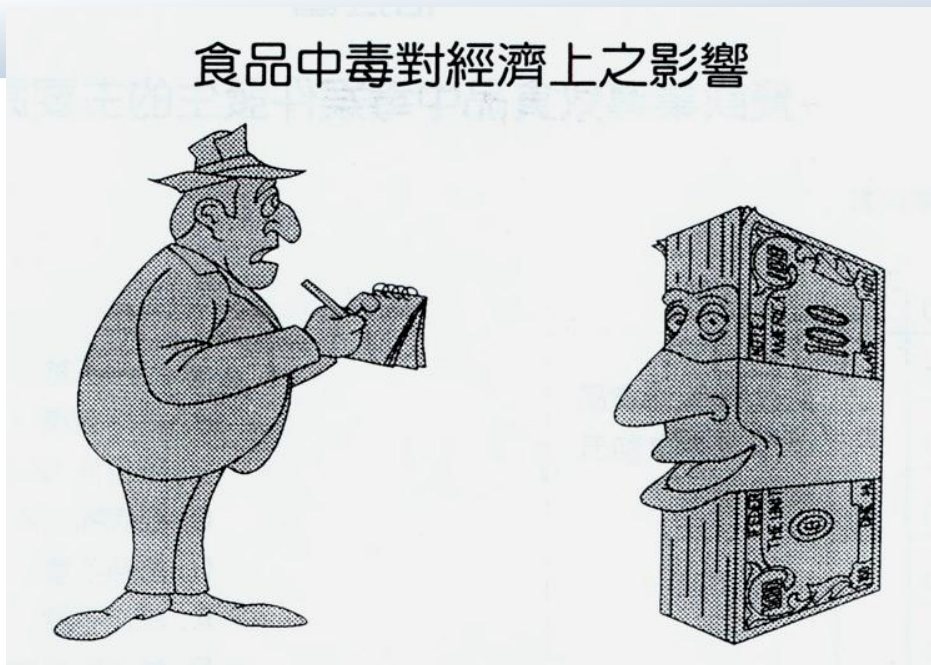
贵单位去年的纯利润是多少



- 1、 5 —10万；
- 2、 11—15万；
- 3、 16—20万；
- 4、 20—30万；
- 5、 30万以上。



食品中毒對經濟上之影響



餐饮店因食物中毒损失的費用包括：

1、医疗费；2、无法正常运营损失的費用；3、公共卫生调查、检验、处罚；4、丧失商机.....

美国每年因食物中毒事件造成的经济损失约77至230亿美元；

餐饮店发生食物中毒平均每家经济损失20万美元。

没有经历过死亡的人永远无法感受
死亡带来的恐惧！



没有经历食物中毒的饭馆永远无法感受食物中毒带来的打击！



我们对食品安全的态度

临
届
检
查
时



我们对食品安全的态度

正常工作时



我们对食品安全的态度

紧张工作时



出事时



我们对食品安全的态度

说起来——重要

干起来——次要

忙起来——不要

每年有四千万人至八千一百万人
发生食物中毒

每年有一万人因此而死亡

—摘自WHO

餐饮行业引发的食物中毒占有60%以上

—摘自国际烹饪协会

餐饮业的特点

- 1、膳食品种繁多，制作工艺复杂；
- 2、原料多种多样，来源不易控制；
- 3、餐饮单位规模千差万别，多数缺乏有效的卫生管理；
- 4、从业人员卫生素质较低，流动性大，难以管理；

食品安全风险高、发生食物中毒较为集中的食品行业。

特点



风险

过程方法



按照食品制做的通常过程来进行危害分析，这种方法被称为“过程方法”

餐饮业中的食品分类：



Valued Quality. Delivered.

- 1 无烹制的食品加工流程
- 2 当天供应的（低温）食品加工流程
- 3 当天供应的（保温）食品加工流程
- 4 复杂的食品加工过程
- 5 敏感性食品
- 6 特殊消费群体

一、无烹制的食品加工过程

食谱制订 → 采购 → 接收 → 贮存 → 制备 → 放置 → 供应

- 特点：无烹制
- 实例：刺生、沙拉、果盘

控制重点:

从合格货源购进食品

细菌生长

来自员工的污染

来自其他食品的交叉污染

来自不洁净设备的交叉污染

二、当天供应的（低温）食品加工过程

食谱制订 → 采购接收 → 制备 → 烹制 → 冷却 →
放置（低温） → 供应

特点：热菜凉吃

实例：凉拌牛肉

控制的重点:

- 细菌生长
- 来自员工的污染
- 来自其他食品的交叉污染
- 来自不洁净设备的交叉污染
- 如隔天供应，应**二次加热后再冷却**供应

三、当天供应的（保温）食品加工过程

食谱制订 → 采购接收 → 贮存 → 制备 → 烹制
→ 放置（保温） → 供应

- 特点：烹制当天就供应
- 实例：土豆烧牛肉

控制的重点:

