

输入关键词或拼音字母 [文章搜索](#)

- [研究基地动态](#) [更多](#)
- 中科院科技政策与管理科学研究所陈安教:
  - 研究基地郑向敏教授、谢朝武副教授等获
  - 研究基地郑向敏教授参加2010年中国饭店:
  - 研究基地谢朝武副教授入选福建省“高校:
  - 研究基地陈金华副教授获2010年度国家社:
  - 研究基地谢朝武副教授获国家旅游局2010:
  - 《中国旅游报》报道研究基地揭牌仪式和:
  - 丘进校长为中国旅游研究院旅游安全研究:

- [相关链接](#)
- 中华人民共和国国家旅游局**
- 各地政府旅游网
  - 国际旅游组织
  - 旅游研究机构

# 餐饮业食品安全问题与对策

时间: 2009-11-22 19:01:48 [收藏此页](#) [打印此页](#)

池 进,李秀兰

(华侨大学研究生处、经济管理学院,福建泉州362011)

**摘要:**从食品安全的角度出发,剖析食品安全在餐饮业发展中的作用,寻求解决对策和有效保障措施,探索餐饮业如何面对食品安全问题,在竞争中健康发展,让餐饮业经营者认识到只有重视饮食安全,才能保障餐饮业的生存与发展.

**关键词:**食品安全; 问题; 对策

**中图分类号:**R15

**文献标识码:**A

**Food Safety, Problems and Measures**

**CHI Jin,LI Xiu-lan**

(Postgraduate Department, Economic Management college, HuaQiao University, Quanzhou 362011, China)

**Abstract:**The food safety plays a more and more important role in the development of the food industry. The present problems are discussed, some measures are proposed.

**Key words:**food safety; problem; countermeasure

**CLC number:**R15

**Document code:**A

随着社会进步与经济发展,人们的生活观念和生活方式也在不断地变化.餐饮业出现蓬勃发展景象,同时也存在着激烈的市场竞争和发展的的问题,本文从食品安全的角度出发,剖析食品安全在餐饮业发展中的作用,寻求解决对策和有效保障措施,探索餐饮业如何面对食品安全问题,在竞争中健康发展,让餐饮业经营者认识到只有重视饮食安全,才能保障餐饮业的生存与发展.

## 1 食品安全与餐饮业发展的关系

### 1.1 餐饮业发展的促进因素

当社会结构发生改变、人们的活动日趋频繁、旅游外出的机会增多、妇女走出厨房投入工作行列的比例增加时,人们不得不改变传统的饮食习惯,而适应新的生活方式,把回家吃饭团聚的情景显现在气氛融洽的餐厅中.因此,促进餐饮业蓬勃发展的因素可归结为:(1)生活水平的提高.随着人们收入的提高,也促进了生活质量的提高.(2)家庭结构的变化.家庭规模逐渐变小的趋势,三口之家、丁克之家、单身族逐渐增加.(3)生活方式的转变.妇女走出厨房投入工作行列,外出饮食的机会增加,同时也可更换口味,增加乐趣.(4)方便因素.工作性质的约束、生

活的快节奏,无法正常回家吃饭,会就近选择餐厅用餐.(5)社会地位.带朋友或客户外出用餐,证明自己的品味和格调.(6)文化背景.年节喜庆,人们总是找家合适的餐厅,和家人或朋友一起分享.

### 1.2 食品安全在餐饮业发展中的重要地位

当人们走进一家餐厅,期盼的就餐条件是:(1)美味可口的菜肴;(2)安全放心的食物;(3)清洁卫生的环境;(4)轻松愉悦的气氛;(5)令人满意的服务.这些因素加起来就成为一次愉快的用餐经历.随着人们在外用餐次数的增加,用餐经验的累积,人们对用餐时食品安全的重视程度也日益加深.我们在泉州丰泽新村随机抽样调查中,将以上提及的五大期望因素对100位受访者调查结果进行统计,68%的受访者将安全卫生的食物排在首位.

安全的食品能保证人体的正常生理功能,促进健康和生长发育,提高机体的抵抗力和免疫力,有助于防治某些疾病.如果食品不安全,就会造成食物中毒、肠道传染病或人畜共患传染病的发生,还可引起慢性中毒或者致畸、致癌、致突变,严重损害健康,甚至危及食用者的生命安全和子孙后代健康成长,影响民族的兴旺发达.

