

ONGMAOSHICHANGSHIPINWEISHENGWENDA

7155.5
5



王松林 谢祥京 编

农贸市场 食品卫生问答

农贸市场 食品卫生问答

王松林 谢祥京 编写

湖南科学技术出版社

农贸市场食品卫生问答

王松林 谢祥京 编写

责任编辑：贺晓兴

湖南科学技术出版社出版
(长沙市展览馆路14号)

湖南省新华书店发行 衡阳印刷厂印刷

1985年2月第1版第1次印刷

开本：787×1092毫米 1/32 印张：3.5 字数：70,000

印数：1—4,400

统一书号：14204·120 定价：0.44元

前 言

“民以食为天”，古往今来，无不如此。我们的党领导人民革命，正是为了人民大众能够不断改善生活，在此基础上建设高度的物质文明和精神文明。

近年来，日益丰富的农副产品，通过农贸市场这一流通渠道，直接为广大消费者提供食品，其中肉、禽、蛋、乳等动物食品，占有很大的比例。动物性食品，是人类食物的重要组成部分，它富含优质蛋白，给人类提供丰富的营养。这类食品在我国人民的饮食生活中所占的比重日渐增大，表明我国人民的营养和健康达到了新的较高的水平。

既然农贸市场已经成为消费者购买食品的重要场所，对这一场所中出售的食品实行严格的卫生监督和管理，显然是与人民健康和家庭幸福密切相关的一件大事。我们知道，任何食品，一旦腐败变质，便是有害于人体的。“民以食为天”这句话中所说的“食”，应当是指卫生有益的食品。可想而知，谁也不会愿意以有害有毒的食品果腹充饥。然而，营养丰富的动物性食品，具有易于腐败变质的特性，而不健康的畜禽及其肉尸和副产品，还会把各种传染病和寄生虫病转嫁于人，甚至给人带来无法挽回的损失。据统计，动物的传染病和寄生虫病，能够传染给人的多达二百余种，其中有三十余种疾病，便是通过肉用畜禽及其产品感染人体的。凡此种种，构成对人身的严重威胁，不可等闲视之。

综上所述，我们编写本书的目的，是为了从宣传《食品卫生法》、介绍食品卫生常识和一般的兽医卫生检验技术等三个大的方面，解答广大消费者、工商行政管理人员、基层兽医工作者在日常生活与专业工作中遇到的问题和疑难，为推动农贸市场食品卫生监督检查工作，改善农贸市场食品的卫生状况，贡献我们的薄力。

本书在编写过程中，承蒙湖南医学院卫生系讲师黄忆明同志审阅修改；湖南省肉食水产公司卫检科张楚科同志，长沙市郊兽医防检站林大木、肖乾庆、师雄俊等同志大力支持。在此，一并致谢。

由于编者水平有限，书中难免存在缺点和错误，恳请读者、专家不吝赐教。

编 者

一九八四年春节于长沙

目 录

贯彻执行《食品卫生法》有何重大意义？	(1)
农贸市场的卫生管理有何特点？	(1)
农贸市场的兴建应注意哪些？	(2)
为什么要搞好农贸市场的场地卫生？	(4)
何谓公共卫生学？	(5)
何谓卫生标准？	(5)
《食品卫生法》中常用术语的定义是什么？	(6)
为什么食品商贩必须取得卫生许可证？	(7)
食品生产经营人员应注意哪些个人卫生？	(8)
“食品应当无毒、无害”，此言意义何在？	(8)
如何理解“食品的营养要求”和“相应的色、香、味 等感官性状”？	(9)
何谓食品的“腐败变质”、“油脂酸败”、和“霉 变”？	(10)
何谓肉品？	(11)
什么叫生脂肪？有何特点？	(12)
微生物与食品有什么关系？	(12)
食品腐败变质需要哪些条件？	(13)
为什么使用食品包装纸也要讲卫生？	(14)
生长促进剂的使用对人类健康有何影响？	(15)
环境污染与肉品卫生有何联系？	(15)

何谓人畜共患疾病？	(16)
何谓食物中毒？	(16)
发生食物中毒怎么办？	(17)
什么是肉毒中毒？	(18)
什么是葡萄球菌性食物中毒？	(19)
何谓黄曲霉毒素中毒？	(21)
什么是链球菌性食物中毒？	(22)
母猪肉能否食用？怎样识别母猪肉？	(22)
什么叫腐败肉？	(23)
发霉的肉还能吃吗？	(24)
为什么吃肉要注意去除“三腺”？	(24)
为什么生鱼胆不能当药吃？	(25)
为什么吃鱼要煮熟煮透？	(26)
什么叫肉的无害处理？	(26)
肉的高温处理怎样进行？	(27)
怎样识别死畜肉？	(27)
怎样挑选健康家禽？	(28)
影响肉制品色泽的因素有哪些？	(29)
怎样安全使用食品添加剂？	(30)
食品添加剂有哪些种类？	(31)
盐腌肉有什么好处？其腌制方法如何？	(31)
对个体户加工肉类食品有哪些要求？	(32)
怎样鉴别鲜鱼？	(33)
为什么已经死亡的黄鳝、甲鱼、蟹和各种贝壳类不能 食用？	(34)
如何选择鲜蟹和鲜虾？	(35)

