

社区卫生工作实用丛书

# 公共服务人员 卫生知识培训教程

主 编 梁洪军 王忠灿 魏德江

实用丛书

# 公共服务人员 卫生知识培训教程

主 编 梁洪军 王忠灿 魏德江

副主编 唐雨德 王长军 曹勇平

编 者 (按姓氏笔画排序)

王长军 王忠灿 李 晶 陈永红

陈 琼 周东明 郑亦军 金保中

徐州鹏 秦旭东 唐雨德 曹勇平

梁洪军 蒋日俊 谭维国 魏德江

## 图书在版编目(CIP)数据

公共服务人员卫生知识培训教程/梁洪军等主编:—  
南京:江苏科学技术出版社,2012.8

ISBN 978-7-5345-9588-2

I. ①公… II. ①梁… III. ①服务人员—公共卫生—  
中国—技术培训—教材 IV. ①R194.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 144210 号

社区卫生工作实用丛书

## 公共服务人员卫生知识培训教程

---

主 编 梁洪军 王忠灿 魏德江  
责 任 编 辑 董 玲  
特 邀 编 辑 吴文智  
责 任 校 对 郝慧华  
责 任 监 制 曹叶平 方 晨

---

出 版 发 行 凤凰出版传媒集团  
凤凰出版传媒股份有限公司  
江苏科学技术出版社  
集 团 地 址 南京市湖南路 1 号 A 楼, 邮编: 210009  
集 团 网 址 <http://www.ppm.cn>  
出版社地址 南京市湖南路 1 号 A 楼, 邮编: 210009  
出版社网址 <http://www.pspress.cn>  
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司  
照 排 江苏凤凰制版有限公司  
印 刷 南京新洲印刷有限公司

---

开 本 880 mm×1230 mm 1/32  
印 张 9.75  
字 数 240 000  
版 次 2012 年 8 月第 1 版  
印 次 2012 年 8 月第 1 次印刷

---

标 准 书 号 ISBN 978-7-5345-9588-2  
定 价 25.00 元

---

图书如有印装质量问题,可随时向我社出版科调换。

# 社区卫生工作实用丛书

## 编委会

主 任 王忠灿 王长军

副主任 姜志宽 潘新荣 曹勇平

编 委 (以姓氏笔画为序)

|     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|
| 卜 莹 | 王长军 | 王忠灿 | 毛应华 |
| 邓小昭 | 朱 进 | 李越希 | 杨 龙 |
| 吴文智 | 沈宏粮 | 陈乐如 | 张李蕾 |
| 郑亦军 | 姜志宽 | 曹勇平 | 梁洪军 |
| 崔宝善 | 董 娜 | 谭维国 | 谭伟龙 |
| 潘新荣 |     |     |     |

# 前 言

根据国家有关卫生法规要求,食品生产供应人员、公共场所服务人员和供管水人员,初次上岗必须接受 15~50 小时的卫生知识培训,每 2 年必须复训 1 次。为进一步规范培训内容,提高培训质量,我们组织有关专家编写了《公共服务人员卫生知识培训教程》。全书共分四章,包括总论、食品卫生、公共场所卫生和饮用水卫生,力求理论与实际相结合,注重科学性、实用性和普及性,使一般管理人员、服务人员能看懂,易学会,并对实际工作有指导作用。

本书每一节后附有思考题,供使用。

由于我们的编写水平有限,书中不妥之处在所难免,殷切希望有关人员在使用本教程时提出宝贵意见。

编 者

# 目 录

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 第一章 总论 .....            | 001 |
| 第一节 环境卫生与除害 .....       | 001 |
| 一、尘埃 .....              | 001 |
| 二、废弃物及废水 .....          | 002 |
| 三、主要病媒生物的防治 .....       | 003 |
| 第二节 消毒与灭菌 .....         | 009 |
| 一、消毒与灭菌概念、原则 .....      | 009 |
| 二、消毒灭菌方法 .....          | 009 |
| 三、餐用具清洗消毒方法 .....       | 012 |
| 四、消毒效果的检查及评价 .....      | 013 |
| 第三节 个人卫生与健康要求 .....     | 014 |
| 一、公共服务人员健康检查 .....      | 014 |
| 二、有碍公共卫生的疾病 .....       | 015 |
| 三、公共服务人员个人卫生制度 .....    | 015 |
| 第四节 许可证申办程序 .....       | 016 |
| 一、许可证发放的条件 .....        | 016 |
| 二、许可证的申办程序 .....        | 016 |
| 第五节 违反公共卫生法规的法律责任 ..... | 017 |
| 一、行政法律责任 .....          | 017 |
| 二、民事法律责任 .....          | 017 |

