

新农村建设丛书

孙璐 / 编著

吉林出版集团有限责任公司



三农与法——食品卫生

食品生产厂家加工处理场所应符合法律要求

禁止生产不合格肉类

禁止以非食品冒充食品

销售超保质期的食品受处罚

涂改酒类有效日期违法

带菌食品导致食物中毒受处罚

出现食物中毒事件后可采取临时措施

受食品卫生处罚的人可提起行政复议

新农村建设丛书

三 农 与 法

——食品卫生

孙 璐 编著

吉林出版集团有限责任公司

图书在版编目 (CIP) 数据

食品卫生/孙璐编. —长春: 吉林出版集团有限责任公司, 2008. 6

(新农村建设丛书. 三农与法)

ISBN 978-7-80762-206-2

I. 食 ... II. 孙 ... III. 食品卫生法—基本知识—中国
IV. D922.16

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 092071 号

三农与法——食品卫生

编著 孙 璐

印刷 长春市东文印刷厂

经销 新华书店

开本 850mm×1168mm

32 开本

印张 4

字数 109 千

版次 2008 年 6 月第 1 版

2008 年 6 月第 1 次印刷

吉林出版集团有限责任公司 出版、发行

书号 ISBN 978-7-80762-206-2

定价 6.00 元

地址 长春市人民大街 4646 号

邮编 130021

电话 0431-85661172

传真 0431-85618721

电子邮箱 xnc408@163.com

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题, 请与承印厂联系

《新农村建设丛书》编委会

主 任	韩长赋			
副 主 任	荀凤栖	陈晓光	王守臣	
委 员	(按姓氏笔画排序)			
	车秀兰	冯晓波	冯 晨	冯 巍
	申奉澈	孙文杰	朱克民	朱 彤
	朴昌旭	闫 平	闫玉清	吴文昌
	宋亚峰	张永田	张伟汉	李元才
	李守田	李殿富	李耀民	杨福合
	郇 正	周殿富	岳德荣	林 君
	苑大光	姜凤国	胡宪武	赵吉光
	闻国志	徐安凯	栾立明	秦贵信
	贾 涛	高香兰	崔永刚	崔永泉
	葛会清	韩文瑜	靳锋云	臧忠生
责任编辑	司荣科	祖 航		
封面设计	付丹红			
总 策 划	刘 野	成与华		
策 划	齐 郁	王宏伟	孙中立	李俊强

出版说明

《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”、“阳光工程”、“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力打造的精品工程。

本丛书共分五辑，每辑 100 册，每册介绍一个专题。第一辑为农村科技致富系列；第二辑为 12316 专家热线解答系列；第三辑为普通初中绿色证书教育暨初级职业技术教育教材系列；第四辑为农村富余劳动力向非农产业转移培训教材系列；第五辑为新农村建设综合系列。

丛书内容编写突出科学性、实用性和通俗性，开本、装帧、定价强调适合农村特点，做到让农民买得起，看得懂，用得上。希望本书能够成为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增产增收、脱贫致富、提高自身文化素质、更新观念的学习资料，成为农民的良好益友。

目 录

一、农村食品安全的法律要求	1
销售各类食品必须取得卫生许可证	1
采购食品原料应索取单证	2
食品厂家和摊贩须具备卫生许可证	3
生产销售食品的企业经营环境必须清洁	5
食品生产厂家加工处理场所应符合法律要求	6
食品生产经营必须有消毒排污设施	7
食品应无毒、无害	8
食品生产经营者的个人卫生要符合法律要求	9
食品从业人员须具备健康证明	10
餐具须符合卫生要求	12
食品使用的洗涤剂、消毒剂必须符合健康标准	13
用“瘦肉精”喂猪犯法	14
销售包装不良的食品造成损害违法	16
食品用容器和包装要符合法律规定	18
未经检疫私自屠宰的猪肉不得出售	20
禁止加工售卖毒死、病死的牲畜肉	22
禁止出售伪造的蜂蜜、燕窝等食品	23
禁止生产不合格肉类	24
禁止制售添加剂或农药残留超标的食品	25
食品包装要清洁	26
禁止制造仿冒名牌食品	27