怎样检查咸鱼的质量？	(35)
有肿物的鸡鸭之肉还能吃吗？	(36)
怎样检验禽蛋？什么样的禽蛋不能食用？	(37)
怎样选购盐蛋和皮蛋？	(38)
对鲜乳制定了哪些卫生指标？	(39)
为什么有的肉发出怪气味？遇此情况应怎样处理？ ...	(40)
何谓黄脂？遇到黄脂如何处理？	(40)
何谓黄疸肉？遇到黄疸肉如何处理？	(41)
什么叫红膘猪？对它应如何处理？	(42)
畜体的羸瘦和消瘦有什么区别？	(42)
怎样检验猪肉的鲜度？	(43)
怎样检验牛羊肉的鲜度？	(44)
怎样检验鸡肉的鲜度？	(44)
灌肠类有哪些种属？有哪些卫生标准？	(45)
酱卤肉有哪些种类？有哪些卫生要求？	(46)
何谓烧烤肉？对烧烤肉有哪些卫生要求？	(46)
何谓肴肉？对肴肉有哪些卫生要求？	(47)
什么是腌腊制品？有哪些卫生要求？	(47)
怎样检验腌腊制品的卫生状况？	(48)
怎样掌握板鸭的卫生标准？	(49)
怎样认识兽医卫生检验工作？	(50)
宰前检验是怎么回事？	(50)
宰后检验有哪些内容？	(52)
兽医印记有哪些？怎样识别？	(53)
什么叫恶性传染病？它们有哪些危害？	(54)
怎样检验猪的头部？	(54)

怎样检验猪的肉尸？	(55)
怎样检验猪的内脏？	(56)
怎样检验牛的头颅？	(57)
怎样检验牛内脏和肉尸？	(58)
怎样检验野生动物？	(59)
如何检验食用油脂？	(60)
如何检验中毒后急宰的牲畜肉？	(60)
对加工动物油脂有哪些卫生要求？	(61)
什么是炭疽？怎样鉴定？如何处理？	(62)
什么叫结核病？怎样鉴定？如何处理？	(64)
什么是巴氏杆菌病？怎样鉴定？如何处理？	(65)
什么叫口蹄疫？怎样鉴定？如何处理？	(66)
什么是猪水疱病？怎样鉴定？如何处理？	(68)
什么叫鼻疽？怎样鉴定？如何处理？	(68)
什么叫痘？怎样鉴定？如何处理？	(70)
什么是猪丹毒？怎样鉴定？如何处理？	(70)
什么是李氏杆菌病？怎样鉴定？如何处理？	(72)
什么是沙门氏菌病？怎样鉴定？如何处理？	(72)
什么是野兔热？怎样鉴定？如何处理？	(74)
什么是钩端螺旋体病？怎样鉴定？如何处理？	(75)
什么是猪瘟？怎样鉴定？如何处理？	(76)
什么是牛瘟？怎样鉴定？如何处理？	(77)
什么是放线菌病？怎样鉴定？如何处理？	(78)
什么是布鲁氏菌病？怎样鉴定？如何处理？	(79)
什么是狂犬病？怎样鉴定？如何处理？	(80)
什么是旋毛虫病？怎样鉴定？如何处理？	(81)

什么是囊虫病？怎样鉴定？如何处理？	(82)
什么是弓形体病？怎样鉴定？如何处理？	(84)
什么是包虫病？怎样鉴定？如何处理？	(85)
什么是肉孢子虫病？怎样鉴定？如何处理？	(86)
什么叫禽副伤寒？怎样鉴定处理？	(87)
什么是鸡瘟？鸡瘟病鸡能吃吗？	(87)
什么是鸭瘟？患这种病的鸭能吃吗？	(88)
怎样对家禽进行宰后检验？	(89)
附录：中华人民共和国食品卫生法（试行）	(90)

