

卫生部全国卫生从业人员指定培训教材

卫生培训教材

食品生产经营 从业人员培训教材

卫生部卫生法制与监督司组织编写
(修订版)



中央民族大学出版社

食品生产经营人员

卫生培训手册

中央民族大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

卫生培训教材/李泰然编. —北京:中央民族大学出版社,2005.12

ISBN 7-81108-110-5

I.卫... II.李... III.卫生工作-技术培训-教材
IV.R1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 149975 号

卫生培训教材

作 者 李泰然

责任编辑 晓 白

封面设计 筱 宁

出 版 者 中央民族大学出版社

北京海淀区中关村南大街 27 号 邮编:100081

电话:68932377(发行部)

传真:68936550(发行部)

68932218(总编室)

68932447(办公室)

发 行 者 全国各地新华书店

印 刷 者 保定华泰印刷有限公司

开 本 850×1168 毫米 1/32

字 数 400 千字

印 数 1000 册

印 张 17.5 印张

版 次 2006 年 1 月第 1 版 2006 年 1 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 7-81108-110-5/R·16

定 价 30.00 元

版权所有 翻印必究

主 编:李泰然

副主编:王 义 倪 方

顾 问:杜治琴(卫生部卫生监督中心副主任)

编 委:(按姓氏拼音排序)

包大跃	迟玉聚	陈永德	鄂学礼
谷 政	郭智慧	郭子侠	顾 群
顾士圻	蒋学明	刘 霞	李士英
李连波	李泰然	路 凯	马 哲
倪 方	潘 烨	唐邦富	王金木
王 义	杨振波	康 乐	杨明亮
杨 华	赵丹宇	张永惠	张 宏
张 岚	张 桐	张印发	张志强

序

改革开放以来,伴随着我国由计划经济向社会主义市场经济的转变,广大人民群众的物质和文化生活都得到长足发展,在公共卫生和健康相关产品卫生管理领域,也同样经历了深刻而富有成效的变革,经过数年来的努力,已经基本建立起了具有中国特色的公共卫生和健康相关产品法制管理制度。到目前为止,在我国已制定实施的7部卫生法律和25个卫生行政法规中,直接由各级卫生行政部门进行监督执法的公共卫生法律法规就有《食品卫生法》、《职业病防治法》、《传染病防治法》和《公共场所卫生管理条例》、《化妆品卫生管理条例》、《尘肺病防治条例》等法律法规,通过这些法律法规的贯彻实施,逐步建立起了适应社会主义市场经济发展的公共卫生管理秩序。

长期以来,各级卫生行政部门坚持“预防为主”的工作方针,以“为人民健康服务,为社会主义经济建设服务”为宗旨,开展了大量卓有成效的监督管理工作,为我国卫生事业的整体发展做出了不可磨灭的贡献,在改善人民群众生产和生活环境、增强人民体质、促进健康方面发挥了重大作用。一些严重危害人民群众生命安全的传染病、营养缺乏性疾病、大规模食物中毒等得到有效控制,广大人民群众在物质生活水平不断提高的同时,也充分享有了在公共卫生服务和健康相关产品发展方面所带来的实惠。

但也应当看到,随着经济发展、科技进步以及人民生活水平的提高,人民群众对改善卫生服务和提高生活质量将有更多更高的要求。工业化、城市化、人口老龄化进程加快,与生态环境、生活方式相关的卫生问题日益加重,慢性非传染性疾病患病率上升,新出现的职业病危害因素和职业病发病率有所增加,食物中毒仍然是集体食堂和农村地区常见的健康危害因素;部分地区的一些传染病地方病仍危害着人民健康;有些新的传染病对人民健康构成重大威胁。这一切都

要求我国生产加工经营企业依法合法生产加工和经营,加大质量控制。同时,也要求卫生工作不断提高疾病控制能力和卫生监督的执法力度。特别是,在加入 WTO 后,我国的公共卫生总体水平也面临着国际方面的挑战。