禁止以非食品冒充食品	29
进口食品要用中文标志清楚	30
使用“绿色食品”等标志要真实	32
保健食品要符合国家的特殊要求	33
学校食堂必须符合食品卫生要求	35
禁止生产腐败变质食品	36
禁止生产含有毒有害物质的食品	38
二、导致农村食品不安全的法律惩处	40
饭店不注意卫生要求受处罚	40
销售超保质期的食品受处罚	41
销售标志不清、不符的食品受处罚	41
销售食品添加剂超标的食品受处罚	43
销售不符合卫生标准的纯净水受处罚	45
制作、销售月饼小包装不合格的月饼受惩罚	47
使用氢氧化钠和土盐加工牛杂受到处罚	49
单位生产有毒食品负责人与单位共同受罚	51
无健康证明从事食品经营被罚款	52
销售和生产甲醇制造的酒类同样犯法	54
涂改酒类有效日期违法	56
非法经营鲜肉遭受处罚	57
生猪屠宰注水受罚	58
用土面制作月饼受到处罚	59
带菌食品导致食物中毒受处罚	62
销售不合格婴幼儿食品被处罚款	63
销售不符合食品卫生标准的食品被要求召回并罚款	65
销售不合格食品受到处罚	66
制作售卖以次充好的食品受到处罚	67
没有卫生许可证被罚款	68
造成食物中毒被罚款	70

制售不符合卫生要求的食品遭处罚	71
倒卖陈化粮食受到处罚	72
生产婴幼儿食品不合营养标准被处罚	74
发布食品方面的虚假广告受到处罚	75
生产、销售有毒、有害食品构成犯罪	76
生产、销售有毒、有害食品受到刑罚处罚	78
生产销售不符合卫生标准的食品构成犯罪	80
三、农村食品安全案件的处理程序	83
群众有权监督与举报	83
卫生监督部门有权进行食品卫生管理和检查	84
进行食品卫生检查的程序和证据	86
食物中毒事件处理程序	87
出现食物中毒事件后可采取临时措施	89
出现食物中毒事件的报告要求	93
数项违法予以合并处罚	94
食品经营者受处罚可以要求听证程序	96
阻碍食品卫生监督执法被拘留	98
采取暴力阻碍食品卫生执法被判刑	101
受处罚的食品经营者可提起行政诉讼	103
被行政处罚后可在 15 日内起诉	104
经营食品者受处罚提起行政复议后可进行诉讼	107
受到食品卫生处罚的单位提起诉讼须在法律规定的 时间之内	109
食物中毒伤亡超越刑事附带民事诉讼	112
不履行处罚决定要求法院强制执行	114
受食品卫生处罚的人可提起行政复议	115

一、农村食品安全的法律要求

销售各类食品必须取得卫生许可证

《食品卫生许可证管理办法》第二条 任何单位和个人从事食品生产经营活动，应当向卫生行政部门申报，并按照规定办理卫生许可证申请手续；经卫生行政部门审查批准后方可从事食品生产经营活动，并承担食品生产经营的食品卫生责任。

【释义】

《食品卫生许可证管理办法》对从事食品生产、经营和餐饮活动的单位和个人申请卫生许可证的条件、资质提出了明确具体的要求，规范了申请与发放程序、责任追究等，对维护食品市场和生产经营秩序具有重要意义。该办法规定，凡是从事食品生产经营活动的单位或个人，都要向卫生行政部门申报，并按照规定办理卫生许可证申请手续，经卫生行政部门审查批准后方可从事食品生产经营活动，并承担食品生产经营的食品卫生责任；《办法》从卫生管理制度、人员健康状况及培训、场所、卫生设施等方面，分别规定了生产加工、经营、餐饮业和食堂等不同类别申请许可证的必备条件和卫生行政部门进行卫生许可时给予相应审查的内容；而且，还建立了食品卫生许可证监督检查制度，任何单位和个人对卫生许可证发放和管理过程中的违法行为有权进行举报，卫生行政部门将及时核实、处理；另外，还对食品委托加工行为进行了规定，特别是对受委托方提出了更为严格的卫生要求，必须在产品上标注委托双方的卫生许可证编号。

