

食品安全与质量管理
Food Safety and
Quality Management

(6)
食品质量管理

05/23/2017



食品
安全
与
质量
管理

小组project布置

- 题目:
 - 如何让正宗兰州拉面快餐店开遍世界?
 - 汇报组: B组 (罗梦雨、厉笑冉、向孟秋)

1

如何让正宗兰州牛肉面 快餐店

开遍全世界



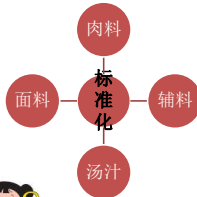
标准化是快餐企业发展的核心能力

从“千店千面”到“千店一面”

要考虑的问题

• 基本配方与原材料标准化

- 原料标准化
- 配方标准化
 - 一清 (汤)
 - 二白 (萝卜)
 - 三绿 (香菜蒜苗)
 - 四红 (辣子)
 - 五黄 (面条黄亮)



八个城市的食品制造及加工中心
骨汤原汁、面条及原料都采取统一采购、统一生产，门店的后厨只需进行最后的简单再加工工序

ICS67.060
X.11
RBX10827—2000

DB62

甘肃省地方标准
DB62/T685—2000

兰州牛肉拉面

Lanzhou Beef Noodles



兰州牛肉拉面规范立项标准			
种类	重量(克)	标准(厘米)	面条要求
毛细	275	面粗直径0.1	粗细均匀, 不粘连, 不断条 一清、二白、三红、四绿 粗细、宽窄一致, 软硬适, 筋道, 不爽生肉汤清亮无 渣, 肉丁1.5cm方块大小均 匀萝卜片白、不爽生, 厚 薄大小适宜 (4cm×2.5cm×0.2cm), 辣椒油红亮蒜苗、香菜新 鲜翠绿香气宜人, 汤鲜味 浓, 麻而不闭气, 辣而不 烈, 肉丁烂香, 萝卜片可 口
细面		面粗直径0.2	
二细		面粗直径0.3	
韭叶		面宽0.5	
宽面		面宽1.5	
大宽		面宽2.5	
荞麦 棱			粗细均匀, 棱角分明, 不粘连, 不断条

要考虑的问题

• 流程标准化

- 规定基本的操作程序标准。



要考虑的问题

• 店面设计标准化

- 店内布局
- 装饰材料
- 风格、色调
- 餐具
- logo



要考虑的问题

• 服务标准化

- 规定基准服务内容, 统一服务语言、服务方式、店员制服。
- 对店长、技师等进行定期培训。

• 卫生标准化

食品安全与质量管理

期末论文布置

- 论文主题: 以某一类食品为例, 从食品供应链角度, 分别论述政府、企业和消费者对保证这类食品质量和安全方面的角色及作用。
- 要求
 - 字数4000字以上
 - 论文书写规范, 参考数据要新
 - 提交时间: 2017年6月13日
 - 课堂提交纸质版, 电子版发我邮箱: lijiajie@ruc.edu.cn

本节课概要

- 质量的定义
- 质量管理思想的历史和演变
- 食品质量特征及波动的影响因素
- 食品质量管理101

12

四、食品质量管理101

- 背景
 - 食品安全问题——食源性疾病
 - 原材料来自于世界范围，增加了地域间的传播风险
 - 新技术使用的博弈
 - 生产规模的不断扩大
 - 对动物福利的重视、降低兽药使用
 - 为满足客户特殊需求，实施客户定制化 (mass customization)
 - 成本降低的同时，如何保证质量