中共中央、国务院在 1997 年 1 月 15 日下发的《关于卫生改革与发展的决定》中,明确提出了要“认真做好食品卫生、环境卫生、职业卫生、放射卫生和学校卫生工作。改善生活、生产、工作、学习、娱乐等场所卫生条件,加强环境卫生监测和职业病防治工作,保护人们的健康权益,不允许以污染环境、危害健康为代价片面追求经济增长”。同时,也对健康教育方面提出了明确的要求:“要十分重视健康教育,提高广大人民群众的健康意识和自我保健能力,积极推进‘九亿农民健康教育行动’。要普及医药科学知识,教育和引导人民群众破除迷信,摒弃陋习,积极参加全民健身活动,促进合理营养,养成良好的卫生习惯和文明的生活方式,培养健康的心理素质”。

提高公共卫生水平需要全社会的参与,而提高从业人员的整体素质和卫生、法律知识是最根本的措施。在落实卫生培训和宣传教育方面,相关法律、法规中都分别对卫生行政部门和各类用人单位提出了要求。如《食品卫生法》规定,食品卫生监督员的职责之一是“协助培训食品生产经营人员”和“宣传食品卫生、营养知识”;《职业病防治法》中规定了“县级以上人民政府卫生行政部门和其他有关部门应当加强对职业病防治的宣传教育,普及职业病防治的知识,增强用人单位的职业病防治观念,提高劳动者的自我健康保护意识”;《公共场所卫生管理条例》规定卫生监督机构应当“指导有关部门对从业人员进行卫生知识的教育和培训”。用人单位对从业人员的培训和教育义务在国家各项卫生法律、法规中的规定更为明确和具体。各类公共卫生相关行业和健康相关产品生产经营企业必须依法开展卫生和法律知识培训,并在生产经营过程中,有义务、有责任不断提高卫生知识培训的深度和广度。

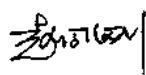
本套书涵盖了食品、化妆品、饮用水和涉水产品、职业卫生与职

业病、公共场所等五个方面的法律法规知识和卫生知识,参与编写工作的同志既有在中国疾病预防控制中心和卫生部卫生监督中心从事卫生管理方面的专家,也有在省、市、区直接参与具体监督管理工作的监督管理人员,他们在总结以往开展卫生培训工作经验和充分吸纳相关材料的基础上,编写了这套手册。

我对本书的部分内容进行了研读,认为是一部具有较强针对性和实用性的培训材料,其中的特点之一是内容全面,基本满足了当前我国对相关方面从业人员卫生培训的要求,值得推广并推荐各地作为相关行业从业人员卫生法律和卫生知识培训的辅导教材。但由于全国各地经济和文化发展水平的差别,在具体使用时,可以根据不同行业特点和具体工作岗位的培训需要加以选择、筛选。同时也希望参与编写的同志们广泛征求有关方面的意见和建议,不断总结完善,使该书为我国公共卫生相关行业从业人员培训做出更大贡献。

卫生部卫生法制与监督司司长

2002年12月2日



前 言

食物是人类赖以生存和发展的基础。随着社会科学、文化和经济的发展,同人类对自己的认识不断进步一样,人类对食物的品种、类别和功能的认识也在不断深入和发展,从一定角度讲,现在我们所说的“食品”除了其本身固有的“食物”功能外,还有另一层意义,那就是,商品社会中用来“交换的商品”。因此,从根本上说,食品必须具有以下几个方面的特性:

首先,食品是供人食用的,因此,他除必须具有相应的色、香、味、型等感官性状外,还应当符合卫生和营养的需要,以保证食用者的健康和食用安全。

第二,作为商品社会中用来交换的商品,其生产、经营过程就应当符合一般商品交换的法律规范,受社会整体道德、法律、法规、标准的规范和约束。

第三,食品是关系到消费者身体健康和安全的特殊商品,因此,世界各国都对其规定了严格的专门法律、规范,我国有关食品的专门法律是《食品卫生法》及其配套法规与标准规定的义务和要求。