【案例】

某省大丰市卫生监督所于2006年1月4日21时至1月5日凌晨，对该市小康乡无证经营户吉某的仓库及涉案场所进行了突击检查。现场查获75个品种的减肥类、改善性功能类食品计33件，货值逾10万元。经查，经营者吉某自2003年起至案发，未

取得卫生许可证从事减肥类及改善性功能类食品经营。2006年2月22日大丰市卫生局依法取缔了吉某的经营行为和场所，责令吉某停止经营并立即公告收回已售出的减肥类及改善性功能类食品，销毁尚未售出和公告收回的减肥类及改善性功能类食品，没收违法所得141324元，并处以违法所得4倍的罚款565296元的行政处罚。2006年9月11日，大丰市人民法院对被告吉某等人分别判决如下：被告人吉某犯生产、销售伪劣产品罪，判处有期徒刑2年，缓刑2年6个月；罚金人民币131000元。

【评析】

无证经营目前也是食品行业一个比较严重的现象。《食品卫生法》明确规定，从事食品生产经营必须取得食品卫生许可证，否则就是非法经营。《食品卫生许可证管理办法》第四十一条规定：“卫生行政部门对食品生产经营者进行监督检查，应当严格遵守相关法律、法规和规章的规定；按照食品卫生监督量化分级管理的要求，实行动态管理。”很多单位经常在没有取得食品卫生许可证的情况下就开始从事餐饮行业，直接对外营业。目前很多的夜间大排档就存在这种现象，没有卫生许可证，相关人员也没有健康证就开始制作各种食物，这肯定会给市民的健康带来隐患。而外卖盒饭的现象，目前在中小城市和农村还是比较乱，这就要求相关部门在对盒饭的管理上，还要加大力度。《食品卫生许可证管理办法》第四十二条规定：“对无证无照的食品生产经营者，卫生行政部门应当积极配合工商等行政部门予以取缔。”所以，相关的处罚是合理合法的。

采购食品原料应索取单证

《中华人民共和国食品卫生法》第二十五条 食品生产经营者采购食品及其原料，应当按照国家有关规定索取检验合格证或者化验单，销售者应当保证提供。需要索证的范围和种类由省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门规定。

【释义】

本条是为保证经营活动中食品及其原料的卫生质量而作出的规定。按本条规定，食品生产经营者在采购食品时，有向销售者

索取检验合格证或化验单的权利，同时也是为保证所购买的食品及其原料的卫生应履行的义务。销售者有向购买者提供检验合格证或检验单的义务。购买者在外地所进行的采购活动，必须符合食品卫生法的有关规定和国家食品卫生标准，对已经索取的检验合格证或化验单不得随意涂改。销售者提供的检验合格证或化验单要真实、准确、可靠，要负出具检验报告的责任。索证范围和种类，由省、自治区、直辖市卫生行政部门结合具体情况规定，但不得有妨碍地区间食品贸易的内容。卫生行政部门，对食品生产经营者外购的产品可以随时检查其检验合格证或检验单，也可进行抽样监测。

【案例】

2003年1月8日，某市卫生监督所接到举报，对海安县大青乡宏鑫食品厂进行检查，查出其原料面粉未进行索证、从业人员未领取健康合格证明。其方便面成品及原料经检验不符合国家卫生标准。某市卫生局对该厂处以责令停止生产经营、罚款15 000元，销毁不合格方便面共计10.44吨。

