

学校食品安全风险防控和危机管理

贾水库

2017-11-18

自1983年7月1日第一个《食品卫生法（试行）》，到1995年10月30日第一次修订，2009年6月1日第二次修订，到2015年10月1日新《食品安全法》（第三次修订）先后实施以后，我国食品卫生面貌焕然一新，各项配套的法规、规章日臻完善，至今已基本建立了一套相对完整的食品安全管理和监督体系，同时学校食品安全也建立起了一套相对完整的食品安全管理体系。

（一）世界卫生组织2001年提出

全球食品安全存在的五大问题

- 微生物性危害
- 化学性危害
- 天然毒素危害
- 滥用添加物危害
- 转基因食品的安全性

（二）我国现阶段食品安全五大特点

- 微生物污染
- 从农田到餐桌食物链污染
- 食品企业违法生产加工食品
- 食品新技术新资源的应用带来新的食品安全隐患
- 食品安全研究发现的 new 问题

（三）近20年来的国内重大食物中毒事故回顾

- 1、1998年2月，山西省朔州、忻州、大同等地区连续发生多起饮用假酒引起的甲醇中毒事件，有200多人中毒发病，27人死亡。
- 2、1999年春至2001年在江苏、安徽和河南等地暴发出血性大肠埃希菌 O157: H7食物中毒，造成近200人死亡，中毒人数超过2万人。

- 3、1999年9月参加西安市**第四届全国城市运动会**的100多名男女足球运动员发生**因食物中毒而影响比赛**的重大事件。
- 4、1999年10月杭州市发生了**高端会议89位海外学者副溶血性弧菌食物中毒的重大事件**，引起中央常委李岚清同志的高度关切。
- 5、2000年5月杭州市发生**28位台胞有机磷农药食物中毒事件**，引起中央常委李岚清同志的高度关切。
- 6、2001年浙江和广东发生**多起食用猪肉或猪内脏引起的“瘦肉精”中毒事件**。

- 7、2001年9月4日吉林市**6000**多名学生豆奶中毒事件。
- 8、2002年9月14日，南京市汤山发生一起特大食物中毒事件，有**395**人因食用某个体饮食店制售的面点引起“毒鼠强”中毒，死亡**42**人。
- 9、2003年3月19日辽宁省海城市**3000**多名学生豆奶中毒事件。
- 10、2009年2月广州市**67**人瘦肉精中毒事件。

一、食物中毒和食源性疾病

“食物中毒”一词源于自古以来人们对食物引起的一类疾病的感性认识和经验总结，并且当作预防医学和食品卫生学的专业术语沿用至今。

- 古人所云的“食物中毒”一词不能全面客观和科学地反映食物中各种病原物质所致疾病的基本特性。
- 现在的定义为“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”。

1984年世界卫生组织将“食源性疾病”一词作为正式的专业术语，以代替历史上使用的“食物中毒”一词。

- 食源性疾病定义为“通过摄食方式进入人体内的各种致病因子引起的通常具有感染或中毒性质的一类疾病”。
- 它反映了人类对食物传播引起的一类疾病的长期的从感性到理性的认识过程及其研究成果，是现代食品卫生学所取得的重要研究成果和进展之一。

二、食物中毒的分类

(一)按致病因子分类 (五类)

1. 细菌性感染和细菌毒素中毒

- 典型的感染型细菌性食物中毒；
- 典型的毒素型细菌性食物中毒；
- 混合型细菌性食物中毒；

2. 化学性中毒：通常是由于某些化学毒物污染食品或在食品加工制作过程中误用某些化学毒物所致。

3. 真菌毒素中毒：某些真菌天然存在的毒素和食品中某些产毒霉菌在生长繁殖过程中产生的代谢物质引起的中毒，前者如某些野蕈（**xun**）含有的蕈毒素中毒，后者包括各种霉菌毒素引起的中毒。

4. 动物性毒素中毒：某些动物性食品本身所含有的有毒成分引起的中毒性疾病，如有毒河豚鱼引起的河豚鱼中毒、有毒贝类引起的贝类中毒等。

5. 植物性毒素中毒：某些植物性食品本身所含有的有毒成分引起的中毒性疾病，如菜豆所含的皂苷引起的中毒和鲜黄花菜所含的秋水仙碱中毒等。

(二)按发病机制分类 (两类)

