

愛國衛生叢書

衛生行業和 公共場所衛生

趙興禮編



人民衛生出版社

目 錄

一、衛生行業和公共場所爲什麼要講求衛生·····	一
(一) 哪些是衛生行業和公共場所·····	一
(二) 衛生行業和公共場所講求衛生的重要性·····	一
二、衛生行業和公共場所應做的衛生事項·····	二
(一) 一切衛生行業和公共場所的共同衛生要求·····	三
(二) 各個衛生行業和公共場所的個別衛生要求·····	一八
三、在衛生行業裏和公共場所中發現了病人怎樣處理?·····	三九
四、大家對衛生行業和公共場所應負的衛生責任·····	三九
五、衛生行業和公共場所爲什麼要監督管理和怎樣管理·····	四〇

一、衛生行業和公共場所爲什麼要講求衛生

(一) 哪些是衛生行業和公共場所

衛生行業包括的範圍很廣，但一般與衛生和人民健康有關的是飲食店、冷食店、飲食攤販、洗澡堂、旅館（客棧）、理髮店、茶館、肉舖、醬園、糖菓糕點店、牛羊奶場、屠宰場等幾個重點行業。這些行業都與廣大人民群眾的生活有着極密切的關係，特別是飲食店、冷食店、飲食攤販、洗澡堂等行業。

公共場所如電影院、戲院、說書場、菜市場、集市、車站、碼頭、游泳池等，是廣大群眾經常聚集的地方。這些場所的設備，如果不合乎衛生條件，就隨時都有傳染疾病的可能。因此，這些行業和公共場所都要經常加以監督和管理，特別是首先開展衛生宣傳教育工作。

(二) 衛生行業和公共場所講求衛生的重要性

在城市或鄉鎮中，有許多衛生行業和公共場所，在一年多來的愛國衛生運動中，衛生上雖然已有很大改進，但還有很多不合衛生的地方，如：飲食店的廚房沒有防蠅設備；有的食物用手抓着賣；有的食物已腐壞還在出賣，並用不潔淨的水洗滌食物及食具；垃圾、污水存留屋內；廁所裏蠅蛆孳生等。又如戲院、電影院、說書場、旅館等處，房屋又低又小，門窗太少太小，地面潮濕，空氣污濁而不流通，光線不足等，都不合衛生的要求。

這些地方，每日群眾進出最多，接觸最繁，很容易使各種傳染病造成傳播與流行的機會。所以說，衛生行業和公共場所衛生做的好壞與廣大人民群眾的生命和健康有着直接的關係。以上這些不衛生的現象和習慣，都是舊社會遺留下來的。因為在過去中國處於半封建半殖民地的社會地位，人民受了帝國主義、封建勢力和國民黨反動派長期的統治、壓迫與剝削，生活極端貧困，沒有條件講求衛生，缺少衛生常識，便不知道衛生對人體健康的重要意義。解放以後，人民政府爲了提高廣大勞動人民的健康水平，在「預防爲主」的衛生原則下，各方面都獲得了顯著的成績。爲了更進一步保護人民健康，進行國家建設，大力開展國家的衛生保健事業，也就必須做好衛生行業和公共場所的衛生工作。但進行這樣一個規模巨大的衛生工作，並不是少數人所能做到。這就必須在衛生工作與羣衆運動相結合的原則下，發動羣衆，依靠羣衆，作到「群策群力」才能收到一定的成果。

二、衛生行業和公共場所應做的衛生事項

衛生行業和公共場所衛生做的好壞，不但對人民的健康有很大的影響，並且對自己行業的發展前途，也有密切的關係。因爲現在羣衆的衛生常識都已普遍提高，知道設備不衛生和食物不清潔對於人體危害性很大，所以食物一定要到清潔的店舖裏去買，電影一定要到空氣流通的電影院裏去看。這樣看來，不衛生的行業和公共場所必然會被羣衆所遺棄，社會所淘汰。因此，衛生行業和公共場所無論爲羣衆的健康或爲本身的發展都應該很好地積極地隨時改善衛生設備，做好一切清潔衛生工作。