【评析】

目前很多的食品加工企业不按照规定对原料生产企业进行索证，导致购进了不合格的产品，食品生产企业在购进原料的时候应该有意识先进行一下检测，只有合格的原料才能投入生产。同时从业人员不领取健康证也是很多食品生产企业和餐饮企业存在的不良现象，这直接关系到食品的安全。厂家加工食品选择的原料一定要自己考察清楚，这个案例中，他们使用的水解蛋白居然是用废弃的猪皮和牛皮生产的，不仅生产条件差，而且工业标准也不符合食品生产的标准。所以厂家的错误等同于原料供货商的错误，因此他要承担相同的责任。

食品厂家和摊贩须具备卫生许可证

《中华人民共和国食品卫生法》第二十七条 食品生产经营企业和食品摊贩，必须先取得卫生行政部门发放的卫生许可证方可向工商行政管理部门申请登记。未取得卫生许可证的，不得从事食品生产经营活动。

食品生产经营者不得伪造、涂改、出借卫生许可证。

卫生许可证的发放管理办法由省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门制定。

【释义】

本条是对食品生产经营活动的卫生许可管理的规定。

任何单位或个人申请从事食品生产经营活动，必须首先申请取得卫生行政部门发放的卫生许可证之后，才能向工商行政部门申请登记和取得营业执照。如果卫生行政部门审查发现申请者不符合或不具备进行食品生产经营的基本卫生要求和条件，将不被允许从事食品生产经营活动，不予核发卫生许可证，因此工商行政管理部门也不能予以登记。同样，依法被卫生行政部门吊销卫生许可证的食品生产经营者，不得继续从事食品生产经营活动。还必须注意，卫生许可证只给予申领者自身在规定范围内从事食品生产经营活动的卫生许可，任何出借、转让、买卖、涂改甚至伪造卫生许可证的行为都是违法的。

【案例】

2007年11月25日，广东省某市质监局、虎门镇产品质量和食品安全专项整治领导小组联合行动，勒令一间未领取《食品生产许可证》的腊味加工厂停业整改。这间腊味加工厂位于虎门镇白沙社区，属于较大型的加工厂。据介绍，该加工厂从事腊肠、油鸭等腊味加工已有较长时间，但由于场内的生产加工条件达不到标准，一直未获批准领取《食品生产许可证》。市、镇有关部门曾多次对该厂发出停业整改通知，但该厂却置之不理。市、镇联合对该厂做出了强制停业整改的决定。

【评析】

食品卫生许可证是卫生行政部门监督管理食品卫生的重要方式和手段。在食品卫生领域，有些地方在食品卫生许可证发放管理中存在一些问题，如卫生许可证审查把关不严、卫生许可证对允许生产经营的食品品种、方式、范围和有效期限规定不明确，操作性不强，对申领卫生许可证的食品生产经营企业负责人和从业人员法律知识培训和食品卫生知识培训重视不够、卫生许可证发放后监督管理工作没有跟上，给不法分子钻了空子，导致违

法、违规生产经营食品现象时有发生等。这些问题是造成食品污染、食物中毒及其他食源性疾患的重要隐患，必须高度重视，下大力气予以解决。

生产销售食品的企业经营环境必须清洁

《中华人民共和国食品卫生法》第八条第一款第一项 食品生产经营过程必须符合下列卫生要求：

(一) 保持内外环境整洁，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其孳生条件的措施，与有毒、有害场所保持规定的距离；

【释义】

生产经营环境，要定期及不定期清扫，保持内外环境整洁。消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其孳生条件的措施要科学、有效，责任到人，可以采用物理和化学等消灭方法。若使用化学方法应使有毒有害物质的残留量降低到最低限度，达到卫生标准要求。食品生产经营场所不得同时存放毒物，食品企业不得生产毒物或其他有碍食品安全卫生的产品，化工企业生产食品添加剂时，应有专用车间及设备。食品生产经营过程中使用的洗涤剂、消毒剂及洗涤消毒剂应有专柜存放、上锁，并由专人管理；杀虫剂、杀鼠剂不能存放于食品生产场所。食品与毒物（农药、化肥、杀虫剂等）不能同柜售卖，以防污染食品。食品生产经营场所还必须与有毒有害的污染源保持规定的距离，以不造成直接或间接污染为原则。不同行业与不同污染源的间隔距离按有关规定执行。