1. **食源性感染**：通常是由摄入受细菌污染的食品所引起的一类感染性疾病。
2. **食源性中毒**：是摄人已受到某种毒物污染的食品所引起的一类中毒性疾病。

- 食品中各种毒物的来源主要有：

某些细菌繁殖过程中产生的细菌毒素；

有毒化学物质(如有毒重金属等)；

动植物或真菌天然存在或形成的毒素 (如某些有毒鱼类、有毒贝类和某些有毒野生蕈类)。

三、食物中毒的发病特点

(一)食源性感染发病特点（6点）

- 1、由于细菌在人体内生长繁殖通常需要一定的时间，因此食源性感染的发病潜伏期要比大多数食源性中毒性疾病长得多。潜伏期一般以小时或天数计。
- 2、食源性感染的症状主要包括腹泻、恶心、呕吐和腹痛，而且感染经常伴有发热症状。
- 3、食源性感染的病死率很低

4、能引起感染的细菌常常具有定向特点或某种黏附因子，常常可以侵犯肠道的某个特定部位，并在肠道内繁殖。

5、O157：H7大肠埃希菌和其他大肠埃希菌产毒菌株产生的毒素除附着在肠壁外，还附着在肾脏和中枢神经系统的细胞上，影响细胞的蛋白质合成，并导致细胞死亡。

根据病原菌所产毒素的不同作用部位，可以引起出血性结肠炎(HC)、溶血性尿毒综合征(HUS)或血栓性血小板减少性紫癜(1TrP)等病症。

6、有些食源性感染可以引起某些并发症或后遗症，病变常可累及心血管、肾脏、关节、呼吸系统或免疫系统等。

(二)食源性中毒的发病特点：（6点）

- 1、 即使没有摄入活的病原菌，但是如摄入食品中已有的毒素，也会引起发病。
- 2、 中毒性疾病的潜伏期短，通常可以分钟或以小时计
- 3、 中毒性疾病最常见、有时甚至是唯一的发病症状是呕吐，其他发病症状可以有恶心、腹泻以及感觉和运动功能障碍（如味觉、触觉、肌肉运动等）等。发热在中毒性疾病中十分罕见。

4、食源性中毒的病死率较食源性感染高；

5、如果食品中的产毒菌株已灭活，但其所产毒素还存在，食用仍然可以引起发病。

6、毒素检测要比致病菌的检测费用更高，技术难度较大。

(三) 细菌性和化学性食物中毒的不同点

比较项目	细菌性食物中毒	化学性食物中毒
中毒食物	动物性食品为主	无品种差异
潜伏期	一般2-24小时，毒素型可0.5-2小时	数分-数小时
体温	一般有发热（37.5℃—39℃）（毒素型除外）	正常
胃肠道症状和体征	腹痛、腹泻为主， 伴恶心、呕吐	剧烈恶心、呕吐为 主，可伴有腹痛、腹泻
神经、精神症状和体征	除头痛、头晕外， 一般不明显症状体征（肉毒中毒除外）	明显有头痛、头晕、抽搐、 意识模糊，甚至昏迷等症状征
病死率	几乎无死亡病例	病死率较高
季节性	夏秋季为主	无

（四）学校食堂从业人员中病原携带者的影响

- 1、病原携带者可能是处在某种感染性疾病潜伏期的病人。潜伏期的病人在发病前可以排出病原。
- 2、健康带菌者系食用污染食品或被感染后未出现明显的发病症状，而处于亚临床感染或轻度感染的人。在不知不觉中可以排出病原体并传播给其他人。

3、病原携带者可能是某种感染性疾病恢复期的病人。

有些疾病病人在发病症状消失后24~48小时内仍然可以从粪便中排出病原体。如各种肠道病毒、沙门菌和志贺菌等病原体都有类似情况。约有1%的沙门菌病病人可持续1年从粪便中排出病原体。

因此我们要严格控制学校食堂从业人员中病原携带者进入食堂工作。

四、学校细菌性食物中毒的预防

（一）要建立健全学校食品安全管理制度

1、建立以下工作制度（10个）：

- （1）食堂从业人员健康管理制度；
- （2）食堂从业人员培训管理制度；
- （3）食品加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度；
- （4）学校食堂食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度；
- （5）食堂关键环节操作规程；

