

餐饮及公共服务人员 卫生知识问答

CANYIN JI GONGGONG FUWU RENYUAN
WEISHENG ZHISHI WENDA



主 编 / 王铁权 李文胜



人民军医出版社

PEOPLE'S MILITARY MEDICAL PRESS

餐饮及公共服务人员 卫生知识问答

QIANYIN JI GONGGONG RENWU WEISHENG
WENZHANG ZHIDAO WENDI



主编 / 王树强 李文胜



人民卫生出版社
REMIN WEISHENG CHUBANSHE

餐饮及公共服务人员 卫生知识问答

CANYIN JI GONGGONG FUWU RENYUAN
WEISHENG ZHISHI WENDA

总后司令部管理保障局卫生处 编

主 编 王铁权 李文胜

副主编 陈铁兵 陈 谷

编 者 (以姓氏笔画为序)

王淑丽 尚秀花 孟全来

赵婉玥 钮书军 温 泉

戴文奎



人民军医出版社

PEOPLE'S MILITARY MEDICAL PRESS

北 京

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮及公共服务人员卫生知识问答 / 王铁权, 李文胜主编. —北京: 人民军医出版社, 2011.1

ISBN 978-7-5091-4219-6

I. ①餐… II. ①王…②李… III. ①食品卫生—卫生管理—问答②公共卫生—卫生管理—问答 IV. ①R1-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 229140 号

策划编辑: 程晓红 姚 磊 文字编辑: 杨善芝 责任审读: 黄翔兵

出版人: 石 虹

出版发行: 人民军医出版社

经销: 新华书店

通信地址: 北京市 100036 信箱 188 分箱 邮编: 100036

质量反馈电话: (010) 51927290; (010) 51927283

邮购电话: (010) 51927252

策划编辑电话: (010) 51927300-8718

网址: www.pmmp.com.cn

印刷: 北京天宇星印刷厂 装订: 京兰装订有限公司

开本: 787mm×1092mm 1/32

印张: 3.5 字数: 45 千字

版、印次: 2011 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

印数: 0001~4000

定价: 18.00 元

版权所有 侵权必究

购买本社图书, 凡有缺、倒、脱页者, 本社负责调换

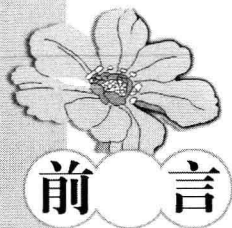
内 容 提 要

食品安全问题事关人民群众身体健康甚至生命安全，如何做好广大人民群众的食品安生科普教育工作十分重要。为此，编者以问答的形式介绍了各类食品卫生安全法规和餐饮从业人员需注意的卫生问题，重点介绍了常见食品质量的感官鉴别常识、食物中毒及其预防知识，简要介绍了宾馆、超市、办公区、美容美发室、公共浴室等公共场所从业人员的卫生上岗要求。本书内容丰富、通俗易懂，具有较强的针对性和实用性，可作为食品生产、经营人员的培训教材，对食品卫生监督人员及广大消费者也有一定的参考价值。

位卫生管理暂行规定》及部队实际情况，参阅大量资料编写了《餐饮及公共服务人员卫生知识问答》一书。本书对加强食品生产、经营人员的自身管理和提高群众对食品质量的鉴别能力具有指导作用，可作为地方和军队食品生产经营从业人员培训的良好教材，对食品卫生监督人员及广大消费者也有一定的参考价值。

由于编写水平和时间有限，不妥之处恳请读者批评指正。

编 者



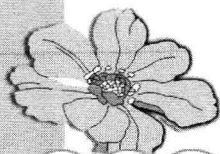
食品是人类赖以生存和发展的最基本的物质条件。然而，近年来对人们生活影响较大的食品安全问题时有发生，使食品安全问题成为当今社会关注的热点问题。食品在“从生产到餐桌”的一系列过程中，可能受到各种有害物质的污染而危害人们的健康，甚至生命安全。因此，如何做好卫生监督工作，把好食品“入口关”至关重要。

