



TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP HÀ NỘI

Giáo trình
KIỂM SOÁT
ĐỒ UỐNG VÀ THỰC PHẨM



NHÀ XUẤT BẢN THỐNG KÊ

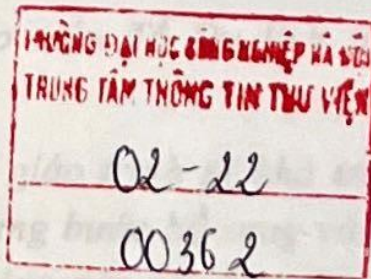


TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP HÀ NỘI
Nguyễn Thị Hồng Vân - Trần Đức Thành - Nguyễn Thị Bích Ngọc

Giáo trình

KIỂM SOÁT

ĐỒ UỐNG VÀ THỰC PHẨM



NHÀ XUẤT BẢN THỐNG KÊ
HÀ NỘI - 2015

LỜI NÓI ĐẦU

“Kiểm soát đồ uống và thực phẩm” là một trong những môn học dành cho sinh viên hệ đại học ngành Quản trị kinh doanh du lịch, trường Đại học Công nghiệp Hà Nội. Môn học không chỉ trang bị cho sinh viên kiến thức cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm mà còn cung cấp những kiến thức và kỹ năng cơ bản trong kiểm soát thực phẩm, đồ uống đảm bảo vệ sinh cho khách du lịch.

Nội dung của giáo trình được chia thành 4 chương, tập trung vào giới thiệu những vấn đề về chất lượng, kiểm soát chất lượng, kiểm soát vận chuyển, bảo quản và hệ thống tiêu chuẩn hàng thực phẩm. Đồng thời cũng giới thiệu về các vấn đề liên quan đến kiểm soát các loại thực phẩm cơ bản như lương thực, rau củ quả, thịt gia súc, gia cầm, thủy sản, trứng gia cầm, sữa, dầu ăn và một số loại đồ uống tiêu biểu.

Môn học quan tâm tới cả lý luận và thực hành. Tuy nhiên, với đối tượng đào tạo là sinh viên ngành quản trị kinh doanh du lịch và với thời lượng là 30 tiết nên mục tiêu của môn học là trang bị cho người học những kiến thức cơ bản nhất về lĩnh vực đã nêu trên để vận dụng trong quản trị kinh doanh dịch vụ ăn uống trong khách sạn, nhà hàng. Các kỹ năng thực hành nghiệp vụ kiểm soát thực phẩm cụ thể chỉ dừng lại ở mức độ cần thiết.

Giáo trình do tập thể giáo viên Tổ Du lịch trường Đại học Công nghiệp Hà Nội biên soạn.

Trong quá trình biên soạn giáo trình sẽ khó tránh khỏi những thiếu sót và hạn chế. Với mục đích từng bước bổ sung và hoàn thiện, chúng tôi mong nhận được nhiều ý kiến đóng góp của các nhà khoa học, các chuyên gia và bạn đọc để lần tái bản sau cuốn giáo trình được hoàn thiện hơn.

TẬP THỂ TÁC GIẢ

MỤC LỤC

Lời nói đầu	3
Chương 1. Khái quát về kiểm soát chất lượng thực phẩm	9
1.1. Những vấn đề chung về chất lượng hàng thực phẩm	9
1.1.1. Khái niệm, vai trò của thực phẩm và an toàn thực phẩm	9
1.1.2. Thành phần hóa học của thực phẩm	10
1.2. Kiểm soát chất lượng hàng thực phẩm	15
1.2.1. Chất lượng hàng thực phẩm	15
1.2.2. Phương pháp xác định chất lượng hàng thực phẩm	20
1.3. Kiểm soát vận chuyển và bảo quản thực phẩm	21
1.3.1. Kiểm soát vận chuyển	21
1.3.2. Kiểm soát bảo quản	22
1.3.3. Các biến đổi của thực phẩm trong thời gian vận chuyển và bảo quản	26
1.4. Hệ thống tiêu chuẩn hàng thực phẩm và an toàn thực phẩm	29
1.4.1. Khái niệm	29
1.4.2. Các loại tiêu chuẩn	29
1.4.3. Mã hóa hàng hóa (mã số, mã vạch)	31
Chương 2. Kiểm soát hàng thực phẩm	34
2.1. Kiểm soát hàng lương thực	34
2.1.1. Khái quát về lương thực	34
2.1.2. Kiểm soát chất lượng hàng lương thực	35
2.1.3. Kiểm soát bảo quản và vận chuyển	38
2.2. Kiểm soát hàng rau, củ, quả	40
2.2.1. Khái quát về rau, củ, quả	40
2.2.2. Kiểm soát chất lượng hàng rau, củ, quả	40