- (6) 食堂餐厨废弃物处置管理制度；
- (7) 学校食品安全突发事件应急处置方案；
- (8) 学校食品安全投诉受理制度；
- (9) 学校食品卫生自查制度；
- (10) 政府食品药品监管部门规定的其他制度，如有的省市食药监局规定的自查自评管理规定、透明厨房制度、色标管理制度、“四自食品”公示制度等。

2、制订食堂人员食品安全知识培训计划并加以实施。组织学习食品安全法律、法规、规章、规范、标准、加工操作规程和食物中毒预防知识，加强诚信守法经营和职业道德教育等。

3、加强学校食品从业人员的管理，定期进行健康检查。对检查发现患有痢疾、伤寒、甲型和戊型病毒性肝炎等消化道传染病以及活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人，要及时调离接触直接入口食品的工作。每日对食堂食品从业人员必须进行晨检。

4、按《食品安全法》第47条要求：食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，学校应建立食品安全自查制度。

(1) 定期对学校食品安全状况进行检查评价

(2) 若学校生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，学校应当立即采取整改措施

(3) 学校有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告

5、食品药品监管部门规定的其他制度

- 自查制度：如浙江省食品药品监督管理局《浙江省餐饮服务单位食品安全自查自评管理规定》（试行）2016年10月8日施行规定餐饮服务单位应制订食品安全自查自评。

1) 自查自评主要内容：

- (1) 食品经营许可证条件保持情况；
- (2) 食品安全管理机构和食品安全管理员履职情况；
- (3) 食品安全管理制度建立健全和落实情况；

- (4) 食品及其原材料索证索票、进货查验、贮存管理落实情况；
- (5) 加工经营场所、设施设备的安全卫生及使用运转情况；
- (6) 餐饮具清洗消毒落实情况；
- (7) 专用间加工及关键环节控制情况；
- (8) “四白”食品公示及食品添加剂使用管理情况；
- (9) 从业人员培训、健康管理情况；
- (10) 法律、法规和食品药品监管部门要求的其他情况

- 2) 自查自评时间和周期, 原则每月不少于1次;
 - 3) 自查自评记录和整改记录要求保存至少2年;
 - 4) 鼓励餐饮服务单位每次将自查自评情况在本单位网站或店堂醒目处公示;
- (5) 县(市、区)食品药品监督管理部门应对餐饮服务单位自查自评落实情况进行随机抽查。

● 索证索票制度

国家食品药品监督管理局《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（2011年8月1日施行）要求：

对食品、食品添加剂要索取该食（产）品的《食品生产许可证》、合格检验报告和销售凭证（12月内第三方检验机构按食品安全国家（地方）标准检验的）；

对食品相关产品（如洗洁精、铝箔等）要索取该产品《工业产品生产许可证》、合格检验报告和销售凭证（12月内第三方检验机构按食品安全国家标准检验的）。

● 色标管理制度

如浙江食药局《关于印发浙江省餐饮服务食品切配公用具和工作服色标管理操作指南的通知》，2015年8月31日发

1) 切配工用具色标分类：

- (1) 动物性食品原料（畜禽肉和禽蛋类）加工用具标红色；
- (2) 水产品原料（水生动物和藻类）加工用具标蓝色；
- (3) 植物性食品原料加工用具标绿色。

- 2) 切配工用具类别：为刀具、剪刀、砧板、抹布、刷子、原料容器。
- 3) 不锈钢容器可不标注色标，以形状区分：半成品容器为圆形不锈钢盘；成品容器为长方形不锈钢盘。
- 4) 各类原料清洗池用20×20mm相对应色标的文字标注，作为标识。
- 5) 工作服色标分类：专用间（含冷菜间、生食海产品、裱花蛋糕制作）选用浅蓝色，其它食品处理区宜用白色或浅色，但须与专间有较明显区别。

- **阳光厨房制度**：如浙食药局关于印发《浙江省“阳光厨房”建设标准和考评办法（试行）》，2014年6月18日发

“阳光厨房”建设由操作展示和信息公示两部分组成

- 1) **操作展示**：“阳光厨房”操作展示内容为原料清洗、切配、烹饪、专间、餐具消毒。展示方式有玻璃隔断、大厅视频、互联网视频，不同展示内容可任选一种或多种展示方式。