食品安全对广大消费者和部队官兵的重要性不言而喻。因此，所有从事食品生产、经营的人员，不仅要知法、懂法、守法，还要具有食品安全、营养卫生等多方面的基础知识，才能更好地为消费者和部队官兵提供色、香、味俱佳的美食佳肴及各种食品。为此，我们根据《食品安全法》的有关规定及卫生部关于食品生产经营人员“食品卫生知识培训管理办法”的精神，结合《军队社会化保障单

位卫生管理暂行规定》及部队实际情况，参阅大量资料编写了《餐饮及公共服务人员卫生知识问答》一书。本书对加强食品生产、经营人员的自身管理和提高群众对食品质量的鉴别能力具有指导作用，可作为地方和军队食品生产经营从业人员培训的良好教材，对食品卫生监督人员及广大消费者也有一定的参考价值。

由于编写水平和时间有限，不妥之处恳请读者批评指正。

编 者



目 录

第一章 卫生安全法规..... (1)

1. 《食品安全法》的颁布时间及主要内容是什么? (1)
2. 《食品安全法》是在怎样的食品安全背景事件下颁布的? (2)
3. 《食品安全法》与《食品卫生法》的主要区别是什么? (3)
4. 制定《食品安全法》的目的是什么? (3)
5. 《食品安全法》规定的食品安全标准包括哪些内容? (4)
6. 食品生产经营除应当符合食品安全标准外, 还应符合哪些要求? (4)

7. 哪些食品是《食品安全法》禁止生产经营的? (6)
8. 《食品安全法》对食品召回制度是如何规定的? (8)
9. 《食品安全法》对用于食品生产加工的水质要求是如何规定的? (8)
10. 《食品安全法》对食品经营许可制度是如何规定的? (8)
11. 《食品安全法》对食品生产经营企业的食品安全管理制度是如何规定的? (9)
12. 《食品安全法》对从业人员健康管理制度是如何规定的? (9)
13. 安排患有《食品安全法》第三十四条中所列疾病的人员从事接触直接入口食品的工作, 将处以何种处罚? (10)
14. 《食品安全法》对从业人员健康体检的时间有何明确要求? (10)
15. 哪些人必须进行健康检查? (11)

- 16. 餐饮从业人员除健康检查合格外还必须具备
何种资格? (11)
- 17. 《食品安全法》对食品生产者和食品生产企
业的台账制度有何明确规定? (11)
- 18. 按照《食品安全法》的规定, 食品经营者对
食品应当怎样储存? (12)
- 19. 《食品安全法》对食品外包装上的标签内容
有何要求? (13)
- 20. 履行食品安全管理职责的部门有哪些? (13)
- 21. 食品安全管理部门在履行职责时有权采取
哪些措施? (14)
- 22. 违反《食品安全法》有关规定可被处以何种
处罚? (14)
- 23. 《食品安全法》对违法责任人的处罚年限是
如何规定的? (15)
- 24. 当前在我军施行的卫生安全法规主要
有哪些? (16)

第二章 餐饮从业人员个人卫生及岗位卫生

要求..... (17)

25. 餐饮从业人员应该坚持的“四勤”是指
什么? (17)
26. 餐饮从业人员在工作时间应该遵守的基本卫生要求是什么? (17)
27. 餐厅服务员的着装要求是什么? (19)
28. 餐饮单位管理人员工作中应该重点抓好哪些卫生工作? (19)
29. 采购人员应该做好哪些卫生工作? (20)
30. 进货验收员应该做好哪些卫生工作? (21)
31. 仓库保管人员应该做好哪些卫生工作? (21)
32. 食品粗加工的卫生要求有哪些? (23)
33. 蔬菜粗加工应该按什么顺序操作? (24)
34. 配菜打荷人员工作中的卫生要求有
哪些? (24)
35. 食品烹调过程中的卫生要求有哪些? (25)