贯彻执行《食品卫生法》有何重大意义？

《中华人民共和国食品卫生法》（试行）（以下简称“食品卫生法”）已经正式颁布，这是建国三十多年来制订的第一部卫生法规。它体现了党和政府对人民健康的深切关怀，标志着食品卫生工作进入了一个新的阶段。《食品卫生法》（试行）是我们做好食品生产、加工、经营工作和保障食品卫生质量的准则，我们必须认真学习，深入宣传，自觉遵守，坚决执行，把食品系统的卫生工作水平大大提高一步。

食品卫生的状况，直接关系到人民的身体健康和生命安全。食品可以供给人们以营养和能量，但是，如果食品不卫生，反而会给人民带来危害，影响人体健康，从而失去了食品生产和经营的意义。所以，从食品生产经营部门到社会各有关方面，一定要发扬对人民高度负责的精神，把食品卫生工作放在首要地位，做到食品卫生、食品营养和食品质量一起抓，彻底改变不讲食品卫生的习惯，并且严格按照《食品卫生法》（试行）办事。如果不遵照执行，就不仅仅是思想认识问题，而是违法行为。有关部门将根据情节轻重，追究责任，依法处理。我们对这个问题必须引起高度重视。

农贸市场的卫生管理有何特点？

城乡农贸市场的开放，对于搞活经济，繁荣市场，满足人

民需要，起了必不可少的作用。但我们应当看到，农贸市场在卫生管理方面还存在着不少问题，必须大力加强这方面的工作，才能使消费者的健康得到保障。

《食品卫生法》（试行）27条规定：城乡集市贸易的食品卫生管理工作和一般食品卫生检查工作由工商行政管理部门负责，食品卫生监督检验工作由食品卫生监督机构负责，畜、禽兽医卫生检验工作由农牧渔业部门负责。

《食品卫生法》（试行）的规定，使我们能够更好地担负起农贸市场的卫生管理工作。我国幅员广阔，农副产品极为丰富，城乡个体摊贩日益增多，食品生产经营的卫生条件各有差异，所以我们说农贸市场的卫生管理不同于国营企业，有其自己的特点。

归纳起来，这些特点可概括为四个方面：

- （1）食品种类繁多，来源广泛；
- （2）食品经营人员颇为复杂；
- （3）交易场地简陋，卫生条件较差；
- （4）缺乏专业的食品监督人员。

农贸市场的兴建应注意哪些？

为了适应新的形势，既要便于工商管理，又要方便城乡人民，还要保证环境与食品的卫生，不但许多旧的农贸市场需要改造，兴建农贸市场更要注意全面考虑。现将《湖南科技报》介绍的有关农贸市场的建设的几个问题，转摘如下：

一、合理布局 农贸市场宜选在平坦、避风，四通八达而

不阻碍交通的地点。从方便生活出发，可布置在集镇商业区附近。进入市场的入口，要多而明显，以便于商品的集散。从交通上考虑，尽可能靠近对外的交通站、场，而又要避开过境交通干线，防止人流、车流混杂。牲畜市场宜布置在集镇下风方向。在规划布局上，有几种形式。

1. 独立式 一般选择靠近集镇中心基地作为市场场所，且在周围有房屋和树木限定的空间。这样，群众选择商品比较集中，既不会堵塞交通又利于管理。

2. 单面临街布置 在集镇次要交通街道设置集市，便于群众在商店购买日用品。其缺点是拉长了市场的长度，影响了集镇的卫生。

3. 沿公路布置 必须选择人流、车流较少的次要公路布置，并要加宽这一段的人行道，让市场与道路的 林荫结合起来。

二、规划好场内、外交通网络 集镇的道路一般为一条主干道或两条十字形，或丁字形的干道。市场内，货物应按蔬菜、水产、禽蛋、粮油、竹木，手工业品等分类摆设，摊担要根据地形和当地习惯有规则地排列，摊担之间每隔一定距离设有交通道。除此之外，还要布置停车的场所。

三、设置市场服务用房 要修建管理人员办公用房、供出租的门市部、货库和作坊。饮食店、茶社和厕所等设施，在市场范围内也必不可少。

市场内还要力争设置供出租用的活动货亭、货架、货摊和货担，以及遮阳避雨的伞、布棚、衡器，装活水产和家禽的水池、盆和笼子。

四、场地地坪和排水的建设 市场内应就地取材捣制水

泥、三合土地面，或铺上石板、砖面。市场内的用水、排水很重要。在规划供水时，应铺设支管通往市场，还要根据市场地形划分排水区域，并考虑地坪排水坡度和排水沟流水走向，采用污水和雨水合流排出。修建排水沟，可用砖、石、混凝土管等材料。