2) 信息公示:

“阳光厨房”信息公示内容: 有许可证、餐饮等级、食品安全承诺、食品添加剂使用情况和自制饮料配方, 自制饮料、自制调味品、自制火锅底料、自制糕点(四自食品公示制度)使用的添加剂等。

公示方式: 应在店内明显位置、菜单或互联网公示。

3) 鼓励项目: 鼓励使用高清监控摄像设备, 鼓励在互联网上进行操作展示和信息公示, 鼓励公示主要食品原料采购等信息。

（二）要严格规范学校食堂从业人员个人卫生

1. 应保持良好个人卫生。操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。
2. 操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。
3. 接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：
 - 开始工作前；
 - 处理食物前；

- 上厕所后；
- 处理生食物后；
- 处理弄污的设备或饮食用具后；
- 咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后；
- 处理动物或废物后；
- 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；
- 从事任何可能会污染双手活动(如处理货项、执行清洁任务)后。

4. 专间操作人员进入专间时宜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，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。
5. 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。
6. 食品处理区内不得抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。
7. 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。

8. 从业人员工作服管理

- 工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（专间用浅蓝色）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。
- 待清洗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。

(三) 备餐间、分装间等专间是防控食物中毒事故的关键控制点：

- 1、降温：25℃以下，配置壁挂式温度计。
- 2、洗手消毒：手消毒用挤压式消毒液，抹布等的消毒液要注意配制浓度。
- 3、空气消毒：注意紫外线灯位置和配置（8平方米配1支30瓦灯），每餐使用前应开启30分钟以上，并做好记录。

- 4、**设备用具**：专用冰箱做到定期消毒；专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。
- 5、**污染源**：用脚踏式垃圾桶。
- 6、**个人卫生**：勤洗头、剪指甲。
- 7、**菜肴传递门**：限高1米，注意不可直接推入。

（四）杜绝生食与熟食的交叉污染

- 1、要严把质量关，防止购入变质食品。
- 2、遵守加工过程从生到熟的加工顺序，切实做好生、熟分开。
- 3、加工肉禽类、水产藻类、果蔬类使用的砧板、刀具、剪刀、抹布和容器要分别标以红色、蓝色和绿色；专间则标以白色。

4、冰箱要标明存放生熟食品的标识，成品与半成品要分别存放，不能存放在同一冰箱内，贮存食品必须遵守先存先出的原则。

5、冷藏设备要定期清洁、除霜、消毒，要注意温度显示仪是否正常，若不正常要在冷藏设备内放置温度计。

（五）食品要烧熟煮透

- 1、熟肉制品是细菌生长繁殖的良好培养基，因此出锅后若超过2小时才食用的应当在高于60°C或适时入冰箱（10°C以下）冷藏，夏季若隔餐或隔夜的就必须回锅加热。
- 2、外购熟食，特别是豆浆，一定要烧透后再吃。

（六）加强对剩米饭的管理

- 因过夜剩米饭中蜡样芽孢杆菌繁殖而致食物中毒的事故屡有发生，过去一直倡导的双加热法仍应采用，即当餐剩饭立即上锅加热，然后摊薄放在通风良好的地方，食前再加热。

五、化学性食物中毒的预防

（一）防止有毒有害化学物质

- 1、有些化学物质与可食用的面碱、淀粉、食盐、食用油等很相似，常因误用误食造成中毒。误将发色剂亚硝酸钠当作食盐而导致中毒的事故在全国各地均有发生。
- 2、要特别关注杀鼠药的投放和使用安全

（二）防止农药中毒

- 1、受农药污染的蔬菜在感官上有时难以辨别，因此要加强对蔬菜农药残留的检测、浸泡、清洗工作。
- 2、因蔬菜农药残留引起的食物中毒情况也时有发生。如1995年某高校食堂、2000年某大酒店均因食用受甲胺磷农药污染的青菜而发生集体性急性中毒事故。