衛生行業和公共場所所在公共衛生上和防疫工作上，因為營業性質不同，有共同點，也有不同點。以下分爲兩部分給大家介紹一下：

(一)一切衛生行業和公共場所的共同衛生要求

凡房屋建築和設備，廚房和廁所的清潔衛生，飲水衛生，垃圾、污水的處理以及員工的個人衛生等，都是一切衛生行業和公共場所應當做到的共同的衛生要求。

1. 如何改善房屋的衛生

有許多飲食店、戲院、電影院、說書場、旅館、澡堂等，房屋的建築並不合乎衛生的要求。總起來說，主要的缺點，一般是房屋太矮太小，屋內潮濕黑暗，窗戶太少太小，光線不足，空氣不流通。這些不衛生的房屋都能影響到群眾的身體健康。現在把房屋應當如何改良，才能使它適合人民的健康要求，簡單介紹如下：

第一、不使屋內潮濕：應當把房子修建在乾燥的地方，如現有房屋發生潮濕，可將屋內地面加高，至少要高出外面的地面一尺，屋的四周應當挖掘明溝或暗溝，以便排除雨水。屋裏地面要打實，用三合土或洋灰做面，或用磚鋪。如經濟條件許可最好鋪裝地板。

第二、應當使屋內光線充足、空氣流通：要使屋裏光線充足，必須多開窗戶。窗戶的總面積要等於屋內地面面積的十分之三到十分之五。假如房屋附近有高大的建築物或樹木，就會影響房內的光線。在這種情況下，窗戶的面積還要加大。開窗最好要前後兩面開，使空氣

得到對流，這樣換氣比較良好，夏天更爲適宜。冬天因防寒常常關閉窗戶，但爲了要使空氣流通，可在窗上留個氣窗，氣窗要向上開，以免外面冷氣直接吹到人身上，使人感覺不舒適，而且容易感冒受涼。如不便兩面開窗，最好就在屋頂開個天窗，或在天棚下一尺處留出氣孔，以便排除屋內污濁的空氣。房屋多開窗戶，不但屋內可以得到充足的光線，同時也可以使屋外的新鮮空氣隨時流到屋內，屋內的污濁空氣，也可排出。這種要求，在一般房屋是可以辦到的，但是在戲院、電影院、說書場、大禮堂等地方，許多人聚集在一起，呼吸之後，屋裏的碳酸氣（二氧化碳）不斷增加，溫度不斷增高，空氣裏的水分也加多了，容易使人頭昏，甚至發生嘔吐，同時還有傳染疾病的可能。因此，這些房屋，必須要高，而且要寬大，窗的面積要佔地面面積的十分之五以上，並且還要在屋頂開天窗，在離地面前一尺高的地方開長方形的進氣孔，在天棚下一尺處留出氣孔。夏天氣候熱，這些場所裏必須裝設電扇或鼓風機，把外面的空氣打進，屋裏的空氣抽出，這樣，才不致使屋內空氣污濁。

2. 廚房要向客廳看齊

不管在家庭或飲食店和旅館裏，客廳總是佈置得整齊美觀，打掃得乾乾淨淨，認爲招待客人的地方應當如此；而另一方面，比這更重要的廚房，大家却都沒有注意到。其實廚房是製造和供給飲食物的場所，關係健康最大。很多的疾病都能藉食物爲媒介，侵入人的體內，俗話說「病從口入」，就是這個道理。過去常說「眼不見爲淨」或是「不乾、不淨，吃了沒病」，這些唯心的錯誤論調，不科學的態度，不知損害了多少人的健康，危害了多少人的生命。