为什么要搞好农贸市场的场地卫生？

搞好农贸市场的场地卫生，对市场经商人员和广大消费者来说，关系十分重大，这是市场管理员应尽的职责。场地卫生状况不仅标志着一个市场管理质量的优劣，而且直接关系到食品质量。众所周知，在一个污秽肮脏的环境中经营食品，不仅会污染食品，而且买卖双方都会情绪不佳。

那么，农贸市场的环境卫生包括哪些内容？

市场的环境卫生工作，大致包括场内外的清扫，上下水和粪便垃圾的处理，工具设备的整理、清洗，以及消灭老鼠、蚊蝇等。为了改善环境卫生，必须做到以下几点：

（1）经常管好垃圾、污水 垃圾和污水中含有大量病菌和寄生虫卵，它们会污染空气和土壤，而且容易孳生并招引苍蝇、老鼠。这样食品就遭到污染，成为传播疾病的媒介。垃圾要及时清除，污水沟要保持畅通。

（2）定期进行场地消毒，经营畜禽和肉类制品的场地，尤须经常消毒 消毒剂一般可用石灰乳。其制法是：先将生石灰与等量的水混和制成熟石灰，再加水配成10~20%的混悬液。此外，还可用草木灰20斤加水100斤后煮沸20~30分钟，

去渣用其清液。

(3) 出售者和消费者双方都要协助市场管理员共同维护场地卫生。不要乱丢菜叶、烂草、纸张等废物，不要随地吐痰，畜禽粪尿应随时清除。大家要共同树立以讲卫生为荣，不讲卫生为耻的新风。

何谓公共卫生学？

公共卫生学是一门预防医学学科，是医学科学的一个重要组成部分。它是在以“预防为主”的卫生工作方针指导下，以辩证唯物主义的立场、观点和方法研究外界环境因素与人体健康的关系，阐明环境因素对人体健康影响的规律，提出改善和利用环境因素的卫生要求和措施的理论根据和方法原则，以达到预防疾病，增进人民健康，提高劳动能力的目的。

何谓卫生标准？

我们通常所说的卫生标准，是以保护人民健康和发展生产为目的，根据卫生学研究所得的结果和卫生实践的经验制定而成，经政府公布之后，由有关部门负责执行的卫生要求。它是卫生机构开展工作的主要依据之一。建国以来，我国已颁布了《工业企业设计卫生标准》、《生活饮用水卫生标准》和《食品卫生标准》等一系列卫生标准。

《食品卫生标准》是针对食品卫生质量所作的规定。这一

规定系中华人民共和国卫生部提出，经国家标准总局发布，由卫生部门监督执行。其内容包括感官指标、理化指标及细菌指标等。这些指标是保证和判定食品合乎卫生质量的依据。

《食品卫生法》中常用术语的定义是什么？

食品：指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

食品添加剂：指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成物质或者天然物质。

食品强化剂：指为增加营养成分而加入食品中的天然的或者人工合成的属于天然营养素范围的食品添加剂。

食品容器、包装材料：指包装、盛放食品用的纸、竹、木、金属、搪瓷、陶瓷、塑料、橡胶、天然纤维、化学纤维和玻璃等制品和接触食品的涂料。

食品用工具、设备：指食品生产经营过程中接触食品的机械、管道、传送带、容器、用具、餐具等。

食品生产经营：指一切食品的生产（不包括种植业和养殖业）、采集、收购、加工、储存、运输、陈列、供应、销售等活动。

食品生产经营者：指一切从事食品生产经营的单位或者个人，包括职工食堂、食品商贩等。

为什么食品商贩必须取得卫生许可证？

为了保障消费者的健康，《食品卫生法》（试行）第26条规定：“食品经营企业和食品商贩，必须先取得卫生许可证方可向工商行政管理部门申请登记或者变更登记。”根据这一规定，食品商贩必须事先取得卫生部门签发的卫生许可证，才能合法地经营食品。

那么，食品商贩要具备哪些条件，才能取得卫生许可证呢？湖南省卫生厅发出的文件对此作了如下规定：

- （1）从业人员健康检查合格；
- （2）食品生产经营过程符合食品卫生法第六条之规定；
- （3）食品质量符合卫生标准和卫生要求；
- （4）生产调味品、罐头、酒类、糕点、冷饮，以及从事粮油、肉类加工等专业的食品厂，必须具备产品自检能力。暂无自检能力的单位，要有固定的代检单位。
- （5）有健全的卫生组织和各项卫生规章制度。

取得卫生许可证之后，并非万事大吉，还要在食品经营中严格遵守各项卫生规定。在农贸市场，凡经营鲜肉和其他肉类制品的商贩，必须持证经营，无条件地接受卫检人员和广大消费者的监督。没有取得卫生许可证的商贩，一律不准经营。