

# 餐饮服务食品安全风险防控与操作实务课程

【课程大纲】

课程章节	课程纲要
第一模块 餐饮服务食品安全概述	<ol style="list-style-type: none"><li>1、食品安全法及其实务细则的适用范围</li><li>2、食品安全相关用语定义</li><li>3、餐饮服务的特点</li><li>4、餐饮服务高见险的原因</li><li>5、各级政府部门工作要求</li></ol> <p>案例分析 1：为何人人谈中国食品安全而色变？</p>
第二模块 机构及人员管理要求	<ol style="list-style-type: none"><li>1、食品安全管理机构及人员设置要求</li><li>2、食品安全管理人员基本要求</li><li>3、从业人员健康管理要求</li></ol> <p>案例分析 2：餐馆从业人员未获健康证明从事餐饮服务活动受处罚。</p> <ol style="list-style-type: none"><li>4、从业人员个人卫生要求</li><li>5、从业人员工作服管理要求</li><li>6、从业人员培训要求</li></ol> <p>案例分析 3：如何建立餐饮从业人员培训制度</p>
第三模块 场所与设施、设备要	<ol style="list-style-type: none"><li>1、选址要求</li><li>2、建筑结构、布局、场所设置、分隔、面积要求</li></ol>

<p>求</p>	<p>3、食品处理区设置</p> <p>案例分析4：这样设置食品处理区，行吗？</p> <p>4、库房要求</p> <p>5、专间要求</p> <p>6、洗手消毒设施要求</p> <p>7、清洗、消毒、保洁设施要求</p> <p>8、防尘、防鼠、防虫害设施及相关药剂管理要求</p> <p>案例分析5：食品进货没有记录，导致官司败诉</p> <p>9、废弃物暂存设施要求</p> <p>10、设备、工具和容器要求</p> <p>11、场所及设施管理要求</p> <p>案例分析6：场所不合格，罚款二万元。</p>
<p>第四模块</p> <p>过程控制要求</p>	<p>1、加工操作规程的制定与执行</p> <p>2、采购验收要求</p> <p>3、贮存要求</p> <p>案例分析7：贮存不当，导致食品变质引起食品中毒案</p> <p>4、粗加工与切配要求</p> <p>5、烹调要求</p> <p>6、备餐及供餐要求</p> <p>案例分析8：厨师应如何供应餐饮食品？</p> <p>7、凉菜配制要求</p>

	<p>8、生食海产品加工要求</p> <p>9、现榨果蔬汁及水果拼盘制作要求</p> <p>10、烧烤加工要求</p> <p>11、食品添加剂的使用要求</p> <p>12、留样管理要求</p> <p>13、记录管理要求</p> <p>14、投诉受理要求</p> <p>案例分析 9：员工投诉公司食堂主管，主管无言以对</p>
<p>第五模块</p> <p>食品安全事故处置与安全风险防控</p>	<p>1、食物中毒及其危害</p> <p>2、防控食物中毒的基本原则与关键点</p> <p>案例分析 10：这些食物中毒案，是谁的责任？</p> <p>3、食物安全事故应急预案</p> <p>4、食品安全事故责任追究</p> <p>案例分析 11 未经许可生产食品，应追究法律责任</p>
<p>第六模块</p> <p>违反食品安全法的法律责任</p>	<p>1、违反食品安全法及相关法律法规的行为</p> <p>案例分析 12 这家公司的食堂，有哪些违反食品安全法的行为？</p> <p>2、违反食品安全法的民事法律责任</p> <p>案例分析 13：销售过期食品，退一赔十</p> <p>3、违反食品安全法的行政法律责任</p> <p>案例分析 14：生产不良食品，被吊销餐饮生产许可证</p>

---

#### 4、违反食品安全法的刑事法律责任

案例分析 15：某公司管理不善，酿成重大食品安全事故，  
相关人员锒铛入狱