當我們吃飯或者赴宴會的時候，常常祇知道欣賞廚師烹調的技術，或者批評口味的好壞，却很少考慮到做菜的廚房是否清潔，做菜的方法是否合乎衛生，食物在裝盛的器具和遞送的過程中有沒有受到污染，以及飲食用具是否乾淨。假如廚房及做菜的過程不合衛生的要求，就會引起了各種胃腸傳染病，直接威脅我們的健康。

今天我們談廚房衛生，首先應該對過去那種「眼不見為淨」的錯誤想法提出批評，反對那種不科學的態度。爲了保障人民的健康，爲了斷絕疾病傳染的途徑，對於廚房衛生，應該加以重視。下面給大家談談怎樣才能做好廚房的衛生。

第一、廚房建築在衛生上的要求：由於廚房裏經常燒火、煮飯，所以廚房裏灰塵比較多，溫度比較高，濕度也比較大；如果沒有很好的通風設備，不但工作人員要感覺不舒服，同時食物也容易污染和變壞；因此，必須要求廚房裏空氣暢通，光線充足，必須多開窗戶，並且窗戶還要兩面對開，窗的面積至少要比廚房地面的面積的十分之五

第一圖 鍋上排氣罩



以上，還要在鍋竈上面屋頂上開天窗，並在鍋的上部裝設排氣罩，以便排除油煙與熱氣（第一圖）。夏天爲了防止蒼蠅飛入廚房、污染食物，門窗都要安裝紗門紗窗或掛紗布、竹簾，並且紗門必須要向外開。

廚房的地面很容易潮濕和骯髒；潮濕和骯髒的地方，就有利於蒼蠅、螞蟻等有害昆蟲的聚集和細菌的繁殖；所以地面要經常打掃洗刷乾淨；最好要鋪磚並用洋灰塗縫，能用洋灰地面更好。

廚房的牆壁要刷成白色，不許有裂縫或洞眼。牆的下部要用石灰、三合土敷平，或用洋灰、或瓷磚做牆腳，高出地面或鍋台半尺，以便隨時洗刷乾淨。

鍋灶的燒火門要向外開，鍋門留在牆外；這樣，廚房裏可以減少煤煙與灰塵，減低溫度，而食物作料也容易保持乾淨。

第二、廚房設備的衛生要求：廚房裏的食物和用具以及盛作料的碗、盆、瓶、罐等都要放在適當的地點，避免蒼蠅飛集，並防止灰塵落上。新鮮的食物和吃剩的菜飯，必須妥爲收藏，以免腐敗或變壞，同時並且還要注意防鼠。爲了防蠅，廚房裏必須設置紗櫥、紗櫃、紗罩，隨時將食物放在裏面。

爲了防止灰土污染食物，廚房裏要設置木櫥、木櫃，放置食物和用具。盛作料的碗、盆、瓶、罐，必須有蓋，用後隨時蓋好。案板和切菜板、麵盆等用過以後，必須用布蓋好。每天早晚掃除廚房時，更要先將所有的東西蓋好，再行打掃。