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| 三、刑事法律责任·····              | 018 |
| 四、军队卫生行政处罚·····            | 018 |
| 第六节 公共服务者的义务和权力 ·····      | 018 |
| 一、公共服务者的义务·····            | 018 |
| 二、公共服务者的权力·····            | 019 |
| <br>第二章 食品卫生 ·····         | 020 |
| 第一节 食品卫生与人体健康 ·····        | 020 |
| 一、食品的含义·····               | 020 |
| 二、食品的种类·····               | 020 |
| 三、食品与人体健康的关系·····          | 021 |
| 第二节 食物营养及合理膳食 ·····        | 022 |
| 一、食物营养基础知识·····            | 022 |
| 二、平衡膳食·····                | 033 |
| 三、合理的加工烹调·····             | 034 |
| 四、合理的膳食制度·····             | 037 |
| 五、中国居民膳食指南·····            | 037 |
| 第三节 食品的采购、贮存、运输的卫生要求 ····· | 038 |
| 一、几种主要食品与原料采购的卫生要求·····    | 038 |
| 二、食品贮存的卫生要求·····           | 045 |
| 三、食品运输的卫生要求·····           | 048 |
| 第四节 食品销售的卫生要求 ·····        | 051 |
| 一、冷饮食品·····                | 051 |
| 二、肉、蛋、水产及其制品·····          | 052 |
| 三、乳及乳制品·····               | 053 |
| 四、酒类·····                  | 053 |
| 五、糕点、糖果和蜜饯 ·····           | 053 |
| 六、粮油及其制品·····              | 054 |

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 七、蔬菜、水果 .....           | 054 |
| 八、调味品 .....             | 055 |
| 九、豆制品、酱腌菜 .....         | 055 |
| 十、茶叶 .....              | 055 |
| 第五节 食品添加剂 .....         | 056 |
| 一、食品添加剂概念 .....         | 056 |
| 二、食品添加剂的使用原则 .....      | 056 |
| 三、食品添加剂使用范围和剂量 .....    | 057 |
| 四、常见禁用的非食品添加剂 .....     | 062 |
| 第六节 食品污染及其控制 .....      | 075 |
| 一、食品污染的种类与途径 .....      | 076 |
| 二、食品腐败变质和保藏 .....       | 078 |
| 三、食品污染的控制 .....         | 078 |
| 第七节 食物中毒及其预防 .....      | 079 |
| 一、食物中毒的定义 .....         | 079 |
| 二、食物中毒的特征 .....         | 079 |
| 三、食物中毒的种类 .....         | 080 |
| 四、食物中毒的预防措施 .....       | 081 |
| 第八节 饮食行业及食堂卫生 .....     | 082 |
| 一、饮食建筑与设施的卫生要求 .....    | 082 |
| 二、烹调加工的卫生要求 .....       | 085 |
| 三、冷菜加工的卫生要求 .....       | 087 |
| 四、主食面点加工的卫生要求 .....     | 090 |
| 五、安全制备食品的十条原则 .....     | 090 |
| 第九节 饮食从业人员岗位卫生责任制 ..... | 093 |
| 一、厨师长、管理员岗位卫生责任制 .....  | 093 |
| 二、采购员岗位卫生责任制 .....      | 093 |
| 三、验收人员岗位卫生责任制 .....     | 093 |