3、首先要确定专门人员负责蔬菜的采购、验收、登记、检测等工作，要与“放心菜”生产者签订定向供货协议。

4、采用农药残留速测卡进行蔬菜农药残留的检测工作，并设立专用蔬菜清洗池，蔬菜清水浸泡不少于20分钟，蔬菜去磷剂浸泡不少于15分钟。

(三) 注意食品用工具设备、食品容器和包装材料卫生，防止有毒有害化学物质污染

1、不能采购非食品级的工具设备、食品容器和包装材料等。

2、包装或盛放过有毒有害化学物质的容器不能用来包装或盛放食品，回收的食品容器在盛装食品前必须有专人检查（做清洗高温消毒处理）。

（四）严禁违法添加非食用物质和滥用食品添加剂

1、**非食用物质**是指不属于传统上认为是食品原料的，不属于批准使用的新食品原料的，不属于卫生部或卫计委公布的食药两用或作为普通食品管理的物质。

未列入我国食品添加剂（《食品添加剂使用卫生标准》**GB2760**及卫生部或卫计委食品添加剂公告）、营养强化剂品种名单（《食品营养强化剂使用卫生标准》）以及其他我国法律法规允许在食品中使用物质之外的物质。

2、 有针对性地打击在食品中违法添加非食用物质的行为。

全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组分别于2008年12月12日、2009年2月4日、2009年6月5日、2010年4月8日、2011年1月3日和2011年6月1日发布了6批

《食品中可能违法添加的非食用物质名单》。

如：（1）食品加工过程中易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）

食品类别

可能易滥用的添加剂品种或行为

渍菜（泡菜等）着色剂（胭脂红、柠檬黄等）超量或超范围（诱惑红、日落黄等）使用。

水果冻、蛋白冻类 着色剂、防腐剂的超量或超范围使用，酸度调节剂（己二酸等）的超量使用。

腌菜 着色剂、防腐剂、甜味剂（糖精钠、甜蜜素等）超量或超范围使.....

（2）食品加工过程中易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）

胭脂红 鲜瘦肉 增色

柠檬黄 大黄鱼、小黄鱼 染色

焦亚硫酸钠 陈粮、米粉等 漂白、防腐、保鲜

3、食堂对滥用食品添加剂管理防范

(1) 经常到卫生计生委网站查询向社会公布的《食品中可能违法添加的非食用物质名单》和《食品加工过程中易滥用的食品添加剂品种名单》。

(2) 向员工宣传正确使用食品添加剂的知识，严禁在食品中使用非使用物质和滥用食品添加剂（包括超使用范围、超使用量）；

(3) 经常开展自查自纠。要特别注意来自广东、香港、国外的一些不明确标明具体品名而使用代号的物品，发现可疑的违法添加物，要尽快向监管部门报告。

(4) 严厉追究在食品中违法添加非食用物质和滥用食品添加剂的人员的责任，健全食品安全长效机制。

4、关注食品煎炸油及其熏烤食品的卫生问题

(1) 食品煎炸油反复使用将会产生大量醛、酮类有毒有害化学物质，因此要控制使用时间，定时更换。

(2) 熏烤食品时滴于火上的食物脂肪高温热聚形成苯并(a)芘，即B(a)P，附着于食物表面。B(a)P对兔、豚鼠、大鼠、小鼠、鸭、猴等多种动物，均能引起胃癌，其对人体也有负面影响。

(3) 蛋白质含量丰富的鱼、肉类食品在高温烹调过程中易产生杂环胺类化合物，能致动物肝癌。对人的致癌作用，尚无肯定的结论。（有影响）

六、诺如病毒感染性腹泻预防

(一) 在全世界范围内均有流行，全年均可发生感染，感染对象主要是成人和学龄儿童，主要发生在秋冬季，多发生在学校等人群聚集的单位。

(二) 诺如病毒（Norovirus）于1968年在美国分离发现，极易变异，感染性强，以肠道传播为主，可通过污染的水源、食物、物品、空气等传播。

我国、德国、日本、美国等国家都曾大规模爆发诺如病毒感染性腹泻。

（三）预防措施

- 1.注意个人卫生，勤洗手。提倡喝开水，不吃生的、半生的食物，尤其是禁止生食贝类等水产品，生吃瓜果要洗净，饭前便后要洗手，养成良好的卫生习惯。
- 2.减少到校外的餐厅就餐，特别是无牌无证的街边小店。
- 3.减少外出聚会和到人多的地方。