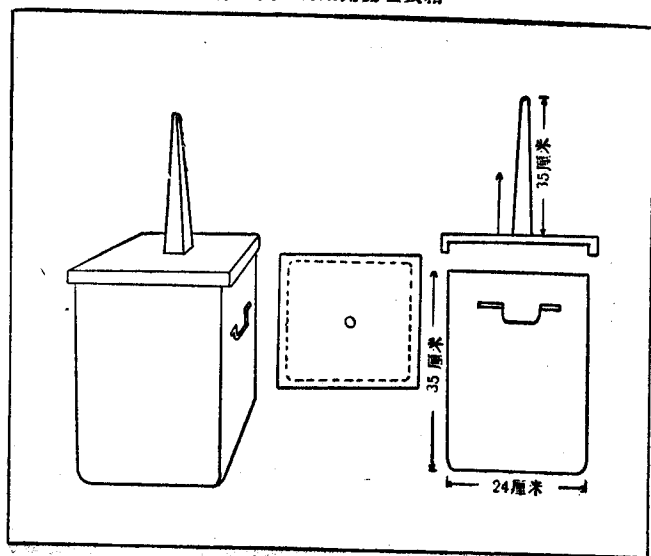
防止食物腐敗或變壞；最好設置冰箱。假如在鄉村或小市鎮，無法使用冰箱，可將食

物放在竹籃裏蓋好，掛在通風涼爽的地方，或將食物放在吊桶內，將桶放在水缸裏或懸吊在水井裏，都可以防止食物的變壞。爲了防止老鼠跑到廚房裏偷吃食物，廚房的門窗不要有缺口或大的縫隙，門窗的四角最好用鐵葉包上。廚房裏的食物和吃剩的東西，要放在櫥櫃或缸裏，或放在籃裏懸掛起來，以免老鼠偷吃。如發現鼠洞，應隨時用碎玻璃或石頭堵塞洞口。

爲了廚房裏用具及食物便於洗刷，必須設置水池或水槽，槽底留有暗管通入下水道。如無下水道設備，就可在廚房外挖滲坑使污水流入滲坑裏。

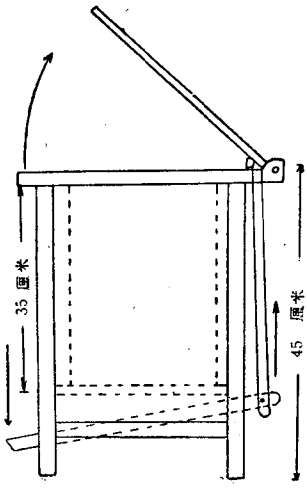
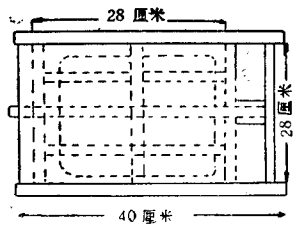
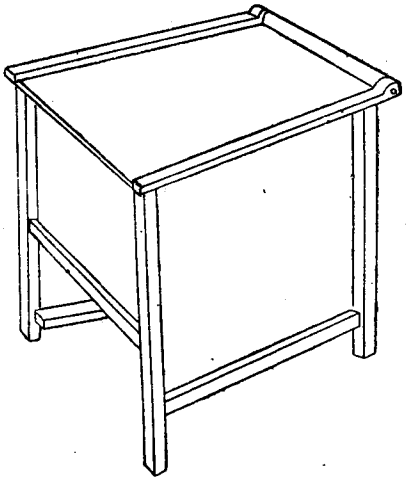
廚房每天產生廢物和剩餘的菜飯，必須設置有蓋的垃圾桶或垃圾箱，剩餘的菜飯要倒在垃圾桶內，作飼養牲畜之用，其他的廢物可另外放在有蓋垃圾箱裏。廚房要設置帶蓋的污水桶，將廚房裏洗東西的廢水倒在污水桶裏。這些垃圾箱和污水桶，要時常處

第二圖 腳踏開關垃圾箱



第三圖 垃圾桶

求，因此，廚房的清潔管理就是十分重要的事，爲了保持廚房裏的清潔，在廚房裏工作的人員，必須訂出清潔制度，由主要的廚師每天負責督促檢查，廚房裏的工作人員必須做到下面幾點要