|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| 四、仓库保管员岗位卫生责任制·····                | 094 |
| 五、粗加工岗位卫生责任制·····                  | 094 |
| 六、配菜岗位卫生责任制·····                   | 094 |
| 七、烹调岗位卫生责任制·····                   | 095 |
| 八、冷盘配制岗位卫生责任制·····                 | 095 |
| 九、餐具消毒岗位卫生责任制·····                 | 096 |
| 十、制作点心岗位卫生责任制·····                 | 096 |
| 第十节 饮食卫生管理制度与工作流程 ·····            | 097 |
| 一、各项卫生制度落实情况检查管理办法·····            | 097 |
| 二、食品卫生制度落实情况检查记录表·····             | 098 |
| 三、个人卫生制度·····                      | 099 |
| 四、职工出勤、晨检表 ·····                   | 100 |
| 五、从业人员体检、培训制度 ·····                | 101 |
| 六、原材料采购运输卫生制度·····                 | 101 |
| 七、食品原材料储藏保管(库房及冷藏、冷冻)卫生制度<br>····· | 102 |
| 八、库房卫生工作流程·····                    | 103 |
| 九、食品检验、入库登记表 ·····                 | 104 |
| 十、食品粗加工卫生制度·····                   | 104 |
| 十一、粗加工卫生工作流程·····                  | 106 |
| 十二、食品烹调卫生制度·····                   | 106 |
| 十三、烹调卫生工作流程·····                   | 108 |
| 十四、烧烤卫生工作流程(烤肉)·····               | 108 |
| 十五、烧烤卫生工作流程(烤鸭)·····               | 109 |
| 十六、热菜烹调中心温度测试记录表·····              | 111 |
| 十七、面点制作卫生制度·····                   | 112 |
| 十八、面点制作卫生工作流程·····                 | 113 |
| 十九、裱花制作卫生制度·····                   | 114 |

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| 二十、裱花制作卫生工作流程·····        | 115     |
| 二十一、冷菜制作卫生制度·····         | 116     |
| 二十二、冷菜制作卫生工作流程·····       | 117     |
| 二十三、冷荤间消毒、温度测试记录表 ·····   | 119     |
| 二十四、生食海产品制作卫生制度·····      | 120     |
| 二十五、现榨果蔬汁及水果拼盘制作卫生制度····· | 120     |
| 二十六、备餐、分餐卫生制度 ·····       | 120     |
| 二十七、备餐、吧台卫生工作流程 ·····     | 121     |
| 二十八、外卖窗口卫生制度·····         | 122     |
| 二十九、外卖窗口卫生工作流程·····       | 122     |
| 三十、外卖窗口消毒记录表·····         | 123     |
| 三十一、餐饮具洗消卫生制度·····        | 124     |
| 三十二、餐饮具洗消卫生工作流程·····      | 125     |
| 三十三、化学消毒消毒液浓度测试记录表·····   | 127     |
| 三十四、热力消毒温度、时间记录表 ·····    | 128     |
| 三十五、餐饮具消毒效果感官检查表·····     | 129     |
| 三十六、餐厅卫生制度·····           | 130     |
| 三十七、餐厅卫生工作流程·····         | 131     |
| 三十八、卫生间卫生制度·····          | 132     |
| 三十九、卫生间卫生工作流程·····        | 133     |
| 四十、食品留样卫生制度·····          | 133     |
| 四十一、食品留样卫生工作流程·····       | 134     |
| 四十二、附属用房卫生制度·····         | 135     |
| <br>第三章 公共场所卫生 ·····      | <br>136 |
| 第一节 公共场所的基本卫生要求 ·····     | 136     |
| 一、建立健全卫生管理制度·····         | 136     |
| 二、对公共场所从业人员进行卫生知识培训·····  | 136     |

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| 三、对公共场所从业人员定期进行体检·····     | 136 |
| 四、保持室内清洁·····              | 137 |
| 五、微小气候适宜·····              | 137 |
| 六、采光照明良好·····              | 137 |
| 七、保持环境整洁安静·····            | 137 |
| 八、加强卫生设施的管理使用·····         | 137 |
| 九、从业人员个人卫生良好·····          | 138 |
| 十、加强对流动人员的管理和建立疫情报告制度····· | 138 |
| 第二节 公共场所空气的卫生防护措施·····     | 138 |
| 一、规划设计措施·····              | 138 |
| 二、绿化措施·····                | 139 |
| 三、通风措施·····                | 139 |
| 四、防尘和除尘措施·····             | 139 |
| 五、消毒措施·····                | 140 |
| 第三节 公共用具的卫生要求·····         | 140 |
| 一、妥善保管用品用具·····            | 140 |
| 二、严格消毒工作·····              | 140 |
| 三、湿式清扫·····                | 141 |
| 四、认真执行卫生标准·····            | 141 |
| 五、从业人员要搞好个人卫生·····         | 141 |
| 第四节 公共场所噪声的控制措施·····       | 142 |
| 一、执行噪声标准·····              | 142 |
| 二、规划设计措施·····              | 142 |
| 三、建立规章制度·····              | 142 |
| 四、加强个人防护·····              | 142 |
| 第五节 公共场所常用的消毒方法·····       | 143 |
| 一、空气消毒·····                | 143 |
| 二、工具用具消毒·····              | 144 |

