



苏式糕点制作技艺

第七章 苏式糕点的卫生管理

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

在苏式糕点生产过程中，防止微生物和化学物污染是一个关键问题。由于使用设备较多，一旦忽视卫生管理，容易引起批量糕点不符合卫生要求，造成经济损失和健康问题。因此要做好以下工作：

- 严格按照苏式糕点加工工艺进行生产，发现变味变质原辅料应立即停止使用，发现杂质应清除干净后方可继续使用。
- 工艺流程和设备布局应相适应，防止生食品与熟食品、原辅料与成品交叉污染。半成品、成品不得接触有害物和不洁物。
- 糕点的边角料、残次品等，必须放在专用容器内，一天清理一次，能再加工的要及时加工处理，不能再加工的要立即处理掉，防止其变质后污染其它产品。

2.加工卫生管理



- 案、板、工具容器、机械设备等，应做到工作前擦净，工作中保持整洁，工作后洗刷消毒。
- 烤盘要经常清洗、擦拭，做到无残渣、无异味。
- 在加工前，要对糕点馅料进行灭菌处理。例如，炒蒸、煮烫、烘烤等，凡是未作灭菌处理的，不得直接作馅料使用。
- 合理控制炉温，掌握烘烤时间，防止大火急烤。刚出炉的糕点的中心温度应达到90℃以上，夹生制品不得出车间。
- 在生产过程中，操作人员要保持个人卫生，严禁在车间内吸烟。
- 设立专职卫生管理员，制订卫生管理制度，对糕点生产过程进行全程监督和检查。

3.成品卫生管理



- 含水率偏高、未经烘烤熟透、保存时间过长、储运条件不佳等，都容易导致苏式糕点成品的霉变和腐败。采用酸价、过氧化值较低的油脂为原料，苏式糕点成品的腐败主要在存放过程中，由光照、温度、空气等诱因综合作用而发生。特别是含油脂较高和果仁较多的糕点，更容易发生腐败。因此对苏式糕点成品也要注意卫生管理：
- 苏式糕点成品应通过规定的检测验收。存在下列状况之一者，均不能作为合格产品：
 - 卫生指标有一项以上超过标准者；
 - 理化指标有一项以上超出范围者；
 - 有异味污染者；
 - 形态、色泽、组织有问题者；
 - 包装不良者。

3.成品卫生管理



- 对于不合格糕点成品，凡属食品卫生或异味污染问题，而又无法采取可行措施人为补救的，不准单纯削价处理。
- 糕点成品要及时入库并保持清洁卫生，定型包装食品要有产品说明或者商品标志，标出厂名、主要原料、生产日期、批号、保存期限等，附上合格证。
- 糕点成品仓库要保持阴凉避光、通风良好、室内干燥，避免过高温度、潮湿空气等不利因素对库房的影响。
- 糕点成品存放要预留足够空间，与地面和墙壁要保持一定距离，不宜过分密集。成品货箱要做到下有架（离地约15cm）、上有盖（离墙约30cm）。
- 糕点成品要分类存放。成品与原料、成品与半成品、短期存放的成品与长期存放的成品、有特殊气味的成品与易吸收气味的成品，均不能混杂堆放。此外，糕点成品要遵循先进先出的原则。

- 苏式糕点从原料加工到成品销售要做到“三不”：

- 采购人员不买变质原料；
- 保管人员不收变质原料；
- 加工人员不用变质原料。

- 苏式糕点成品存放要实行“四隔离”：

- 生料与熟品隔离；
- 成品与半成品隔离；
- 成品与杂物隔离；
- 食品与药品隔离。

- 苏式糕点生产用具要实行“五过关”：

- 一洗；
- 二刷；
- 三冲；
- 四消毒；
- 五净。

- 苏式糕点环境卫生要实行“六定”：

- 定人；
- 定点；
- 定物；
- 定时间；
- 定质量；
- 定制制度。



苏式糕点制作技艺

第七章 苏式糕点的卫生管理

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院