烹制的温度和时间
供应, 应热保持



TM

四、复杂的食品加工过程

食谱制订 → 采购接收 → 贮存 → 制备 → 烹制 → 冷却 →
二次加热 → 保温 → 供应

- 特点：提前制备，要通过危险温度带数次
- 实例：婚宴 扒肘子

控制的重点:

- 缩短食品在非安全温度下停留的时间
- 适当的设备和设施
- 可向信誉好的供应商购买预制好的产品

五、敏感性食品

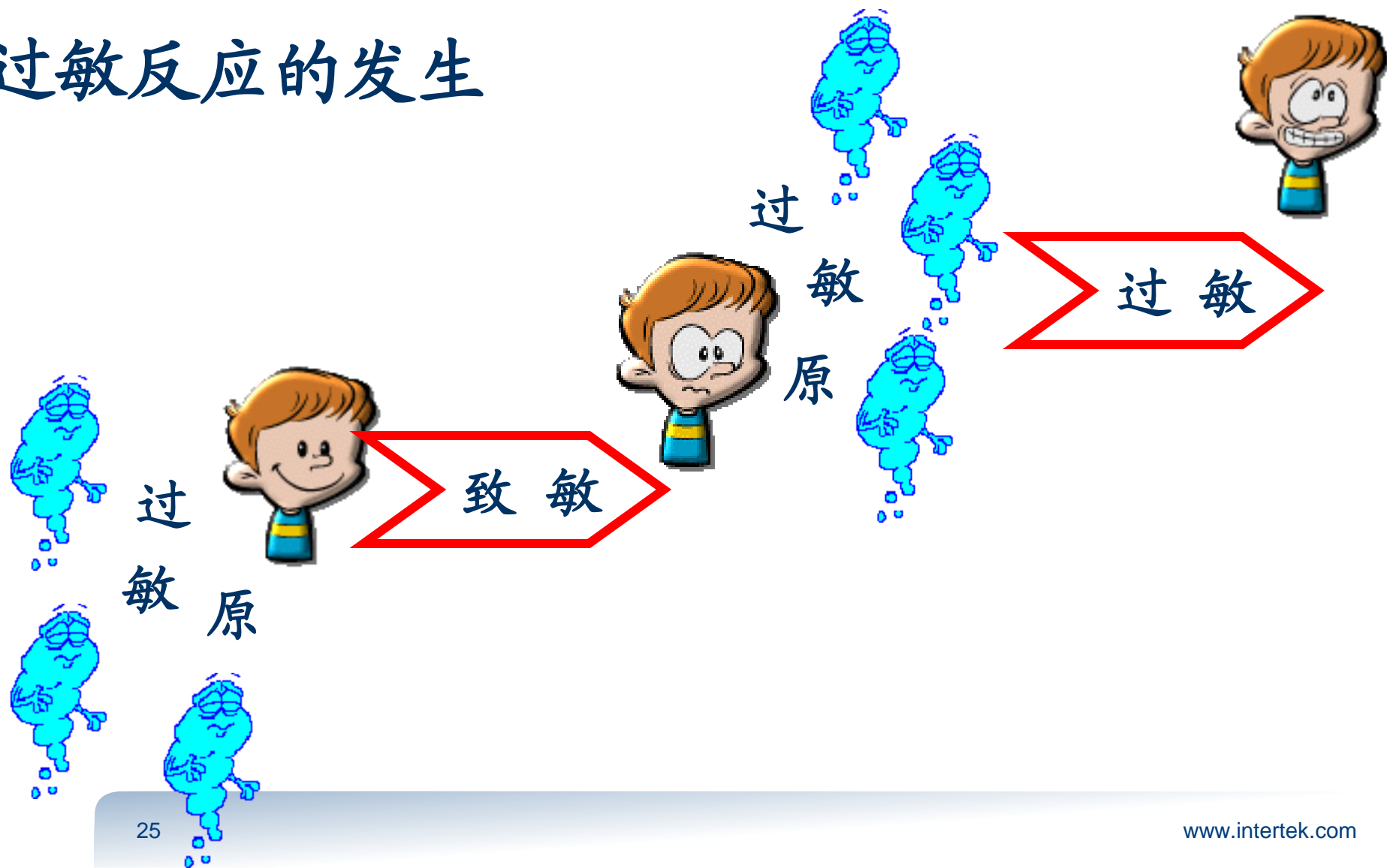
特殊原辅料、特殊加工过程单独列出

如：扁豆

过敏原成分对消费者明示和告知

如：花生

过敏反应的发生



六、特殊消费群体

- 病人、幼儿、低龄学生
 如：鱼刺
- 需要特别控制



食品安全基础知识

建议烹调搅碎牛肉最终内部温度达到60°C (140°F)



产志贺样毒素大肠杆菌 (VTEC或血清型O157)，1977年被首次描述，在1982年被认为是动物和人体的致病菌。

之前



之后

建议烹调搅碎牛肉最终内部温度达到68°C (155°F)

基本的食品安全理论方面知识，如有关原料和包装方法的基本理论，对食品安全管理是十分重要的。

Intertek

Valued Quality. Delivered.

Valued Quality. Delivered.