对于餐饮企业来说,不安全的食品会影响餐饮店的生存与发展;而对于整个餐饮行业来说,必将影响到整个餐饮行业的规模与发展.而且会造成人们的恐慌,甚至社会的不安.

餐饮业中食品不安全造成的损失可归结为:(1)顾客本人及其它人的生命安全或身体健康;(2)顾客本人及其家庭成员精神心理伤害和经济损失;(3)停止生产经营、民事纠纷、配合调查等使企业和员工经济效益下降;(4)人工成本增加;(5)政府、行业和社会舆论的批评和指责;(6)法律追究和新闻曝光导致的企业形象损害;(7)投资方或金融部门或合作方的信心丧失;(8)企业信誉的损害并由此引起的商机损失和产品竞争力下降.

由此可见,直接经济损失仅是其中的一部分,由此造成的间接损失却是巨大深远的.

饮食是人类维持生理需要及进行一切活动的基础.如果人们得不到安全卫生的食品,不仅对身体健康不利,更危及生命安全,那么餐饮业要想生存将举步维艰,更何谈发展?

## 2 餐饮业中存在的食品安全问题及原因分析

### 2.1 食品污染问题

由于自然或人为的因素,致使食品含有害物质引起食品的结构和形态发生异常变化,直接损害人体健康.自然因素指食品本身具有毒性与有害物质及自身腐败变质而导致的细菌、霉菌毒素污染;人为因素指由于人们缺乏相关知识、技术、意识而带来的食品二次污染.有毒物质污染食品的渠道是多方面的:(1)细菌、霉菌污染与腐败变质;(2)农药的污染,如滴滴涕、六六六、汞、砷等农药的残留;(3)工业“三废”和生活污水、垃圾的污染;(4)家畜疫病的污染;

(5)重金属毒物;(6)运输贮存、加工过程中的污染;(7)容器与包装材料;(8)食品放射性污染;(9)饮食企业不卫生造成食品污染;(10)动植物原料病原体的污染等;(11)不法分子投机经营,为牟取暴利,生产销售劣质食品,以次充好,以假充真,违反国家食品卫生标准,严重危害人体健康.

### 2.2 食品营养问题

食品营养问题即营养不均衡问题,包括食品营养过剩与缺乏.食品营养问题,对人体也是安全问题.

(1)食品营养过剩.随着人们生活水平的提高,多数人已不再满足吃得饱而转向追求吃得好.然而转变过于极端,导致人的“三高”问题严重.“三高”即高蛋白、高脂肪、高热量,由此引起了一系列的所谓“现代病”、“文明病”,如高血压、糖尿病、冠心病、动脉硬化、心肌梗塞等疾病,且发病率逐年提高.

(2)食品营养缺乏.强调个人的饮食喜好,而忽略人体吸收各种所需营养,导致营养缺乏.人们只有摄入全面而充足的必需营养才能获得健康,如儿童饮食应重视钙的摄取以保证生长发育所需,妇女应注重铁的摄取以

远高贫血等症困扰,老人同样应加强补钙,以免犯有骨质疏松症、腰酸腿软等症。

#### 2.3 食品质量带来的食品安全问题

顾客进餐厅消费最基本的要求就是获得味美可口的饭菜,即菜肴要色、香、味俱全,这也是餐厅食品质量的外在表现。但有些厨师为使食品菜肴的色彩鲜艳、质地脆嫩、造型美观而在烹饪过程中随意加入一些不利于人体健康的添加剂,易造成顾客出现一系列不良反应,如口渴、腹泻、痉挛、食物中毒等。

#### 2.4 食品安全意识薄弱

食品安全意识薄弱的问题同时表现在企业经营者与顾客身上。具体体现于经营者缺乏对食品安全生产的重视,缺乏管理。厨房员工与餐厅服务人员操作缺乏规范,思想上缺乏食品安全观念。而顾客方面则表现在就餐时的营养搭配问题与就餐场所的选择问题上,正因为他们仍到无卫生经营许可证的餐厅、摊点就餐才促成了不法餐厅的存在,从而造成了餐饮行业市场的无序与不规范。