36. 烹调过程中的“五讲究”是指什么?	(26)
37. 冷荤凉菜制作过程中的“五专、两不准”是指什么?	(27)
38. 冷荤凉菜制作过程中的卫生要求有哪些?	(27)
39. 餐厅服务人员工作中的卫生要求有哪些?	(28)
40. 面点加工人员工作中的卫生要求有哪些?	(29)
41. 餐具清洗消毒人员工作中的卫生要求有哪些?	(30)
42. 消毒应遵循哪些原则?	(31)
第三章 食物中毒及其预防	(33)
43. 什么是食物中毒?	(33)
44. 怎样判别食物中毒?	(34)
45. 食物中毒是如何分类的?	(34)
46. 食物中毒的流行病学特点是什么?	(35)

47. 怎样预防细菌性食物中毒? (36)
48. 怎样预防化学性食物中毒? (36)
49. 怎样预防豆浆中毒? (37)
50. 怎样预防四季豆中毒? (37)
51. 怎样预防酸败油脂中毒? (38)
52. 怎样预防食用鲜黄花菜中毒? (39)
53. 怎样预防发芽马铃薯中毒? (39)
54. 怎样预防河豚鱼中毒? (40)
55. 怎样预防鱼类组胺中毒? (41)
56. 怎样预防亚硝酸盐中毒? (41)

第四章 食品选购鉴别常识 (43)

57. 怎样鉴别米猪肉? (43)
58. 怎样鉴别鲜猪肉的质量? (44)
59. 怎样鉴别鲜牛肉的质量? (45)
60. 怎样鉴别鲜羊肉的质量? (45)
61. 怎样鉴别健康畜肉和病死畜肉? (46)
62. 怎样鉴别酱卤熟食品的质量? (47)

63. 怎样鉴别健康禽肉与死禽肉? (48)
64. 怎样鉴别塞肫、灌水家禽? (48)
65. 怎样鉴别腊肉的质量优劣? (49)
66. 怎样鉴别香肠的质量优劣? (49)
67. 怎样鉴别真、假奶粉? (50)
68. 怎样鉴别奶粉的质量? (52)
69. 怎样鉴别酸牛奶的质量? (53)
70. 怎样鉴别食用植物油的质量? (54)
71. 怎样鉴别腐竹的质量? (55)
72. 怎样鉴别掺假的辣椒面? (56)
73. 怎样挑选活鱼? (57)
74. 怎样鉴别冻鱼的质量? (57)
75. 怎样鉴别被污染的鱼? (58)
76. 怎样鉴别毒死鱼? (59)
77. 怎样鉴别好米中掺有霉变米? (60)
78. 怎样鉴别豆腐的质量? (60)
79. 怎样鉴别酱油的质量? (61)
80. 怎样鉴别食醋的质量? (62)

- 81. 感官鉴别白酒的基本方法有哪些? (63)
- 82. 怎样鉴别已经变质的罐头? (64)
- 83. 怎样鉴别海参的质量优劣? (65)
- 84. 怎样鉴别干贝的质量优劣? (66)
- 85. 怎样鉴别鲍鱼干的质量优劣? (66)
- 86. 怎样鉴别虾米的质量优劣? (67)
- 87. 怎样识别有毒的蘑菇? (68)
- 88. 怎样鉴别矿泉饮料的真假? (69)
- 89. 怎样鉴别海带的质量? (70)

第五章 其他公共场所从业人员岗位卫生

要求 (71)

- 90. 除餐饮行业外的其他公共场所从业人员需
要进行卫生知识培训和健康检查吗? 时间
上有什么要求? (71)
- 91. 办公区和宾馆、招待所的基本卫生要求是
什么? (72)
- 92. 办公区和宾馆、招待所的具体卫生要求是

什么?	(72)
93. 客房卫生清扫的总原则是什么?	(73)
94. 客房清扫消毒的步骤是什么?	(74)
95. 客房清扫的注意事项是什么?	(75)
96. 宾馆、招待所客房茶具消毒应该遵循的 步骤是什么?	(75)
97. 美容美发室应该遵循何种卫生制度?	(76)
98. 公共浴室应该遵循何种卫生制度?	(77)
99. 超市应该遵循何种卫生制度?	(79)
100. 服务中心应该遵循何种卫生制度?	(80)
 附录 A 餐饮及公共服务人员卫生 知识试题	(82)
附录 B 参考答案	(92)