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 第六节 各场所卫生 .....           | 145 |
| 一、生活服务中心卫生 .....          | 145 |
| 二、招待所卫生 .....             | 146 |
| 三、理发室卫生 .....             | 148 |
| 四、公共浴室卫生 .....            | 149 |
| 五、文化娱乐场所卫生 .....          | 150 |
| 六、游泳场所卫生 .....            | 151 |
| 第七节 公共场所卫生管理制度与操作规程 ..... | 153 |
| 一、公共场所从业人员卫生管理制度 .....    | 153 |
| 二、客房卫生管理制度 .....          | 154 |
| 三、理发美容店卫生管理制度 .....       | 156 |
| 四、商场、书店卫生管理制度 .....       | 156 |
| 五、公共浴室卫生管理制度 .....        | 157 |
| 六、游泳场所卫生管理制度 .....        | 158 |
| 七、公共场所空调系统卫生管理制度 .....    | 159 |
| 八、公共场所用品用具卫生管理制度 .....    | 160 |
| 九、公共场所卫生间清洁卫生操作规程 .....   | 161 |
| 十、客房清洁卫生操作规程 .....        | 163 |
| 十一、公共场所杯具清洗消毒卫生操作规程 ..... | 164 |
| 十二、公共场所拖鞋清洗消毒卫生操作规程 ..... | 166 |
| 十三、理发、美容用具消毒卫生操作规程 .....  | 167 |
| 第四章 饮用水卫生 .....           | 169 |
| 第一节 饮水与疾病 .....           | 169 |
| 一、水污染分类 .....             | 170 |
| 二、介水疾病 .....              | 173 |
| 第二节 水源选择和防护 .....         | 175 |

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| 一、水源的选择·····               | 175     |
| 二、水源的卫生防护·····             | 176     |
| 第三节 水的净化与消毒·····           | 177     |
| 一、水的混凝·····                | 177     |
| 二、过滤·····                  | 178     |
| 三、水的消毒·····                | 178     |
| 第四节 给水卫生管理·····            | 181     |
| 一、给水卫生管理的基本原则、任务和方法·····   | 181     |
| 二、集中式给水卫生管理·····           | 183     |
| 三、二次供水卫生管理·····            | 187     |
| 第五节 特殊条件下的给水·····          | 188     |
| 一、野战条件下的给水·····            | 188     |
| 二、“三防”条件下的给水·····          | 189     |
| 三、坑道给水·····                | 191     |
| 四、海岛给水·····                | 191     |
| 第六节 饮水卫生管理制度·····          | 192     |
| 一、生活饮用水生产卫生要求·····         | 192     |
| 二、二次供水卫生安全管理制度·····        | 193     |
| 三、供、管水人员体检培训及“五病”调离制度····· | 194     |
| 四、二次供水设施水池(箱)、水泵房管理制度····· | 194     |
| 五、涉及生活饮用水产品的采购索证制度·····    | 195     |
| 六、水污染事件报告处理制度·····         | 195     |
| 七、水质检验消毒制度·····            | 196     |
| 八、供、管水人员岗位责任制度·····        | 197     |
| <br>附录一 中华人民共和国食品安全法·····  | <br>199 |
| 附录二 中华人民共和国食品安全法实施条例·····  | 226     |

---

|     |                        |     |
|-----|------------------------|-----|
| 附录三 | 公共场所卫生管理条例 .....       | 242 |
| 附录四 | 生活饮用水卫生监督管理办法 .....    | 246 |
| 附录五 | 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范 ..... | 253 |
| 附录六 | 餐饮业食品卫生管理办法 .....      | 290 |

细颗粒物,直径相当于人类头发的 1/10 大小,人体的生理结构决定了对 PM 2.5 没有任何过滤、阻拦能力,被吸入人体后会直接进入支气管,干扰肺部的气体交换,引发包括哮喘、支气管炎和心血管病等方面的疾病。PM 2.5 对人类健康的危害随着医学技术的进步,逐步暴露出其恐怖的一面。2012 年 2 月,国务院同意发布新修订的《环境空气质量标准》增加了 PM 2.5 监测指标。

