

# 餐饮业审核的风险把控

姜 华

(杭州万泰认证有限公司)

**摘 要:** 民以食为天, 尤其是作为大众化消费的行业, 餐饮是一个尤为突出的朝阳产业。为了降低食品安全风险, 文章从法律法规、食品禁忌和过敏原、现场环境卫生和设施要求、原料采购、食品加工过程、食品留样和产品检测六个方面对餐饮业审核进行风险把控。

**关键词:** 餐饮; 食品安全; 风险把控

商业写字楼的快速屹立和加工型企业的规模扩大为餐饮行业的高速发展带来了契机。由于集中配餐需求增大, 小吃饮品店的产销两旺, 使得传统餐饮逐渐向现代餐饮转化, 连锁经营加速发展, 由“粗放式、模糊式、经验式经营”向“精细化、流程化、连锁规模化经营”转型。同时, 激烈的市场和价格竞争, 迎来了中国餐饮行业的洗牌期, 只有创新思想、把握食品安全风险才能“剩者为王”, 餐饮业进入“高风险&微利时代”。

由于餐饮业普遍从业人员素质不高, 人员流动性较大, 餐饮产品种类多, 来源不一, 产品标准不明确, 大多现做现卖, 食品保质期短等特殊食品安全问题突出, 为了降低食品安全风险, 浅谈几点餐饮业关键环节审核风险把控的要点:

## 1 以法律法规为准绳

法律法规是任何行业的审核依据, 应在审核前充分学习现场审核主要依据的国家相关法规和标准, 时刻以法律和规范要求为准绳。目前可参考的主要法规有《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务许可审查规范》、《中央厨房许可审查规范》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》等。

特别要关注的是在《餐饮服务许可审查规范》中

明确了餐馆、食堂、快餐店、小吃店、饮品店、集体用餐配送单位和中央厨房6大类别, 凉拌菜、冷荤菜、熟肉制品、沙拉、裱花蛋糕、生熟海产品、点心制售7个特别许可和26个种类。在审核过程中关注餐饮服务许可范围是否超范围加工, 如某快餐店餐饮服务范围中, 酱卤肉除外菜谱就不许有此类为菜品。

锅炉、压力容器、压力管道、电梯、液化气罐、天然气管道、厂内机动车辆, 消防设施, 火灾隐患等管理也有特殊要求, 要求在审核时特别予以关注。

## 2 以食品禁忌和过敏原为先遣

菜谱的制订和审查是整个审核过程中较为特殊而且容易遗漏的一个步骤。审核时应特别注意食物之间是否有配合禁忌, 如豆腐与蜂蜜、狗肉与绿豆(或大蒜)、甲鱼与苋菜(或芹菜)、红薯与柿子; 菜谱适宜性, 有些菜肴在食物中毒高发季节是禁止使用的; 菜谱适宜人群, 根据用餐对象不同而不同, 致病菌的可接受水平是根据人群不同而确定的, 应着重考虑特殊人群的过敏问题。

## 3 以现场环境卫生和设施要求为基础

### 3.1 建筑物

结构坚固耐用、易于维修、保持清洁, 应能避免有害动物的侵入和栖息。必要时增加防虫、防鼠设施(灭蝇灯、挡鼠板等)。

### 3.2 粗加工间

至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗

水池,水产品的清洗水池宜独立设置。各类洗手消毒水池、餐用具清洗消毒水等各类水池应以明显标识。食品和非食品库房应分开设置,根据贮存条件的不同分别设置冷冻(藏)库(库内有温度计)。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域。

### 3.3 食品处理区

根据流程布局,宜为生进熟出的单一流向,并应防止在存放操作中产生交叉污染。应设置专用的粗加工、烹调、和餐用具清洗消毒的场所,并应设置原料和(或)半成品贮存、切配及备餐的场所。具有凉菜配制、裱花操作和集体用餐配送单位进行食品分装操作的,应分别设置相应专间。成品通道、出口与原料通道、入口,成品通道、出口与使用后的餐饮具回收通道、入口均宜分开设置。

### 3.4 设备与工具

应易于清洗消毒、易于检查,避免因构造原因造成润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留于设备和工具中。与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝,设备内部角落部位应避免有尖角,以避免食品碎屑、污垢等的聚积。设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。用于原料、半成品、成品的工具和容器,应分开并有明显的区分标志。所有用于食品处理区及可能接触食品的设备与工具,应由无毒、无臭味或异味、耐腐蚀、不易发霉的,符合卫生标准的材料制造。食品接触面原则上不使用木(竹)质材料(工艺要求必须使用除外,但应保证不会对食品产生污染)。

在审核过程中现场环境卫生和设施要求是餐饮企业较为重要的一部分,应充分考虑 SSOP 和 GMP 的要求。

## 4 以原料采购为首控

### 4.1 新鲜蔬菜

应关注农残检测是否超标的问题。蔬菜基本上由餐饮企业从农贸市场直接采购或由固定摊贩每天送货到厨房。应要求企业尽量能提供农贸市场对当天蔬菜农残抽检合格的相关数据,餐饮企业自身应对进货的每批蔬菜进行农残快速检测,确保所购蔬菜品种农药残留合格。审核中应抽查企业的蔬菜采购记录和农残检测数据,确保每个品种农残抽检合格。必要