### 3 餐饮业中常见的食品安全问题——食物中毒

食物中毒是人体因摄取受到致病细菌或有害物质污染的食品而引起的疾病。根据中国台湾“行政院卫生署”统计资料显示,在1981~1990年发生的693起食物中毒事件中,已鉴定出原因者有387件(56%),原因不明者有306(44%),原因已知者中有299件(77%)是起因于细菌性食物中毒,化学性食物中毒占12件(3%),起因于天然毒素者占26件(7%)。由此可知,细菌性食物中毒是最容易发生的,例如沙门菌、葡萄球菌、肠炎弧菌等引起的食物中毒,约占70%。从流行病学观点来看,如有2人或2人以上摄取相同食物而发生相同症状,即可视为食物中毒事件;但如因摄食含有肉毒杆菌的食物或化学性急性中毒而引起死亡,即使只有1人,仍可视为食物中毒事件。细菌性食物中毒的主要症状是呕吐、腹泻、腹痛等,通常潜伏期较短,而且不会由患者直接传染,所以不是传染病。

食物中毒发生的必要条件:(1)食物中有病原污染,且污染的数量(浓度)足以致病。又包括以下2种可能:最初污染浓度够高;食物在加工、烹调或储存过程中,微生物继续繁殖,或是毒素浓度增高。(2)含有病原的食物被摄入人体。(3)人体摄取到的病原数量超过了其所能抵抗的阈值。

#### 4 解决食品安全问题的对策

##### 4.1 由自然因素产生的食品安全问题对策

对于自然因素而致使食品含有有害物质而引起的食品安全问题,可通过加强对人们食品安全的教育,劝导消费者不购、不吃本身有毒的食品或腐败变质食品;生产经营者不购、不存、不做、不卖变质有毒、危害消费者健康的食品来解决。

##### 4.2 人为因素产生的食品安全问题

###### 4.2.1 餐饮企业应严格管理生产、服务各环节

采购人员与经理、厨师长共同决定采购食品种类、质量后,应充分运用专业知识,并结合餐饮企业实际情况,按质、定量地采购。在食品量的把握上应以既能保证及时供货又不造成囤积而导致腐烂变质或影响资金周转为原则。严把食品质量关,做到不进劣质、腐败变质、不符合食品卫生标准的食品。

运输装卸食品原料的容器、工具、设备等必须是无毒无害材料制成,使用中必须按规定洗刷或消毒。作为运输车辆的车辆要做到专用。否则,必须在装运前进行彻底、有效的清洗。同时在装卸过程中不得将有毒有害物质与食品、食品与非食品、易于吸收气味的食品与有特殊气味的食品混同装运等。

为了保证及时供应,应对紧急需求或出于某种原因,必须贮藏食品。在食品的贮存过程中要确保食品的质量,以防过期或贮存不当而导致食品的腐败变质,造成食品安全问题的出现与成本的增加。同时为了保证贮存效果,应考虑到仓库面积、位置、温度、湿度、通风及照明要求,注重掌握贮存方法。

在对食品原料的初加工过程中,要特别注意瓜果蔬菜的农药残留问题、家禽畜肉的质地低劣、带有某种病原细菌、腐败变质等问题。在烹饪过程中注意生熟食分开处理,做完每道菜后要清洗烹调用具,尽量避免食品营养成分的损失。

盛放菜肴的容器具、餐碗、碟盘可能因使用不合格清洁剂、消毒剂或使用不当而造成化学物质污染等安全问题。因此,餐饮企业应采购使用合格清洁剂、消毒剂,并对使用人员进行职业道德和产品使用培训,才能真正发挥其作用。服务过程也有可能因食品接触到服务人员不洁之手,或因服务人员将菜肴的交叉叠放造成污染。应加强服务人员的卫生习惯培养与服务技术培训。

餐饮服务繁琐细微,环环相扣,餐饮服务过程中任何一环出现问题都将影响企业的经营,因此要求做好餐饮服务过程的每一环,强调彼此间的密切配合,竭尽全力去做好。这不仅关系到顾客的身体、生命安全,也关系到餐饮企业的发展。

###### 4.2.2 发挥政府宏观管理作用

由于我国市场经济体系还不够完善,市场经济存在着自身缺陷,使得政府的宏观管理愈显得重要。企业是自主经营、自负盈亏的经济实体,其自身性质决定了企业是以获得利润为最终目的,这就难以避免企业为了追求最大利润,而忽略了对顾客的服务质量。市场经济需要政府发挥其应有的监管作用,以确保餐饮市场的健康发展。近2年我国政府已加大了对食品生产与销售的监管力度,如2001年农业部发出《关于加强农业环境和主要农产品污染监测与管理工作的通知》;2002年卫生部在总结国外食品安全监管经验的基础上,结合我国食品生产经营现状,