同商品社会中所有其他商品一样,食品作为商品的过程也包括生产和销售两个不可分割的部分。我们常说的食品生产经营是指一切食品的生产、采集、收购、加工、贮存、运输、陈列、供应、销售等活动。而一切从事食品生产经营的单位或者个人,我们统称为食品生产经营者,包括食品工厂、餐饮业、食品批发零售单位,同时也包括职工食堂、食品摊贩等。

食品生产经营者是负责将食物作为商品传送到消费者的直接参与者,是食物从生产、加工、销售、食用整个“食品链”过程的重要环节(本书所说的生产经营未包括食品原料的种植和养殖过程)。所有参与食品生产经营的人员在这一“食品链”中起着十分重要的作用。

本书力图将一些基本食品卫生知识和管理知识通过深入浅出的方式提供给食品从业人员和管理人员。这些知识都是经过科学验证,并在世界各国所通用,只有掌握了这些知识,了解了各类食品和生产经营的特点和要求,才能做到食品的卫生和安全,更能够避免由于不知道如何正确的加工和处理食品而造成的食物中毒事故,防止所经营的食物受到人为或其他来源的污染,保护消费者身体健康。同时,通过食品生产经营人员对本书的学习,还能够更好地掌握《食品卫生法》和有关食品卫生法规对食品经营活动的要求和规定,做到在食品经营活动中自觉贯彻执行食品卫生法规,保证自身经营活动的正常开展。

本书在编写过程中得到包大跃、张志强、刘霞、高小藩、史根生、魏明峰、李晓玉等同志的大力支持和协助,在此深表感谢。由于时间仓促,难免有不足之处,希望广大食品从业人员在使用中批评、指正。

编者

2003年11月

修 订 说 明

本书在此次修订中,主要对以下内容做了较大改动:

1. 对原书结构做了重新调整;
2. 增加了新法规及标准的相关知识;
3. 增加了“预防禽流感”的内容;
4. 每章后面均加了思考题。

随着今后形势发展及国家相关法规、标准的不断推行及完善,本书也将随之不断改进,希望广大读者多提宝贵意见。

编者

2005 年 11 月 12 日

目 录

第一章 食品企业卫生质量的全面管理	(1)
第一节 食品企业应建立的卫生管理制度	(1)
一、卫生管理机构和卫生管理人员	(1)
二、完善卫生管理制度	(2)
三、进行自身检查	(3)
第二节 食品企业卫生质量全面管理	(6)
一、卫生质量全面管理的含义和特点	(6)
二、卫生质量全面管理的基础	(7)
三、卫生质量保证体系	(12)
第三节 食品卫生监督量化分级管理	(18)
一、量化分级管理制度出台的背景	(18)
二、量化分级管理实施的目的和原则	(18)
三、量化分级管理制度的主要内容	(20)
四、量化分级管理的实施方法	(21)
第二章 食品从业人员的卫生管理	(23)
第一节 食品从业人员应具备的素质	(23)
一、食品从业人员卫生素质包括的内容	(23)
二、重视卫生培训和人员管理	(29)
三、建立食品加工人员健康档案	(31)
四、按照食品卫生“五四”制要求做好卫生管理	(32)
第二节 传染病的预防	(33)
一、传染病概述	(33)
二、如何预防非典型肺炎	(34)
三、商业经营场所传染病预防与管理	(36)
第三章 食品污染与食物中毒	(41)