理，每次倒完後，要將桶洗刷乾淨。放桶的地方也要保持清潔（第二圖、第三圖）。

第三、如何做好廚房裏的清潔衛生工作：有了好的廚房和足夠的設備，假如不好好經常管理，也很難達到清潔衛生的要

(一) 廚房佈置，必須簡單整齊，一定的東西放在一定的地方，除了做飯用具以外，廚房內不准放其他的東西。

(二) 飲食器具用後必須隨時洗刷乾淨，最好用熱水或鹼水先洗一次，然後再用開水沖一次(第四圖)，沖過之後，千萬不要用抹布去擦，應該倒放在櫃子裏或台子上讓它自己乾。

(三) 使用抹布至少應有兩塊，擦案板的抹布不許擦桌椅，擦桌椅的抹布不許擦案板，這必須嚴格執行，並且每次用後必須洗淨再用。

(四) 地面每天要掃除或洗刷一次，並經常保持清潔和乾燥。

(五) 食品 and 作料應注意防蠅、防塵、防腐，各種碗、盆、瓶、罐等都要蓋好或塞好。

(六) 垃圾、污水要每天清除，垃圾箱和污水桶的周圍及蓋子，必須保持清潔。

(七) 牆壁、天棚，每日要大掃除一次。發現老鼠洞，要隨時堵塞。

(八) 担任廚房工作的人員，每個人都要注意下面幾件事，並要養成很好的衛生習慣。

(1) 大小便後和做飯前一定要洗手。

(2) 指甲要經常修剪，頭髮要梳洗清潔。

(3) 做好的食物不要用手去抓，或用手去分裝。

第四圖 用開水沖洗碗筷



(4) 工作時不要用手去挖耳弄鼻。

(5) 衣服要經常洗換，保持清潔。工作時，要戴口罩，穿工作衣或配帶圍裙和袖頭。

(6) 廚房裏的工作人員要經過體格檢查。身體健康、無傳染病者，方可充任。

3. 怎樣才能使廁所合乎衛生的條件：

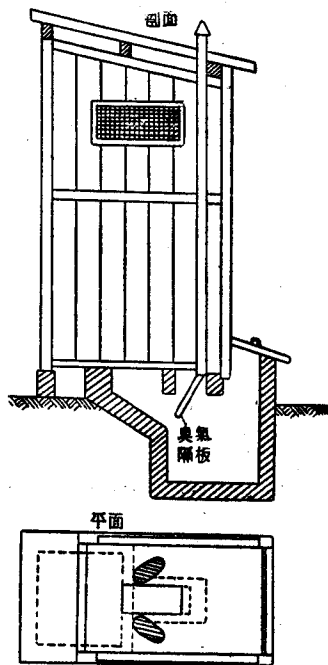
在一般衛生行業和公共場所裏，廁所的建築大多是因陋就簡，很少合乎衛生的要求，在管理上也不能做到經常打掃或洗刷，因此，蠅蛆滿坑，臭氣薰人，實在對衛生上有很大的害處。爲了保障廣大人民的健康，衛生行業及公共場所應該很好地檢查一下自己的廁所是否合乎衛生的條件。假如做的還不够好，或者實在太髒，希望能按下面的方法改良一下。現在將廁所改良及清潔衛生的辦法介紹如下：

第一，在修建廁所的時候，事先要考慮到廁所必須遠離水井和廚房最好在五〇公尺以外。無論是新建的或原有的廁所，至少都應該使空氣暢通，光線充足，要有防蠅、防臭的設備，晚間要有燈光，更重要的是要有專人負責，經常打掃或沖刷。這樣，臭氣就會減少，蠅蛆也就不會生長了。

要使廁所裏空氣流通，光線充足，必須有足夠的窗戶，窗戶的面積要爲地面面積的十分之二至十分之五，並且還要兩面開窗，在牆的下部四角離地面不遠處，設進氣孔，在牆的上部四角天棚下半尺處，設出氣孔，這樣，外面的新鮮空氣就隨時可由下部的進氣孔進入廁所裏，而廁所裏的舊空氣即可由上部的天窗及出氣孔很快地流出屋子外面去，這樣，廁所裏便

不會有臭味存留着。廁所的窗戶和進氣孔，出氣孔以及天窗都要裝上鐵紗或紗布，或掛上竹簾。廁所的門也要裝上鐵紗或紗布，紗門要向外開，使蒼蠅不致飛入。如果廁所蹲位後有儲糞坑（糞窖廁所）坑上就要加嚴密的木蓋，並在坑的牆壁上設置排氣管，下通糞坑，上部高出屋頂，以便排除糞坑中的臭氣不使存留在廁所裏（第五圖）。