制定了《食品卫生监督量化分级指南》,根据上一年对食品生产经营单位卫生许可审查和经常性卫生监督情况,采用危险性评估原则,考虑影响食品卫生安全的可能性及对人体健康危害程度,将它们进行风险分级和食品卫生信誉度划分,一次确定其当年的监督类别和次数;2003年3月14日起实施的《进口食品国外生产企业注册管理规定》与5月1日起实施的《食品生产企业危害分析与关键控制点(HACCP)管理体系认证管理规定》,将加快我国食品安全管理与国际接轨步伐,对保证食品安全产生积极的影响。

###### 4.3 加大科研投入,提高食品安全技术水平

国家应增加对高等院校、科研院所的食物生产、食品工业、食品营养与卫生及相关领域的前瞻性、战略性、公益性科研投入,加强与食品有关的基础研究和技术开发工作,促进产、学、研相结合,使相关学科相互渗透和交融,不断增强开发新产品、新技术、新工艺的能力。加强生物技术、信息技术等高新技术在食品安全领域的应用研究,不断提高食品标准、质量、安全和卫生水平。培养食品安全科学研究领域的高层次人才,吸取发达国家的先进经验,注重引进、消化、吸收国外有关食品安全的先进技术,如德国和日本的一些科研人员已推出一种可以缓释出抗微生物孳生成分的包装材料,从而可大幅度提高食品储存期。而且,这种包装材料能自行消毒。其他一些食品加工和消毒技术,如高压、超声波等均已在新包装中加以利用。

###### 4.4 餐饮企业内部建立检查、培训、考核制度

制定餐饮业食品安全法,并对餐饮业员工进行有计划、有步骤、行之有效的学习、培训,改正其不良卫生习惯,提高食品安全意识,做好食品安全事故的记录、整理与保存;做好餐饮企业内部的自查自纠、预防改进、监督防范的内部审核工作;将食品安全发生率作为员工绩效考核的组成部分,强化食品安全与员工的切身利益关系。

###### 4.5 发挥社会团体、行业协会的宣传与监督作用

社会团体、行业协会通常为自愿民间组织,在协调政府、企业、消费者之间的相互关系中起着良好的桥梁作用。其职责是宣传政府的法律、法规;向政府反馈企业、消费者的意见;协调企业之间的关系。可通过组织

开展咨询宣传活动,在社会上普及食品安全知识,提高企业和消费者的食品安全意识。

2002年8月23日起由中国饭店协会发布的《绿色饭店标准》开始正式实施。这部标准是我国餐饮业首部绿色标准,适用于我国境内的所有酒店、餐馆、宾馆、酒家、度假村等企业。对达到或超过绿色饭店标准的饭店和餐馆,将准许使用中国绿色饭店标识。按照标准,绿色饭店分为5个等级,以A字数为标识,AAAAA级为最高级。绿色饭店必须具备消防、治安和食品安全等条件。

#### 5 加强食品安全教育的方法

食品安全涉及饮食的方方面面,而且时刻威胁着人们的身体健康乃至我们的后代,这不得不引起人们密切关注。然而这与人们食品安全意识的薄弱有关。剖析原因并探求有效教育方法显得极为必要。

##### 5.1 食品安全意识薄弱的原因分析

(1)饮食的日常需求性。吃在人类活动中排首位,人们只有通过饮食获取肌体所需的能量后,才能从事其它任何活动。饮食在人们的头脑中已成为一件必需的事情,成为人们日常生活的必修课。也许人们会发现越是熟悉的东西往往越容易被忽视。也正是这个道理,食品安全问题因日常需求性而被忽视。

(2)不良症状显现的滞后性。除常见的食物中毒外,许多有害食品的危害性只有在人体内累积到一定量即安全限量后才会出现明显症状,人们往往只有在危害性显现之后才会明白。

(3)轻微食物中毒的普遍性。也许人们常常会有这种体会,在某一餐馆或小吃店用餐完后,有腹痛、腹泻、胃肠不适等症状。然而我们又常常习惯地以自身体质差、肠胃功能不好等理由而敷衍了事,偶尔的轻微食物中毒并不能引起我们的注意。

(4)时代特征性。食品安全对人类的威胁随着人类文明的不断发展反而愈显得严重。食品污染源变广了,食品安全的范围扩大了,内容丰富了。例如工业的发展带来的废水对河流污染的问题,从而影响到水产品质量;生活质量的不断提高带来的各种“富贵病”、“文明病”。再者,现代食品安全的内涵远远超出了人们传统观念中的定义。因此人们对食品安全的观念也应随时代的进步不断更新,食品安全意识也应不断提高。