【案例】

2007年3月27日，河北省某市卫生监督局监督执法人员在某餐饮单位检查时发现，其使用的草菇罐头存在索证资料不全，提供的产品检验报告复印件模糊不清等问题，为可疑食品。即于次日对位于某县北纪城村的生产厂家（河北某食品罐头厂）进行了突击检查。检查中发现，该罐头加工户为一家庭作坊，无卫生许可证从事食用菌罐头生产，从业人员均无健康证，加工场所卫生条件极差，卫生设施极其简陋，半露天加工。执法人员当

场对其采取了行政控制措施，对现场储存的 310 箱罐头成品实施了证据先行登记保存。经审查，对该食品罐头厂处以 30 000 元罚款。

【评析】

当前，很多地方农村食品卫生安全隐患较突出，假冒伪劣食品从城市流向农村的趋势日益明显，农村食品合格率较低；农村餐饮业卫生状况较差，无证无照或证照不全经营行为较严重；由于环境污染和农业投入品使用不当，造成部分农产品污染；农村食品生产经营企业普遍规模小，质量无法得到有效保证。所以各地卫生监督部门应重点检查农村和城乡结合部的集贸市场、学校及建筑工地食堂、食品零售商店、固定饮食摊点、小加工作坊等食品生产经营单位，整顿农村食品市场，以减少隐患，维护农民健康权益。

食品生产厂家加工处理场所应符合法律要求

《中华人民共和国食品卫生法》第八条第一款第二项 食品生产经营过程必须符合下列卫生要求：

(二) 食品生产经营企业应当有与产品品种、数量相适应的食品原料处理、加工、包装、贮存等厂房或者场所；

【释义】

食品生产经营企业必须具备原料处理、加工、包装、贮存 4 个厂房（车间）或场所，这是食品生产的基本条件，也是保障食品卫生的基本要求。“厂房”是指能互相隔离，能防止交叉污染的独立部分的车间或房屋。“与产品品种、数量相适应”，一般应注意以下几点：（1）厂房与生产量相适应；（2）产量与设备、包装条件、贮存条件相适应；（3）人员操作面积和空间与生产相适应；（4）厂房设计要能达到防止食品污染及满足其他条件（如流水线、减小劳动强度、留有一定的原料存放面积、车辆通行等）的目的，从而保证食品质量。

【案例】

2007 年 4 月 4 日，某市卫生监督所对该市楚州区小泽乡雪梅油脂加工厂进行调查。发现该加工厂使用非食品原料生产经营食

用猪油，且生产经营环境不符合卫生要求、违反索证管理规定、生产经营未经检验食品、违反食品标签管理规定等。厂房阴暗潮湿，狭窄混乱，不适于食品生产。该市卫生局对其作出吊销卫生许可证，责令改正，给予警告，责令停止生产经营，立即公告收回已售出食品，并销毁该食品，罚款人民币3万元的行政处罚。

【评析】

食品经营的场所是保证生产出的食品安全、卫生的基本条件，只有达到了这些条件，才能生产出合格的食物；只有符合这些条件，才能保证食品消费者的安全与健康。法律规定食品生产经营场所的一般要求，所有的食品生产经营者都应当遵照执行。

食品生产经营必须有消毒排污设施

《中华人民共和国食品卫生法》第八条第一款第三项 食品生产经营过程必须符合下列卫生要求：

(三) 应当有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施；

【释义】

食品生产经营企业必须具有消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物等13项设施。各食品行业的每项设施要求按卫生部制定的食品企业生产卫生规范执行。目前国家已经颁布施行了一系列食品企业生产卫生规范，并要求供操作人员消毒、更衣、盥洗的设施数量充足，用专用消毒设施，专用更衣间，盥洗水龙头的设置以尽量减少对手的污染为原则。采光通风充足，要采取安装帘、风幕、纱窗，防鼠网等防尘、防蝇、防鼠措施，污水排放口要加网防鼠，采用化学方法如毒饵诱杀老鼠，应避免交叉污染食品。垃圾废弃物存放要有密闭设施。