第一节 食品与人体健康	(41)
一、食品的含义	(41)
二、食品的种类	(41)
三、食品与人体健康的关系	(42)
四、食品保藏及卫生评价	(43)
第二节 食品中的有毒有害物质	(47)
一、生物性污染物	(47)
二、化学性污染物	(53)
三、物理性污染物	(53)
第三节 食物中毒的预防与救助	(59)
一、食物中毒的特点	(55)
二、引起食物中毒的条件	(57)
三、食物中毒发生后的紧急处理	(60)
四、食物中毒事故的报告和调查处理	(61)
第四节 禽流感的预防	(62)
一、禽流感及症状	(62)
二、禽流感的预防	(63)
第四章 食品生产加工的卫生管理	(65)
第一节 食品及原料采购知识	(65)
一、对食品采购人员的要求	(65)
二、食品采购中的注意事项	(68)
三、掌握定型包装食品的包装标识要求	(69)
第二节 食品贮存与运输	(73)
一、食品贮存的卫生管理	(73)
二、食品运输的卫生要求	(77)
第三节 食品加工过程的卫生管理	(81)
一、食品生产过程中的基本卫生要求	(81)
二、加工过程防污染	(84)
三、食品生产先进管理技术	(85)

第五章 餐饮业食品卫生管理	(88)
第一节 餐饮业食品加工的卫生要求	(88)
一、餐饮业加工的特点	(88)
二、餐饮业常见卫生问题	(88)
三、餐饮业卫生要求与管理	(90)
第二节 餐饮食品加工注意事项	(93)
一、掌握正确的烹调 and 加工方法	(93)
二、避免不正确的烹调方法	(97)
第三节 餐饮业自身卫生管理	(99)
一、把握食品及原料的来源	(99)
二、加强自身卫生管理	(99)
三、掌握对常见危险因素的检查方法	(100)
第六章 食品销售卫生管理	(104)
第一节 食品销售的基本卫生要求	(104)
一、按产品特点提供相应的贮存条件	(104)
二、保证食品不受外部因素的污染和影响	(104)
三、食品销售人员的卫生要求	(105)
第二节 动物类食品销售的卫生要求	(107)
一、肉禽类及其制品	(107)
二、乳与乳制品的卫生要求	(112)
三、蛋与蛋制品卫生要求	(114)
四、水产品及其制品卫生要求	(116)
第三节 植物类食品销售的卫生要求	(119)
一、粮食和成品粮	(119)
二、食用植物油类	(123)
三、调味品类卫生要求	(125)
第四节 保健食品与罐头类食品卫生要求	(129)
一、保健食品类	(129)
二、罐头食品类	(130)

三、饮料类	(131)
四、酒类	(133)
第七章 食品卫生法规 and 标准概述	(136)
第一节 《食品卫生法》规定的职责与义务	(136)
一、食品生产经营者的义务	(136)
二、各级卫生行政部门的职责	(137)
三、其他相关部门职责	(138)
四、食品生产经营者的权利和违法责任	(138)
第二节 《食品卫生法》配套法规与卫生标准	(141)
一、与《食品卫生法》相配套的部门规章	(141)
二、食品卫生标准	(143)
三、禁止生产经营的食品	(146)
附录 1 中华人民共和国食品卫生法	(152)
附录 2 食品生产经营人员食品卫生知识培训管理办法	(163)
附录 3 餐饮业食品卫生管理办法	(165)

第一章 食品企业卫生质量的全面管理

第一节 食品企业应建立的卫生管理制度

食品经营单位尽管规模不同,类型各异,但都应建立健全自身食品卫生管理机构,制定并保证各项卫生管理规章和制度的实施。

严格地说,一个食品生产经营单位其食品卫生管理的好与坏,与该单位的负责人都有直接的关系,但方方面面的工作也不可能靠单位负责人自己去做,因此,建立卫生管理机构,制定卫生管理制度并监督执行是最可靠的管理方法。

一、卫生管理机构和卫生管理人员

一个食品生产企业为做好食品生产经营业务,需要做好许多方面的工作。以下是一个成功的食品生产经营单位所提供的质量和服务管理经验,这些经验包括:

- (1)有崇高的质量方针和服务目标;
- (2)有严密的经营管理程序;
- (3)有健全的组织和领导机构;
- (4)有全面的岗位责任管理制度;
- (5)有规范化的培训;
- (6)有积极的业务拓展;
- (7)有规范化操作程序和质量控制方法;
- (8)有效的安全管理制度和措施;
- (9)良好的卫生管理制度和措施;
- (10)准确的计量管理;
- (11)成本财务管理;

(12)考核与奖惩制度。

在以上质量管理的内容中,卫生管理应当是一个十分具体和重要的内容之一。因为,食品生产经营者是要把各种各样的食品生产、提供给消费者,一旦因食品的安全问题或者经营了假冒伪劣食品,在质量管理的其他方面的努力都会受到影响。实际上,卫生管理与其他十一项内容是不可分割的,实践证明,如果没有一个卫生机构,单纯依靠一个人或几个人是不能够做好食品卫生工作的。

《食品卫生法》专门规定了,食品生产经营单位都应当设立专职或兼职的食品卫生管理人员。根据部门分工还可确定1~2名专职或兼职食品卫生管理人员。卫生管理人员经常同时负责对食品经营人员的技术培训,因此应当具有必备的卫生专业知识。

卫生管理人员应当由具有一定的文化素质和食品卫生知识,能秉公办事,热心工作的人员承担,其主要职责有:

- 1.带头学习、宣传贯彻执行食品卫生法规。
- 2.决定在卫生管理方面的新技术、新方法、新控制标准的采用。
- 3.对发现食品卫生问题和食物中毒事故及时向卫生行政部门报告。
- 4.定期组织本单位食品生产经营人员进行健康检查,并及时作好《食品卫生法》规定的“六病”(指患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者),活动性肺结核,化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的)人员调离工作。

对职工健康状况进行常规登记和管理。

- 5.对食品加工经营过程进行定期或不定期的卫生检查,发现卫生问题及时处理和向上级主管人员报告。

二、完善卫生管理制度

内部食品卫生管理制度是企业保证其所生产经营食品达到卫生标准的基本前提,科学的、合理的食品卫生制度做到经常性地、严格地执行,才能使食品生产经营人员树立良好的食品卫生意识,才能使

一个食品生产经营企业的食品卫生有专人负责、有专门的工作程序、有适当的奖惩措施,才能与卫生行政执法部门配合搞好本企业的食品卫生工作。食品生产经营企业内部食品卫生管理制度由企业根据本企业的实际情况而制定,负有食品卫生监督职责的部门可以对食品生产经营企业进行检查,发现未制定内部管理制度或者内部管理制度不健全的,可以要求制定或者改进。一般来说,食品生产经营企业的内部管理制度可以对本企业食品卫生负责人员、内部管理机构、食品卫生知识和《食品卫生法》的培训、食品生产经营人员的个人卫生要求、生产经营过程中的卫生要求、原料、半成品、成品的卫生检验、奖惩等方面的内容作出规定。经营单位应当建立的管理制度包括:

(一)岗位责任制

对经营单位的各部门和环节都应制定相应的岗位责任制度,使相关人员的操作有章可循,有据可查,形成人人按自身职责和岗位职责办事的制度。

对各级管理人员都要定出明确的岗位责任制。如规定单位负责人或法人代表,应将食品卫生工作纳入工作检查的内容,布置检查总结卫生工作;部门经理要督促食品从业人员执行卫生法规和卫生制度;专职卫生管理员要经常深入食品各场所现场检查、指导等。

(二)质量奖惩制

为使单位自身管理收到预期效果,必须有激励和约束的办法,如“卫生一票否决制”、质量与经济奖惩挂钩制等。

(三)卫生管理制度

一个较大的经营单位,其卫生管理机构应制定与全体职工卫生管理有关的制度,如健康检查制度、卫生培训制度、个人卫生制度、器具清洁和消毒制度、环境卫生制度和卫生检查制度等。

三、进行自身检查

管理人员需要对他们的设备及实际情况进行经常性检查,这是