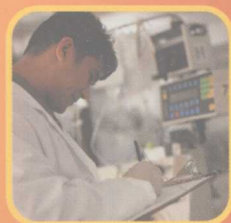


主编 汪百鸣



食品卫生管理员

SHIPIN WEISHENG
GUANLIYUAN
DUBEN

读本

食品卫生管理员读本

主 编 汪百鸣

副主编 倪修寿 张 军 高 茗

编写人员(按姓氏笔画排序)

丁永红	仇恒长	王 娇	王德刚	韦亚玲
刘 勇	阮文华	吴 迅	张 军	张有忠
张继荣	杨 慧	汪百鸣	赵晓燕	倪修寿
贾德平	高 茗	梁华栋	盛明纯	董胜利

 安徽科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品卫生管理员读本/汪百鸣主编. —合肥:安徽科学技术出版社, 2008. 12

ISBN 978-7-5337-4233-1

I. 食… II. 汪… III. 食品卫生-卫生管理
IV. R155. 5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 191549 号

食品卫生管理员读本

汪百鸣 主编

出 版 人: 黄和平

责任编辑: 徐浩瀚 陈 军 邵 梅

封面设计: 武 迪

出版发行: 安徽科学技术出版社(合肥市政务文化新区圣泉路 1118 号
出版传媒广场, 邮编: 230071)

电 话: (0551)3533330

网 址: www.ahstp.net

E - mail: yougoubu@sina.com

经 销: 新华书店

排 版: 安徽事达科技贸易有限公司

印 刷: 合肥创新印务有限责任公司

开 本: 850×1168 1/32

印 张: 5.75

字 数: 144 千

版 次: 2008 年 12 月第 1 版 2008 年 12 月第 1 次印刷

印 数: 10 000

定 价: 15.00 元

(本书如有印装质量问题, 影响阅读, 请向本社市场营销部调换)

序 一

民以食为天,食以安为先。食品安全关系到千家万户,关系到政府形象,关系到社会稳定,食品安全无小事。为保证食品卫生,防止食品污染和有害因素对人体的危害,保障人民身体健康,增强人民体质,国家专门制定了《食品卫生法》,将食品生产经营活动纳入法治管理。食品卫生监管制度是由国家来实行的,是在食品生产经营单位自身管理的基础上,通过卫生行政部门依法履行食品卫生监督职责来具体体现的。食品安全美誉度的提高,离不开食品卫生监管和食品生产经营单位自身管理。《食品卫生法》第十八条对此也作出了明确规定:食品生产经营企业应当健全本单位的食品卫生管理制度,配备专职或者兼职食品卫生管理人员,加强对所生产经营食品的检验工作。因此说,食品生产经营单位增强自律意识,强化食品安全第一责任人意识就显得尤为重要。一支高素质食品卫生管理员队伍的配备,可以有效提升食品生产经营企业的自身管理水平,进一步优化食品卫生管理资源配置,有力推进食品卫生管理长效常态机制建设。《食品卫生管理员读本》应运而生,正是基于这样一种考量。可以预见,本书的出版必将使合肥市食品卫生管理工作实现新跨越。

合肥市卫生局局长

陈社新

序 二

提高食品卫生管理员水平,核心在于学习,关键在于培训。为进一步提高食品卫生管理员素质,提升食品生产经营单位自身的管理水平,近几年来,合肥市在食品卫生管理员学习、培训方面做了不少工作,取得了较好的成效。但总体上看,学习、培训工作发展还不平衡,面不够广,力度不够大,层次不够高。为彻底改变这一现状,2007年合肥市出台了《合肥市食品卫生管理员管理制度》,制订了培训计划。合肥市卫生局卫生监督所组织编撰《食品卫生管理员读本》(以下简称《读本》),也是旨在提高食品卫生管理员队伍的素质。

《读本》全篇共计十章,内容包括:食品卫生法规和标准、食品营养、食品污染和食源性疾病、食品生产经营企业卫生质量全面管理方法、食品卫生管理人员及从业人员、食品卫生监督量化分级管理、食品采购与贮存卫生管理、餐饮业食品卫生管理、食品经营卫生管理、食品生产加工卫生管理,是食品卫生管理员难得的一本学习教材,可以供基层卫生监督机构开展食品卫生管理员培训和不同层次食品卫生管理员学习。

《读本》在编写过程中特别注重实用性、科学性、系统性,把法律知识和专业知识融会贯通,使食品卫生管理员能够比较容易掌握食品卫生管理的基本知识、基本方法、基本内容,学以致用。相信《读本》一定会在食品卫生管理员学习工作中发挥积极作用。

