

《餐饮经营把好食品操作安全六大关》

主讲：宋德标

课程背景

餐饮经营，特别是餐饮的饭菜质量、卫生安全关系到用餐人员的身体健康、切身利益和职工的稳定。我们应从构建和就餐环境的高度，充分认识加强酒店餐饮管理的重要性，把保障餐饮食品卫生安全、提高和改善顾客的膳食水平、建立健全餐厅各项管理制度作为一项重要工作来抓，加强管理，抓出成效，让各级职工满意。

课程收益

本课程帮助学员了解酒店餐饮食品管理的运营管理的基础思路，掌握餐饮企业运营控制的基本方法，通过了解餐饮业领导力与执行力之间的关系。了解现代人管理需求达成相互之间的共情式管理，使餐饮运营生产经营活动所耗费的人力、物力、和财力资源合理化。

培训对象

酒店餐饮业、膳食服务企业各级管理者等

授课时长

1天/6课时

授课风格

讲授方式极具亲和力，擅长互动，注重双向沟通，视频、讨论引发学员自主思考。课程注重解决学员实际问题，实用性强，始终遵循理论+实践的教学理念。

课程纲要

单元一 把好采购验收关

- 一、把好采购关：流动摊贩莫光顾，正规渠道有保障
- 二、食品安全法第二十八条
- 三、餐饮监管案例分析一
- 四、索证要票为溯源，采购人员记心上
- 五、建立台账记录制度
- 六、进货查验：查验所购食品及原料质量，与购物凭证是否相符
- 七、定型包装看标签，散装食品看感官
- 八、肉毒杆菌易污染食物
- 九、餐饮监管案例分析二

单元二 把好健康卫生关

- 一、加工者引起的疾病传播路线
- 二、“晨检制度”---从业人员健康管理
- 三、中华人民共和国食品安全法第三十四条
- 四、事件案例三
- 五、个人卫生
- 六、工作帽
- 七、从业人员个人卫生
- 八、一次性手套
- 九、指甲
- 十、饰物
- 十一、何时需要洗手
- 十二、事件案例四
- 十三、环境卫生
- 十四、清洁关

单元三 把好亚硝酸盐关

- 一、预防食物中毒十大要点
- 二、餐厅常见的有毒化合物
- 三、正确标记
- 四、适量使用
- 五、安全贮存
- 六、详细记录
- 七、餐饮监管案例分析五
- 八、食品添加剂专用管理
- 九、餐饮监管案例分析六
- 十、留样管理要求
- 十一、食品安全事故处置要求
- 十二、救治病患
- 十三、紧急措施

单元五 把好清洗消毒关

- 一、餐具、用具的清洗和消毒——“四过关”
- 二、餐饮企业常用消毒方法——物理法（远红外线消毒）
- 三、餐饮企业常用消毒方法——化学
- 四、食品接触面清洗、消毒一般步骤
- 五、餐用具清洗消毒后保洁卫生要求
- 六、不同加工环节致病菌检出率
- 七、事件案例七
- 八、调查结论

单元六 把好食品存放关

- 一、交叉污染

- 二、餐饮食品低温保藏注意事项
- 三、工具容器有标识，多人用时不错忘
- 四、相对密闭不接触，严防蝇虫与蟑螂
- 五、事件案例八
- 六、部分食品原料的保存条件
- 七、存放食品应注意：贮存时间和温度要合适