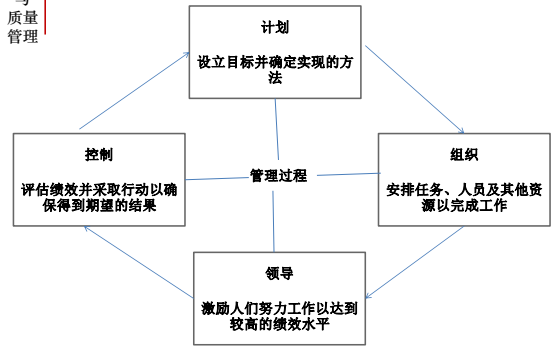
13

四、食品质量管理101

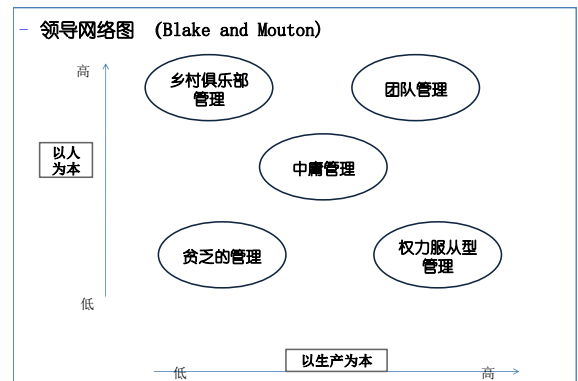
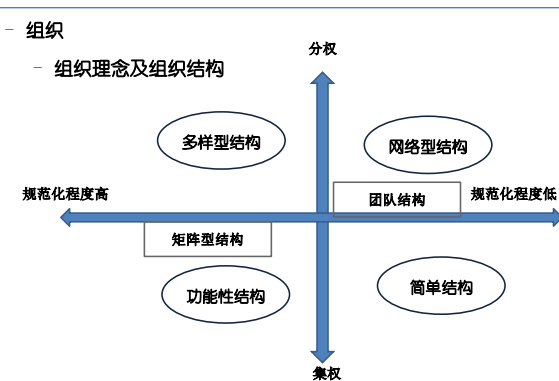
- 背景
 - 消费者
 - 消费者与食品之间有一种感性的联系 (emotional relationship)
 - 对方便食品的需求日益增长
 - 希望少加工，要天然
 - 包装要“用户友好” (user-friendly packaging)
 - 消费者对具有治疗效果的食物 (pharma-oriented food products) 的亲睐
 - 对产品的预期很不同：口感？脂肪含量？品种？包装？

14

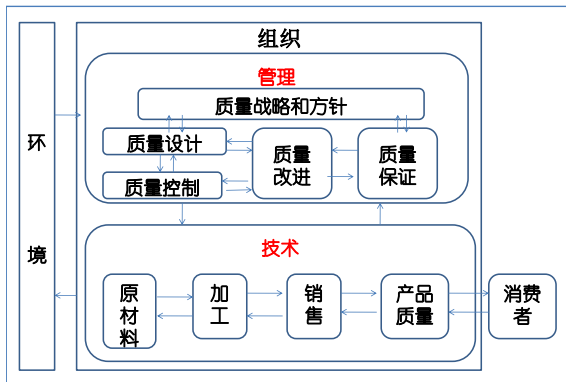
四、食品质量管理101



15



食品质量管理的方法：技术—管理结合



食品安全与质量管理

四、食品质量管理101

质量设计



食品安全与质量管理

四、食品质量管理101

质量控制

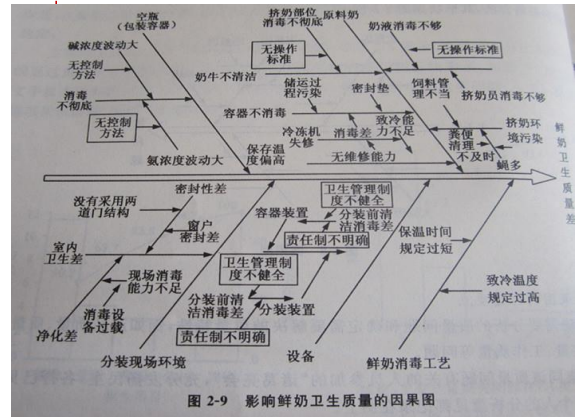
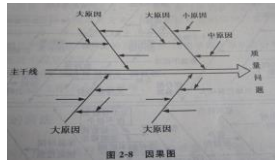
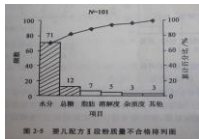
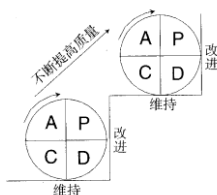