合肥市卫生局副局长



前 言

食品安全是一个重大的公共卫生问题,直接关系到人民群众的身体健康和社会稳定,党和政府历来高度重视。保障食品安全,是实践“三个代表”重要思想的具体体现,是全面建设小康社会的重要内容之一。《中华人民共和国食品卫生法》颁布后,国家实行食品卫生监督制度,把食品安全和营养纳入了法制化管理。当前,我国食品卫生法规、标准体系日臻完善,已建立较为完善的食物卫生监督监测体系,大多数食品企业根据《食品卫生法》和相关规定、标准的规定,确定了专兼职食品卫生管理员,采取了保证食品安全的措施,食品卫生总体状况在向好的方向发展。《国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定》(中华人民共和国国务院令 第 503 号)明确指出“生产经营者应当对其生产、销售的产品安全负责”,食品生产经营者是食品卫生安全的第一责任人。为满足食品卫生安全管理需要,提高广大食品卫生管理员的管理水平,在各级卫生行政部门领导的关心下,合肥市卫生局卫生监督所组织从事第一线工作的卫生监督执法工作人员和有关专家,经过半年的辛勤努力,完成了《食品卫生管理员读本》的编写。

该教材从食品卫生安全监管的法律法规体系、食品生产经营过程的卫生要求、食品的营养及食物中毒等食源性疾病的防控等方面,进行了详细的阐述,将法律法规标准要求同工作实践很好地结合,内容全面,通俗易懂,既可作为各食品生产经营单位卫生管理员的教材和卫生监督机构对卫生监督员的培训参考,也可作为广大消费者食品卫生安全知识的普及读本。

教材的编写意在奉献给食品生产经营者、广大消费者和卫生

监督执法人员一本指导具体工作的工作手册。但由于时间仓促，水平有限，经验不足，不妥之处在所难免，热切希望各位专家、读者批评指正。

编者

2008年11月20日

目 录

序一

序二

前言

第一章 食品卫生法规 and 标准	1
第一节 食品卫生法律规范体系	1
1. 法律	1
2. 法规	1
3. 行政规章	2
4. 其他规范性文件	3
5. 食品卫生标准	4
第二节 食品卫生法起源和主要内容	4
1. 卫生要求	5
2. 卫生管理	5
3. 卫生监督	6
第三节 实施《食品卫生法》有关的法律法规	7
1. 《民法通则》	7
2. 《消费者权益保护法》	7
3. 《刑法》	7
4. 《传染病防治法》	7
5. 《行政诉讼法》	8
6. 《行政许可法》	8
7. 《动物防疫法》	8
8. 《农药管理条例》	9

9.《饲料及饲料添加剂管理条例》	9
10.《生猪屠宰管理条例》	9
第二章 食品营养	11
第一节 人体所需营养素及其作用	11
1. 碳水化合物	11
2. 蛋白质	11
3. 脂肪	12
4. 矿物质	12
5. 维生素	13
第二节 各类食品的营养价值	15
1. 谷类	15
2. 豆类及其制品	15
3. 蔬菜和水果类	16
4. 畜、禽、鱼类	17
5. 奶及奶制品	17
6. 蛋类	18
第三节 食品加工贮藏对其营养价值的影响	18
1. 对谷类食物的影响	19
2. 对豆类及其制品的影响	20
3. 对蔬菜、水果的影响	20
4. 对畜、禽、鱼类的影响	21
5. 对蛋类的影响	22
第四节 中国居民膳食指南及平衡膳食宝塔	22
第三章 食品污染和食源性疾病	28
第一节 生物性污染及其预防	29
1. 细菌性污染及其预防	29

2. 真菌与真菌病毒毒素污染及其预防	30
第二节 化学性污染及其预防	32
1. 农药污染及其预防	32
2. 有毒金属污染及其预防	33
3. N-亚硝基化合物污染及其预防	34
4. 多环芳烃类化合物污染及其预防	36
5. 杂环胺类化合物污染及其预防	37
6. 二噁英类化合物污染及其预防	38
7. 食品容器和包装材料污染及其预防	39
第三节 物理性污染及其预防	43
1. 食品的杂物污染及其预防	43
2. 食品的放射性污染及其预防	44
第四节 食物中毒及其预防	46
1. 食物中毒的概念	46
2. 食物中毒的特点	47
3. 食物中毒分类	47
第五节 食物中毒的调查与处理	65
1. 食物中毒的调查	65
2. 食物中毒的处理	67
第六节 餐饮业预防食物中毒的基本原则	68
1. 食物中毒的常见原因	68
2. 预防食物中毒的基本原则	69
 第四章 食品生产经营企业卫生质量管理	 71
第一节 卫生管理和检验机构与职责	71
1. 建立卫生管理和检验机构	71
2. 明确卫生管理和检验机构职责	72
第二节 食品企业应建立的卫生管理制度	73