4. 学校食堂、教室的地面、台面等手能接触到得地方要经常清洗消毒。尤其是在秋冬季节和本地已出现诺如病毒感染性腹泻的时候。

5. 一旦有学生和教职员员工患病要立即就诊并报告学校及卫计部门。

6. 患者要立即停止上学或上班。特别是食品从业人员、病人的密切接触者在接触后48小时内应关注健康状况，以免传播更多人。

七、美国的“食品安全四措施”

和世界卫生组织倡导的“食品安全五要素”

(一) 美国建议的“食品安全四措施”

1. 清洁 (Clean) : 常洗手和清洗外表面

处理食品前后和使用浴室、接触宠物后要用热洗涤水洗手； 在当餐食品操作完毕后和准备下餐食品前要用热洗涤水清洗切板、菜盘、用具和台面；不能用肥皂或洗涤剂冲洗生食品，如果需要则要用小的蔬菜刷祛除表面污物。

2. 隔离 (Separate) : 不要交叉污染

要隔离食品购货车和冰箱里的生肉、禽、海水产品和其它食品； 可能的话，要用不同切板切生肉、禽、海水产品； 在接触生肉、禽、海水产品后要经常用热洗涤水清洗手、切板、菜盘、用具； 要用不同的盆子盛装生食品和熟食食品。

3. 烹调 (Cook)：烹调至适当的温度

使用清晰的温度计测量熟食品的内部温度以确保肉、禽及其蒸锅等达到规定的温度；鸡蛋要烧煮至蛋黄和蛋白变硬为止；鱼应烧至不透明；当在微波炉里烹调食品时，要确保不存在致病菌能继续存活的冷的部位，最好每次烹调时要上盖、搅拌、转动。如果没有转盘，则在烹调过程中要用手转动食品一两次；当再次加热调味汁、汤、肉汁时一定要煮沸，彻底加热其它剩余食品至少到 165°F（注：即73.9°C）。

4. 低温 (Chill): 适当冷藏 (0°F-40°F) (注: 即-17.8°C — 4.4°C)

将易腐的食品、待用食品和剩余食品在2小时内予以冷藏或冷冻; 不能在室温解冻食品, 而应在冰箱、在冷的流动水或在微波炉中融化食品; 要在冰箱中腌制食品; 要在冰箱中将大量的剩余食品分成小部分装进小的容器里作快速冷藏; 不要将冰箱塞满, 要保证冷空气循环流动。

(二) 世界卫生组织倡导的“食品安全五要素”

世界卫生组织在“食品安全四措施”的基础上增加一条

1. 清洁 (Clean) : 常洗手和清洗外表面
2. 隔离 (Separate) : 不要交叉污染
3. 烹调 (Cook) : 烹调至适当的温度
4. 低温 (Chill) : 适当冷藏 (0°F-40°F) (注: 即 -17.8°C — 4.4°C)
5. 安全的食材和饮用水

八、食堂食品安全管理

- 1.建立健全食品安全管理组织机构和索证索票制度；
- 2.餐饮服务许可证和健康证等证照齐全有效、各项台账记录规范齐全；
- 3.严格对食堂从业人员的审查和管理；
- 4.按要求做好餐留样；
- 5.食堂的场地设置与布局合理，符合《餐饮服务食品安全操作规范》等有关规定的要求；
- 6.食品处理区地面与排水设施符合标准；
- 7.食品处理区墙壁、门窗符合标准；

- 8.食品处理区天花板符合标准；
- 9.处理区操作人员洗手消毒设施符合标准；
- 10.餐具清洗消毒保洁设施设备符合要求；
- 11.食品原料、清洁工具和清洗池要按用途进行分类使用且标志明显；
- 12.接触食品的设备、工具和容器必须符合卫生标准，并易于清洗消毒；
- 13.通风排烟设施设备符合标准；
- 14.采光照明设施符合标准；
- 15.废弃物暂存设施符合标准；
- 16.更衣室符合标准。

九、食物中毒和食源性疾病的应急处置

1. 发生食物中毒和食源性疾病时应立即向教育部门、食品药品监督管理局、卫生局报告。
2. 立即送病人到医院就诊。
3. 立即保护厨房等现场，保护留样食品，封存剩余食物，不得打扫清理。
4. 积极配合食品药品监督管理局、疾病预防控制中心对事件的调查处置。
5. 不得向外界擅自发布事件相关信息

谢谢!