时,可使用快速检测试纸对企业当天采购的蔬菜进行农残抽检,验证其有效性。

### 4.2 畜禽肉类、水产品

多由固定批发部或摊贩送货上门,包括鲜活类和冻品类。审核中应关注每批肉类的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、动物性产品分销凭证,应仔细核对企业提供的肉类进货台账中的数量是否和经销商分销凭证中的数量一致,确保肉类产品来源可追溯。同时应审查肉类、水产品供应商资格,如屠宰许可证、动物防疫合格证、养殖许可证等证件是否齐全、有效。是否能提供产品的第三方检测报告,对重金属、药残、抗生素、瘦肉精、微生物等指标检测是否合格。冻品原料同时应关注餐饮企业冷库或冰柜的存放条件,如温度、卫生、消毒各方面,防止受到二次污染导致变质。

### 4.3 米面制品

作为餐饮企业的大宗原料,由粮油批发部或加工厂直接送货上门。审核中应关注批发部或经销商的食品流通许可证、生产厂家的食品生产许可证、产品检测合格报告。必要时,应到仓库现场查看库存的原料品种和厂家,要求企业提供该原料的进货信息、发票和供方相关资料,确保原料的可追溯性。

### 4.4 食用油

应特别关注地沟油问题,在审核中应对餐饮企业食用油来源进行严格追查,确保每批食用油均来自正规厂家并可追溯。同时,餐饮业应使用正规厂家生产的一次性包装餐饮用油,这样既能保证餐厅的用油安全,避免目前大量散装油因使用食油周转桶导致油品质量变坏,滋生致病细菌与致癌物质,同时也符合国家食品可追溯的相关规定,方便监管和检查,让地沟油无处藏身。

### 4.5 食品添加剂

即调味料、添加剂类辅料。基本上从批发部、贸易商行或经销商处购买。审核中首先应关注经销商和生产厂家的资质许可,确保辅料来自正规渠道。对主要使用的调味料应要求企业提供厂家的合格证明和检测报告。食品添加剂应实行“五专”管理:专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存,同时应向当地监管部门进行使用备案登记。审核中应关注添加剂的来源,是否为正规厂家生产的合法食品

添加剂、有无 QS 标志、有无购买凭据。同时应查看添加剂的存放情况,有无过期产品在使用,添加剂的使用范围是否符合规定。

## 5 以食品加工过程为重点

### 5.1 清洗

食品原料在使用前应洗净,动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗,水池数量或容量与加工食品的数量相适应,各类水池以明显标识标明其用途。禽蛋在使用前应对外壳进行清洗,必要时进行消毒。设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池,其位置不会污染食品及其加工制作过程。

### 5.2 切配

切配区要注意生、熟分开;素菜、荤菜、水产所用刀具、案板分开。刀具、案板、墩头定期消毒。

### 5.3 烹饪

烹饪前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质或者其他感官性状异常的,不得进行烹饪加工。需要熟制加工的食品应烧熟煮透,加工时食品中心温度应不低于 70℃。审核中应关注企业是否定期使用手持式中心温度计测量菜肴出锅时中心温度。需要冷藏的熟制品,应尽快冷却后再冷藏,冷却应在清洁操作区进行,并标注加工时间等。加工后的成品应与半成品、原料分开存放。用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁,使用后随即加盖,不得与地面或污垢接触。

### 5.4 备餐

在烹饪后至食用前需要较长时间(超过 2 h)存放的食品应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

### 5.5 分餐

分餐间每次使用前应进行紫外灯杀菌,分餐人员进入分餐间应进行二次更衣、换鞋,并佩戴一次性口罩和帽子。工作前进行洗手消毒,分餐时双手佩戴一次性手套。所有分餐工具进入分餐间前应进行消毒,非分餐人员不得进入,一次性餐盒外包装不得进入分餐间。食品传递窗为开闭式,其他窗封闭。分餐间地面不得设置明沟。

集体用餐配送的食品不得在 10~60℃的温度条件下贮存和运输,从烧熟至食用的间隔时间(保质期)应符合以下要求:烧熟后 2 h 的食品中心温度保持在 60℃以上(热藏)的,保质期为烧熟后 4 h。烧熟后 2 h 的食品中心温度保持在 10℃以下(冷藏)的,保质期为烧熟后 24 h。

盛装、分送集体用餐的容器不得直接放置于地面,容器表面应标明加工单位、生产日期及时间、保质期,必要时标注保存条件和食用方法。

### 5.6 配送

运输集体用餐的车辆应配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置,使运输过程中食品中心温度保持在 10℃以下或 60℃以上。运输车辆应保持清洁,每次运输食品前应进行清洗消毒,在运输装卸过程中也应注意保持清洁,运输后进行清洗,防止食品在运输过程中受到污染。目前小型餐饮企业较难做到专业配送车辆,多数使用小中巴、普通厢式货车等车辆运输。审核中应关注清洁、消毒工作。

## 6 以食品留样和产品检测为后盾

学校食堂(含托幼机构食堂)、超过 100 人的建筑工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房,重大活动餐饮服务和超过 100 人的一次性聚餐,每餐次的食品成品应留样。

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,并放置在专用冷藏设施中,在冷藏条件下存放 48 h 以上,每个品种留样量应满足检验需要,不少于 100 g,并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。审核中应要求企业提供菜单,并与留样记录、留样品核对。

集体用餐配送单位和中央厨房应设置与生产品种和规模相适应的检验室,开展食品和环节表面菌落总数、大肠菌群检验,配备相适应的检验设备和设施、专用留样容器、冷藏设施。国家目前对大型餐馆、学校食堂等未要求设置化验室。审核过程中应要求企业根据菜肴种类制定送检计划,定期将产品送第三方机构进行卫生指标检测。