1. 卫生管理机构和卫生管理人员	73
2. 完善卫生管理制度	74
3. 进行自身检查	75
第三节 食品企业卫生质量全面管理	75
1. 卫生质量全面管理的含义和特点	75
2. 卫生质量保证体系	75
3. 食品生产经营企业质量保证体系	76
第四节 企业食品卫生管理档案的建立	80
1. 概念	80
2. 作用	80
3. 卫生档案中的文字和文件材料	81
4. 卫生档案的整理归档	82
第五章 食品卫生管理人员及从业人员	84
第一节 食品卫生管理人员应具备的基本素质	84
1. 食品卫生管理员的概念	84
2. 食品卫生管理员必须符合的基本条件	85
3. 食品卫生管理员应掌握的知识	85
第二节 食品卫生管理员职责	85
第三节 食品从业人员卫生要求	86
1. 从业人员健康管理	86
2. 从业人员卫生知识培训	87
3. 从业人员个人卫生要求	87
第六章 食品卫生监督量化分级管理	89
第一节 量化分级管理实施的目的是和原则	89
1. 目的	89
2. 原则	89

第二节 量化分级管理制度的主要内容	90
1. 卫生许可量化评价	90
2. 经常性卫生监督量化评价	91
3. 量化评价分值的计算	91
第三节 量化分级管理制度实施方法	91
1. 卫生许可审查的量化评价	91
2. 日常卫生监督的量化评价	91
3. 卫生信誉度等级和卫生监督频次的确定	92
第七章 食品采购与贮存卫生管理	93
第一节 食品及原料采购卫生要求	93
1. 食品采购人员的要求	93
2. 预包装食品采购	94
3. 散装食品采购	95
第二节 食品贮存卫生要求	95
1. 食品贮存方法	95
2. 食品贮存的卫生要求	96
3. 食品贮存的卫生管理	96
第八章 餐饮业食品卫生管理	98
第一节 加工经营场所卫生要求	98
1. 选址与布局	98
2. 设施与专间	100
3. 设备与工具	108
第二节 加工操作卫生要求	108
1. 制定操作规则	108
2. 食品采购、运输及贮存	109
3. 粗加工及切配	110

4. 烹调加工.....	110
5. 凉菜配制.....	111
6. 现榨果蔬汁和水果拼盘制作.....	112
7. 点心加工.....	112
8. 裱花操作.....	112
9. 烧烤加工.....	113
10. 生食海产品加工	113
11. 备餐及供餐	113
12. 集体用餐配送	114
13. 餐用具清洗消毒和保洁	114
第三节 卫生管理.....	115
1. 卫生管理机构与人员.....	115
2. 制订培训计划与卫生管理制度.....	116
3. 环境卫生管理要求.....	116
4. 场所及设施、设备卫生管理	117
5. 有毒有害物质及食品添加剂的管理.....	118
6. 留样要求.....	118
第九章 食品经营卫生管理.....	120
第一节 食品经营基本卫生要求.....	120
1. 场所卫生要求.....	120
2. 人员卫生要求.....	121
3. 卫生许可要求.....	121
第二节 散装食品经营卫生管理.....	121
第三节 预包装食品经营卫生管理.....	123
第四节 其他食品经营卫生要求.....	123

第十章 食品生产加工卫生管理	124
第一节 食品生产加工过程卫生要求	124
1. 工厂设计与设施的卫生要求.....	124
2. 食品加工企业的卫生管理.....	128
3. 食品生产过程的卫生要求.....	130
第二节 几种食品加工的卫生要求	134
1. 熟肉制品.....	134
2. 糕点类食品.....	144
3. 食用植物油.....	147
4. 饮料和冷冻饮品.....	153
5. 饮料生产企业卫生要求.....	159
6. 酒类生产卫生要求.....	162
第三节 食品添加剂使用卫生要求	163
第四节 食品包装和标志	164
1. 食品包装.....	164
2. 食品标志.....	166
第五节 食品出厂检验和卫生质量控制	168
第六节 食品贮存和运输	169
1. 食品贮存.....	169
2. 食品运输.....	170

第一章 食品卫生法规和标准

一、食品卫生法律规范体系

食品卫生法律规范是食品生产经营者从事食品生产经营活动必须遵守的行为准则,也是政府及相关部门实施食品卫生监督管理的法律依据。食品卫生法律体系属于卫生监督法律体系的重要组成部分,建立科学的食品卫生法律规范体系是实现食品卫生法制化管理的前提。