##### 5.2 加强食品安全教育的方法探讨

(1)立法教育。加强法制教育,使每个从业人员都树立起食品安全的观念,让消费者有食品安全的思想,懂得保护自己。

(2)设立食品安全日。一般地,具有普遍性的或反映时代特征的或特别重大的事件,都有可能被确定为纪念日,以引起全世界人们的共识与关注。随着食品安全问题的日益突出,完全有必要设立食品安全日,时常提醒着人们对食品安全的关注。

(3)充分利用公共宣传栏的作用。充分利用和发挥公共场所的宣传栏作用,及时地曝光各种违反《食品安全法》的生产经营销售案例,以引起公众的关注与警觉,自觉抵制无证经营商店、小摊点,假冒伪劣产品,提高食品安全意识。

(4)利用典型事例教育。2003年是中国历史上不可忘记的一年,突如其来的SARS惊扰了全国,其所带来的影响极大。但静下心来细想,如果人们已有良好的卫生习惯与防范意识,也许出现的SARS病例也就不会如此惊人。我们可利用这次SARS疫情做好食品安全教育,教育人们学会自觉地养成良好的个人卫生习惯和科学饮食,对食品安全多一份警惕,多一份防范,增强食品安全意识。

#### 6 结论

餐饮业发展与食品安全密切相关,餐饮业要想获得持续发展就必须时刻关注食品安全。随着社会的进步,科技的发展,人们的食品安全意识在提高,餐饮企业必须加大食品安全的投资。

食品安全的投入对于餐饮企业来说其实也是生产性的投入,因为从生产到服务的各个环节所使用的设备设施都是保障食品安全的基础条件,只有良好的经营环境才有可能确保食品安全。食品安全的投入对于政府来说是指政策与法规的投入,例如加强对老百姓的食品安全教育、制定法规等。在教育的同时,实施食品质量市场准入制度,从两个方面把好食品市场的安全关。本人认为,食品质量法规和市场准入制度只是监控食品质量的一个方面,另一个方面是食品安全教育。只有人们普遍有了食品安全的意识,才有可能保护自己,促进饮食市场的健康发展。人们对所消费的食品的安全信息不完全,通常是靠自己所掌握的知识来观察,判断食品的外在与内在质量。这种信息的不对称使消费者实际上很难通过表面观察获得食品安全性的信息,特别是一些食品安全性问题是需要经过长时期才能表现出来,它的影响是长久的、潜在的。所以,教育人们学习食品安全知识,尽可能地掌握更多的食品安全信息,是一项重要的社会工作。在市场经济条件下,政府监管食品市场,从源头保证食品安全性,规范企业行为,仍是维护大众利益的根本措施。

总而言之,食品安全贯穿食品制作与服务的各个环节,食品安全与餐饮业发展密切相关。食品安全与否对于餐饮企业的生存与发展事关重大,特别在人们对食品安全知识逐步掌握、食品安全概念逐渐加深后,这种作用越发显得重要。

##### 参考文献:

- [1] 蔡同一. 食品卫生监督管理与执法全书[M]. 北京:中国环境科学出版社,1999.
- [2] 凌强. 现代饭店食品营养与卫生控制[M]. 沈阳:东北财经大学出版社,2001.
- [3] 邱健人. 食品品质卫生安全管理学[M]. 台湾:云轩图书出版社,2000.
- [4] 高秋英. 餐饮管理——理论与实务[M]. 长沙:湖南科学技术出版社,2001.
- [5] 陈树功. 中国台湾食品中毒分析及预防对策[M]. 中国台湾“行政院卫生署”编印,1992.
- [6] 邵国红. 医药卫生执法全书[M]. 北京:中国物资出版社,1999.
- [7] 沈松茂. 中国餐饮学[M]. 北京:中国餐饮协会出版,1996.
- [8] 中国食物与营养发展纲要(2001-2010年)[J]. 营养学报,2002(24):6~9.
- [9] 韩明. 国际餐饮业发展新趋势[J]. 中外饭店与餐饮,2001(1):24~25.
- [10] 王洪宝. 我国餐饮业目前存在的十大难题[J]. 中外饭店与餐饮,2001(12):52~55.
- [11] 杨平. 从不安全到安全——看美国人饮食理念的变化[J]. 中外饭店与餐饮,2002(12):30~32.

本文发表于:《宁波大学学报》2004(2)

上一篇:国内近年关于旅游安全研究的综述与启示

下一篇:国外旅游安全研究综述