【案例】

2007年6月4日，某县工商局捣毁一生产麻花的“黑窝点”。在麻花的外包装上印着“天津麻花”的字样。该加工厂未办理营

业执照，且生产条件简陋，地面潮湿，苍蝇到处乱飞。执法人员当场对没有销售完的 60 千克麻花以及加工生产麻花的各种原料、机械进行了暂扣。

【评析】

现在有很多中小型食品生产的企业和个体户在生产食品的有关设施方面明显不足。对原料的保存、加工、处理、包装各个环节都没有充分考虑到卫生的需要。这也致使很多生产出来的食品在传染病菌含量等方面超标。处理问题要从源头抓起，食品法对食品生产经营的设施提出了一系列要求，必须遵照执行。

食品应无毒、无害

《中华人民共和国食品卫生法》第六条 食品应当无毒、无害，符合应当有的营养要求，具有相应的色、香、味等感官性状。

【释义】

本条法律规定了对食品的基本要求。首先是食品的安全性，即“食品应当无毒、无害”。“无毒无害”是指正常人在正常食用情况下摄入可食状态的食品，不会造成对人体危害。无毒无害不是绝对的，允许食品中含有少量的有毒有害物质，但是不得超过国家食品卫生标准规定的有毒有害物质的限量。在判定食品是否为无毒无害时，应排除某些过敏体质的人食用某种食品或其他原因产生的毒副作用。其次是“符合应当有的营养要求”。营养要求不但应包括人体代谢所需的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等营养素的含量，还应包括该食品的消化吸收率和对人体维持正常的生理功能应发挥的作用。如超保质期限的奶粉，溶解度降低，消化吸收率低，易引起婴儿腹泻，即属不符合应有的营养要求。再次是“具有相应的色、香、味等感官性状”。相应的色、香、味是指食品固有的和加工后应有的色、香、味，还应包括各种食物的澄清、混浊，组织状态上的软、硬、松、紧、弹性、韧性，黏、滑、干燥、湿润及其他一切凭人体感觉器官所能判定的性质和状态。

【案例】

2004年7月7日，山东省某县卫生局接到上级市卫生局关于协查群众举报病死鸡肉的函。检查发现，由该市托运到本县的物品为油炸不明畜禽，数量480千克，无兽医卫生检验合格证明，感官检查异常。检验结果表明，该批食品菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值均超过国家卫生标准。遂依法对该批病死畜禽肉予以公开销毁。

【评析】

本案例中，托运销售的商品都是不合格食品，不符合食品的基本卫生要求，如果进行销售，很可能给消费者健康带来隐患。所以及时制止其行为、销毁其产品对于维护人民健康是很必要的。

食品生产经营者的个人卫生要符合法律要求

《中华人民共和国食品卫生法》第八条第一款第八项 食品生产经营过程必须符合下列卫生要求：

(八) 食品生产经营人员应当经常保持个人卫生，生产、销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；销售直接入口食品时，必须使用售货工具；

【释义】

个人卫生指食品生产经营人员的衣着外观整洁，指甲常剪，头发常理，经常洗澡等。保持个人卫生，是生产经营人员必须遵守的卫生制度。

接触食品前必须洗手。生产经营人员在进行操作前和接触污染物后都必须将手洗净。洗手必须按照规定的程序。洗手的目的是防止手对食品的污染。在出售直接入口食品时，除将手洗净，还必须使用工具售货，货款分开。工作服是指食品生产经营人员在食品生产经营过程中防止食品污染而穿戴的统一专用服装。浅色衣服易显出污垢，工作服必须定期更换，工作服的大小要能全部盖住内衣。夏季可穿短袖工作服。发帽要能裹住全部头发。直接接触食品的从业人员在食品生产经营过程中，不应戴戒指、项链及涂指甲油等。销售时也应注意防止个人的物品落入食品，以