依据食品卫生法律规范的具体表现形式及其法律效力层级,我国当前食品卫生法律规范体系由以下具有不同法律效力层级的规范性文件构成。

1. 法律

法律是指全国人民代表大会及其常委会制定的规范性文件,其地位和效力仅次于宪法。现行《食品卫生法》由全国人大常委会于1995年10月30日颁布实施,适用于一切食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂,以及食品的生产经营场所、设施和有关环境。它是我国领域内所有从事食品生产经营活动的国内和国外企业与个人必须遵守的法律,是我国进行食品卫生监督管理的基本法律,是制定从属性的食品卫生法规、规章以及其他规范性文件的依据。当前,我国食品卫生法律法规体系的构建即以《食品卫生法》为核心。

2. 法规

(1) 行政法规。行政法规是指作为国家最高行政机关的国务

院根据宪法和法律所制定的规范性文件,其法律地位和效力仅次于宪法和法律。由于法律关于行政权力的规定是原则的、抽象的、不具有很强的操作性,因而需要有行政机关进一步的具体化。目前,我国尚未制定食品卫生监督管理的行政法规,与食品卫生相关的行政法规主要有:《国境卫生检疫法实施细则》《食盐加碘消除碘缺乏危害管理条例》等。这些行政法规从不同角度规范了食品卫生监督管理。

(2)地方性法规。地方性法规是省、自治区、直辖市以及省级人民政府所在地的市和经国务院批准的较大的市的人民代表大会及其常委会,根据本行政区域的具体情况和实际需要,依法制定的、在本行政区域内具有法律效力的规范性文件。目前,我国大多数地区已根据《食品卫生法》制定并颁布实施了有关食品卫生监督管理的地方法规,如:江苏省人大常委会于2001年10月26日通过的《江苏省食品卫生条例》、云南省第十届人民代表大会常务委员会于2004年11月26日通过的《云南省食品卫生条例》等。

3. 行政规章

行政规章是行政性法律规范文件,其法律效力低于法律、法规。按照制定机关的不同可分为部门规章和地方规章。部门规章是指国务院各部、各委员会根据法律和国务院的行政法规、决定、命令,在本部门权限内制定的规定、办法、实施细则、规则等规范性文件的总称。地方规章是指省、自治区、直辖市以及省级人民政府所在地和国务院批准的较大的市的人民政府根据法律和行政法规、地方法规所制定的普遍适用于本地区行政管理工作的规定、办法、实施细则、规则等规范性文件的总称。部门规章和地方规章之间无效力差别。

《食品卫生法》第14条授权卫生部制定、颁布食品、食品添加剂、食品容器、包装材料,食品用工具、设备,用于清洗食品和食品用工具、设备的洗涤剂以及食品中污染物、放射物资容许限量国家

卫生标准、卫生管理办法和检验规程。目前生效的涉及食品卫生的部门规章有近百部。根据这些规章规范对象的差异,大致可以分为以下几个部分:

①对食品及食品原料的卫生管理。如《食糖卫生管理办法》《肉与肉制品卫生管理办法》《调味品卫生管理办法》《新资源食品卫生管理办法》《食品添加剂卫生管理办法》《保健食品管理办法》《辐照食品卫生管理办法》等。

②对食品包装材料和容器的卫生管理。如《食品用塑料制品及原材料卫生管理办法》《食品包装用原纸管理办法》《搪瓷食具容器卫生管理办法》《铝制食具容器卫生管理办法》《陶瓷食具容器卫生管理办法》等。

③对食品生产经营的卫生管理。如《餐饮业食品卫生管理办法》《学生集体用餐卫生监督办法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等。

④对食品卫生监督的管理。主要有:《食品卫生监督程序》《食品卫生行政处罚办法》《卫生行政处罚程序》《卫生行政执法文书规范》《卫生监督员管理办法》《食物中毒事故处理办法》等。

⑤对食品卫生检验的管理。如《食品卫生检验单位管理办法》《医学实验动物管理实施细则》《卫生部健康相关产品检验机构工作制度》《卫生部健康相关产品检验机构认定与管理办法》《卫生部健康相关产品检验机构认定与管理规范》《保健食品功能学检验机构认定与管理办法》等。

4. 其他规范性文件

其他规范性文件是指国家行政机关为实施法律、执行政策,在法定权限内制定的除行政法规和规章以外的具有普遍约束力的决定、命令及行政措施等。在目前食品卫生法律规范体系中,其他规范性文件数量最多,适用最广。

(1)国务院制定实施的规范性文件。如《国务院关于进一步加