

## 解决问题案例：排骨与凉菜怎么放？

**案例开发人：**辽宁现代服务职业技术学院 伟宁

**案例所涉及部门：**餐饮部 厨房

**案例所涉及相关课程或科目：**食品营养与卫生

### 案例陈述：

为了迎接晚上酒店年会，中餐厨房需要准备 300 人的员工晚餐，中餐厨房采购了一批新鲜排骨，这些排骨需要暂时存放在凉菜间的冷藏柜内。另外，凉菜间又有员工为年会准备的各种凉拌菜，这些凉拌菜也需要暂时存放在冷藏柜内。

第一种情况：冷藏柜足够大，层数也足够多，新鲜的排骨和凉拌菜应该怎样摆放？

第二种情况：冷藏柜的空间有限，排骨和凉拌菜只能放在一层，应该怎样摆放两者的位置？

### 真实情况：

第一种情况：凉拌菜应该放在上层，排骨应该放在下层。

第二种情况：凉拌菜和排骨只能放在一层，凉拌菜应该放在里面，排骨应该放在外面。

### 教学方法：

本案例可以作为“如何预防细菌性食物中毒的方法中第六条避免生食与熟食接触；第十条妥善储存熟食品”的案例来讨论。

同时延展出其他相关食品卫生的案例讨论，举一反三。

### 教师笔记与分析：

凉拌菜属于即食食品，在使用之前不再进行热加工，所以对存放的温度、时间、环境都有严格的要求，凉拌菜一旦被细菌感染，很容易出现食物中毒事件。

新鲜的生排骨不是即食食品，在食用前需要彻底加热，长时间的热加工会杀死里面的细菌、微生物，相对于凉拌菜来说，排骨属于低风险食物，在存放的过程中，把排骨放在下面或外面都是为了防止生肉的血液或是混有生肉的水滴污染凉拌菜和后面移动式柜子。