第五圖 糞窖廁所



第二，廁所裏如何才能保持

清潔：除以上所談的修建上應當注意的事項外，凡是沒有沖水設備的廁所，不管是坑式或糞窖式的，蹲位上都必須設置帶着長柄的木蓋，大便後一定要把坑口蓋好，或者在廁所裏放置石灰、爐灰或乾土，每次大便後必須用灰或土撒在坑內糞便上，以免蒼蠅與糞便接觸（第六圖）。廁所內小便池要經常打掃和用水沖刷。如有自來水設備，最好在小便池上部牆上安裝細孔的水管經常使其流水沖洗。廁所的地面最好用洋灰或三合土，並留有坡度，以便掃除和洗刷。總之，不管任何地方的廁所，不管建築多麼完善，必須有人負責，經常打掃，才能達到清潔衛生的要求。

第六圖 抗式廁所



圾等髒東西的污染，所以，這些水如果不經過沉澱、沙濾和消毒，是很難清潔的。下面簡單介紹些用水的清潔和消毒的方法。

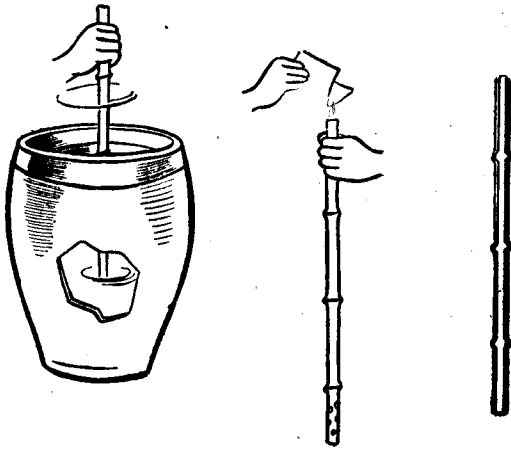
如果所用水比較混濁，應先加明礬，使其沉澱，（每桶水約50斤需用明礬0.5—1

4. 飲用水如何處理才能合乎衛生的要求

水是生活中不可缺少的東西，假如水質不乾淨，或者被糞便、垃圾、污水等污染之後，水裏就有細菌，寄生蟲卵或是寄生蟲，不但直接喝了這不乾淨的水會生病，就是用這不乾淨的水洗刷飲食用具或沾到食物上，都可以將病菌和寄生蟲卵送到人的身體裏去。俗話說：「生水如毒藥」，在疫病流行的時候，是很好的一個比方。衛生行業和公共場所在使用水的時候，要用清潔的水或消毒過的水，才是安全可靠。

在有自來水的地方，要儘量飲用自來水，因為自來水經過消毒，比較清潔。在沒有自來水的小城市或鄉鎮，大多飲用江、河、湖、塘或井裏的水，這些水源或多或少地要受糞便、污水、垃圾等髒東西的污染，所以，這些水如果不經過沉澱、沙濾和消毒，是很難清潔的。下面簡單

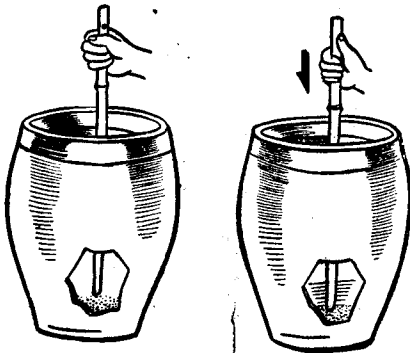
第七圖 加 礬 法



上端竹節不打通，在邊上留一小孔，用時先將大拇指按着上部小孔，將竹竿放入缸後，再將大拇指放鬆，缸底污泥即被吸入。吸完後再用大拇指按着上部小孔，將吸泥筒取出，大拇指離開，污泥就可自然流出（第八圖）。

