**食堂食品验收员验质培训**

**一、食堂食品验收员验质的意义**：

为规范食堂材料采购、验收标准，使食堂材料采购、验收达到安全、卫生、节约的目的，根据国家《食品卫生安全法》及相关的食品卫生标准、规定结合食堂作业实际制定本标准.

**二、食堂食品验收员岗位职责**：

1、采购的食品必须符合国家有关卫生标准与规定。采购的食品必须新鲜、卫生、清洁，严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。

　　2、肉类食品采购必须有检验合格证明；禁止采购无检验合格证明的肉类食品。

　　3、采购定型装食品，食品包装上必须标明：食品名称、厂史、厂址、生产日期、保质期限、规格等，缺一不可；禁止采购超过保质期限用其他不符合食品标签规定的定型包装食品。

　　4、验收、禁止采购无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

　　5、采购的食品不得放置或存放在有害、有毒的容器内。

　　6、食品验收定人、定责、定位、定岗；必须先派有高度责任感，懂得食品卫生基本常识的人作为食品验收人；必须[规范](http://www.fdcew.com/Soft/kfsj/Index.html" \t "_blank)食品进货、验收的程序。食堂对进货的每样食品都必须进行验收，每次验收，验收人都必须认真、仔细检验每样食品的各项卫生要求，对达不到食品卫生标准和不符合食品卫生要求的食品要坚决清退。每次对每样食品的验收都要在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

**三、食堂食品验收标准**：

（一）食堂材料分类

1、蔬菜类 主要包括叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜类和食用菌类等。

2、水产品类主要包括新鲜或冷冻的鱼、虾、虾仁及各种贝壳类海鲜。

3、肉产品类主要包括新鲜或冷冻的猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉及其相关附属品。

4、水果类 主要包括瓜、果、梨、桃、香蕉等。

5、米、面类主要包括大米、面粉、玉米面等。

6、食用油类主要包括花生油、花生调和油等。

7、定型包装类主要包括白糖、味精、豆腐乳、盐、酱油、味极鲜等。

8、豆制品类主要包括豆腐、豆腐皮等。

9、干货类 主要包括木耳、粉条、粉丝、香菇、大料、花椒等。

（二）食堂材料验收的方法

1、嗅觉检验即用嗅觉器官来鉴定原料的气味如出现异味说明已变质。

2、视觉检验用肉眼根据经验判断品质的好坏。

3、味觉检验可根据原料的味觉特征变化情况来鉴定品质好坏。

4、听觉检验根据听觉检验的方法鉴定品质的好坏、如鸡蛋，可以用手摇动然后听声音来鉴定。

5、触觉检验用手检验原料组织的粗细、弹性、硬度等以确定其品质好坏本方法是常用的基本方法。

（三）食堂材料验收标准

1蔬菜类：无黄叶，叶子无虫口病斑及冻伤，品质鲜嫩，色泽鲜绿，无腐败及变质。土豆，地瓜新鲜无芽，无明显擦皮，无氧化变黑。

2、肉类：鲜肉必须有检疫章和检验单印章清楚肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水。

3、包装类：食品包装是否完整，字迹清晰，包装食品是否有名称、产地。产品及生产保质日期等标示。包装食品色、香、味等感官性状是否正常。食品是否超过保质期。

4、禽类：家畜肉的品质好坏主要是以肉的新鲜度和品牌来评价的,常用感官检验方法来鉴定感官检验主要是以外观、硬度、气味、脂肪的状况确定肉的新鲜程度。

5、米、面粉类： 米、面粉的品质好坏有较明显的区别,主要从含水量、颜色、面筋质和新鲜度等几个方面进行检验。