2.2.3. Kiểm soát bảo quản và vận chuyển	44
2.3. Kiểm soát hàng thịt gia súc, gia cầm	48
2.3.1. Khái quát về thịt gia súc, gia cầm	48
2.3.2. Kiểm soát chất lượng hàng thịt gia súc, gia cầm	49
2.3.3. Kiểm soát bảo quản và vận chuyển	55
2.4. Kiểm soát hàng trứng gia cầm	61
2.4.1. Khái quát về trứng gia cầm	61
2.4.2. Kiểm soát chất lượng hàng trứng gia cầm	62
2.4.3. Kiểm soát bảo quản và vận chuyển	65
2.5. Kiểm soát hàng thủy sản	68
2.5.1. Khái quát về hàng thủy sản	68
2.5.2. Kiểm soát chất lượng hàng thủy sản	68
2.5.3. Kiểm soát bảo quản và vận chuyển	75
2.6. Kiểm soát hàng dầu mỡ ăn	78
2.6.1. Khái quát về dầu mỡ ăn	78
2.6.2. Nguyên liệu và phương pháp sản xuất các loại dầu ăn	79
2.6.3. Kiểm soát chất lượng dầu mỡ ăn	79
2.6.4. Kiểm soát bảo quản và vận chuyển	82
Chương 3. Kiểm soát chất lượng hàng công nghệ phẩm	87
3.1. Kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	87
3.1.1. Đường	87
3.1.2. Bánh	90
3.1.3. Kẹo	92
3.2. Kiểm soát hàng sữa	93
3.2.1. Khái quát về sữa	93
3.2.2. Kiểm soát chất lượng sữa	93
3.2.3. Kiểm soát bảo quản và vận chuyển	96

3.3. Kiểm soát một số loại đồ uống	99
3.3.1. Rượu	99
3.3.2. Bia	103
3.3.3. Nước giải khát	104

Chương 4. Kiểm soát vệ sinh và an toàn đồ uống thực phẩm trong nhà hàng **108**

4.1. Khái quát về vệ sinh an toàn thực phẩm	108
4.2. Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm	111
4.3. Tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam hiện nay	113
4.4. Thông tư quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm	115
4.4.1. Các nội dung căn cứ	115
4.4.2. Các quy định chung	116
4.4.3. Quy định về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	116
4.4.4. Quy định về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm	121
4.4.5. Quy định về kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm	123
4.5. Bảo vệ môi trường, vệ sinh và an toàn trong nhà hàng	123
4.5.1. Bảo vệ môi trường bên ngoài và trong nhà hàng	124
4.5.2. Lĩnh vực đảm bảo vệ sinh	125
4.5.3. Bảo vệ an toàn, phòng cháy, nổ và an ninh trong nhà hàng	127
Tài liệu tham khảo	130

1.1.1. Khái niệm, vai trò của thực phẩm và an toàn thực phẩm

"Thực phẩm là nguồn cung cấp các chất dinh dưỡng cho cơ thể con người. Hay nói cách khác, thực phẩm là những gì con người có thể ăn, uống nhằm mục đích có được các chất dinh dưỡng hoặc phù hợp với sở thích".

Đối với con người, thực phẩm có vai trò rất quan trọng. Bởi cơ thể con người là một thể thống nhất được xây dựng nên bởi hàng triệu tế bào. Mà trong đó các nguyên liệu cấu tạo nên tế bào chủ yếu là do các chất cơ bản được lấy từ thực phẩm như protein, glucid, lipid, vitamin, khoáng chất và nước.