克）（第七圖）。加礬的方法：用一根竹竿，（長三尺，口徑二寸），將內部的竹節打通，只留底下的一節；在四周鑽幾個小孔。將明礬由竹竿上部口中裝入，然後將竹竿放在水缸裏攪和，看水裏出現一種白色混濁的東西，西時即可拿出，半小時後，缸裏的水即可澄清。這時，水中的渣滓都沉在缸底，用吸泥筒吸出，這水就可使用。吸泥筒可用一根三尺長的竹竿，

第八圖 吸 泥 法



西時即可拿出，半小時後，缸裏的水即可澄清。這時，水中的渣滓都沉在缸底，用吸泥筒吸出，這水就可使用。吸泥筒可用一根三尺長的竹竿，

用明礬後，僅僅是把水裏混懸着的雜質沉澱下來，而水裏的細菌和寄生蟲卵還不能完全被除去，因此，尚須用沙濾和消毒的辦法。沙濾桶（或沙濾缸）的裝置方法，是用瓦缸在底邊打一小孔，安上竹管（或用鐵管），並在缸裏自下向上依次堆積沙石，即缸底先放八寸厚的碎石（鴿蛋大），石上鋪兩層棕皮，如買不到棕皮，

則用籬底或竹篩底鋪上亦可，然後再鋪上粗沙八寸，

細沙一尺五寸，上面再放

碎石四寸，但是要先將沙

石先洗乾淨再行裝入。沙

濾缸可用磚墊高，下一段

放淨水缸。滷水經沙層濾

過，即成爲清水（第九圖），

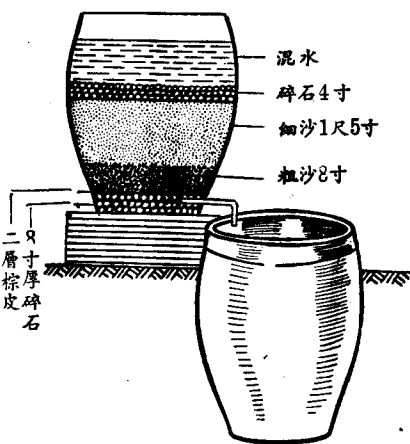
加入十斤水中，加以攪和，使其全部溶解，放置半小時後，將上部溶液倒在有顏色的瓶內塞好，即成含氣量0.2%的淡消毒藥水，每次用後，隨時要將瓶塞塞好，以免氯氣消失。每桶

水（約50斤）加一湯匙（約5毫升）消毒水即可達到消毒的目的。用消毒過的水漱口刷牙，

洗碗筷和菜蔬、瓜果等都不致有害。衛生行業和公共場所如沒有自來水而飲用江、河、湖、

塘或井裏的水，就必須經過以上的處理和消毒後再行使用，以免傳染疾病。

第九圖



層太厚，可將沙石取出洗過後再依次重裝，仍可使用。這樣濾過的水內，細菌可減少50%，但還不十分安全，不能生喝。要使水完全無害，必須經過消毒，才可保證安全可靠。消毒方法，可用新鮮漂白粉（含氣量5%）一市兩

5. 垃圾污水怎樣處理才能無害

垃圾、污水等，如果處理得不及時，或隨地亂倒，就是病菌的主要來源，稍不留心，病菌便會侵入人體，輕則威脅健康，重則危害生命，這是很明顯的道理。但是有許多的衛生行業和公共場所就忽略了這一嚴重問題。有的是沒有垃圾箱和污水桶的設備，即使有此設備，又大多不合衛生的要求，不是破漏，就是沒有加蓋，或是內外都很髒，幾天不倒，甚至發生臭味，招引了許多蒼蠅。現在把這些廢棄物的收集和處理簡單介紹如下。

(1) 垃圾收集和處理的方法：

衛生行業和公共場所是群衆常到的地方，當然廢棄物一定很多，必須準備足夠的垃圾箱，但是要注意衛生上的要求。垃圾箱一定要有

第十圖 無底垃圾箱