图 2-9 影响鲜奶卫生质量的因果图

食品安全与质量管理

四、食品质量管理101

质量改进



食品安全与质量管理

四、食品质量管理101

质量保证

ISO 9000系列标准

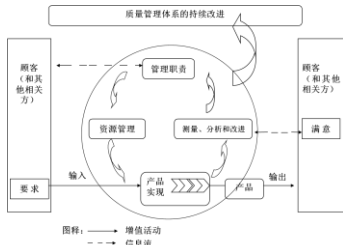
- ISO: 国际标准化组织 International Organization for Standardization
- 质量保证体系通用的要求或指南
- ISO 9000 基础和术语
- ISO 9001 质量管理体系 要求
- ISO 9004 业绩改进指南
- ISO 19011 质量管理体系审核指南



四、食品质量管理101

- 质量保证

- ISO 9000系列标准

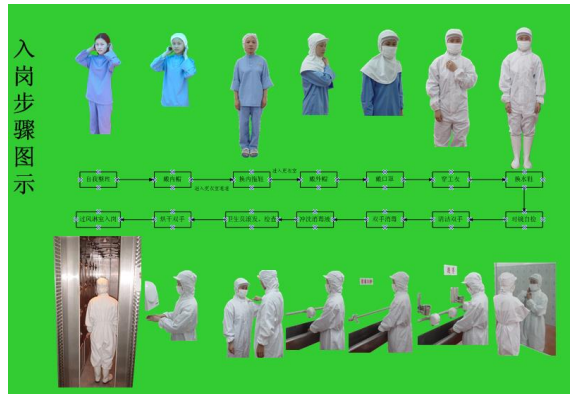


四、食品质量管理101

- 质量保证

- 加工良好操作规范 (Good manufacturing Practice, GMP)

- (一) 食品工厂设计和设施的良好生产规范
- (二) 食品原材料采购、运输和贮藏的良好生产规范
- (三) 食品生产过程的良好生产规范
- (四) 食品检验的良好生产规范
- (五) 食品工厂的组织和制度
- (六) 食品生产经营人员个人卫生的良好生产规范



四、食品质量管理101

- 质量保证

- 卫生标准操作程序 (Sanitation Standard Operation Procedure, SSOP)

- 1) 用水的安全卫生;
- 2) 工具、设备、手套和工作服的维护;
- 3) 防止发生食品与不洁物、食品与包装材料、人流和物流、高清洁区的食品与低清洁区的食品、生食与熟食之间的交叉污染;
- 4) 手的清洗消毒设施以及卫生间设施的维护;



手的细菌对照试验



未洗的手



漂洗的手
用凉水



洗净的手
(用肥皂)



洁净的手
用消毒剂
洛本清

食品安全
与质量
管理

四、食品质量管理101

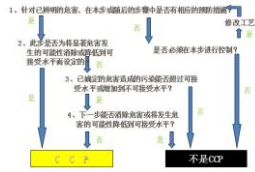
- 质量保证

- 卫生标准操作程序 (Sanitation Standard Operation Procedure, SSOP)
 - 5) 保护食品、食品包装材料和食品接触面免受润滑剂、燃油、杀虫剂、清洗剂、消毒剂、冷凝水、铁锈和其他化学、物理和生物性外来杂质的污染;
 - 6) 有毒化学物质的正确标志、储存和使用;
 - 7) 直接或间接接触食品的从业者健康情况的控制;
 - 8) 有害动物的控制 (防虫、灭虫、防鼠、灭鼠)

四、食品质量管理101

- 质量保证

- 危害分析与关键控制点 (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)



下节思考

- 我国的食品安全监管体系的现状是？存在哪些问题？
- 他国的食品安全监管体系对我们有哪些借鉴之处？
- 我国目前的食品安全法规体系是什么？
- 他国的食品安全法规对我们有哪些借鉴之处？