室内空气中的尘埃同外环境空气中的尘埃一样是微生物、寄生虫卵以及汞、镉、铅、砷等有害金属元素和苯并(a)芘等致癌物质的载体。在人群较为集中的场所,空气中有多种微生物,这些微生物一方面是来自于干式清扫及地面二次扬尘附着于尘埃飘浮在空气中。另外,当人咳嗽与打喷嚏时,成百万个飞沫喷出来,这些小滴最适于微生物的存活。飞沫蒸发了水分剩下的飞沫核中,也含有大量的微生物并能长时间悬浮于室内空气中,这种尘埃同样可以污染食品或直接吸入人体内而传播疾病,这一问题现已逐渐被人们所认识。所以,在室内、室外出售直接入口食品时必须要有防尘设备,以防止人群咳嗽、打喷嚏的污染。食品企业或公共场所应发动从业人员在班前、班后或利用午休时间搞卫生,并应采取湿式清扫、擦拭,防止二次扬尘,不得在营业中进行干式清扫。对清洁度要求高的食品企业,如包装奶粉、奶油蛋糕裱花、制作冰淇淋等,要求车间密闭化,并安装空气净化器、空调设施,包装台上要设消毒用的紫外线灯,工作人员要戴口罩操作等等,以防止尘埃污染,危害人体健康。

## 二、废弃物及废水

食品企业在食品加工的各种工艺过程中,由于使用的原料广泛,制品种类繁多,必然会产生大量的废弃物及废水。这些废弃物或下脚料以及废水中的污染物,绝大部分的组成成分是有有机物质,这些有机物质极易腐败,使微生物繁殖、苍蝇孳生,散发出臭

气,污染环境,而直接或间接地污染食品,影响产品卫生质量,因此,食品企业应有有效的废弃物与废水处理系统。盛装下脚料和废弃物的容器必须用不透水的材料制成,使其易倒干净和冲洗,并有严密的封盖,有条件的企业还应设有垃圾废弃物冷藏设施,将垃圾废弃物集中统一处理。污水管道(包括下水道干管)的口径要能适应高峰流量,保持畅通,防止堵塞,以免污水反溢,其管道的结构应能防止污染饮用水。另外,食品企业废水排放污染外环境,使水体富营养化引起鱼类和其他水生动物死亡,进一步恶化水体、污染环境。因此企业的废水必须经过无害化处理后才能排放。

### 三、主要病媒生物的防治

#### (一) 蝇的危害与防治

1. 蝇的危害 蝇类对人危害,除侵入住室或工作环境骚扰及少数蝇种刺螫吸血外,主要是通过机械携带,将病原体传给人。蝇类机械性传播的病毒约 30 种,细菌百余种,立克次体 10 余种,原虫约 30 种,此外,蝇类可携带多种蠕虫卵,某些蝇类幼虫(蛆)可寄生人体而致蝇蛆病。蝇的嗅觉发达,喜欢在粪便及腐烂变质的食物、病人排泄物、痰迹上爬来爬去,加上它有一身的细毛,全身和腹腔里能带各种微生物。据化验,一个苍蝇的腹腔里可带有 1.6 万~2.8 万个细菌,全身的毛、腿上可带有 550 万~660 万个细菌,并且在有些苍蝇的身上还检查出伤寒、痢疾杆菌和蛔虫卵。由于苍蝇叮爬食物时,有边吐、边吃、边排泄的习性,所以苍蝇是各种肠道传染病、寄生虫病的重要传播媒介。因此,要求食品企业以及在大街出售直接入口食品的摊车、商亭都必须有防蝇设备,有条件的单位还可安装防蝇风幕。

#### 2. 蝇的防治

(1) 环境治理 通过治理环境,可以消除蝇类孳生物,使蝇类



不能孳生繁殖,可以隔离孳生物,使蝇类不能接触产卵,从而防止孳生,也可以改变孳生物的性状,使之不适合蝇类孳生繁殖。充分利用孳生物,化废为宝,从而也可限制蝇类的孳生。

(2) 修建防蝇设施 在苍蝇入口通道安装 40 目纱门纱窗能阻挡入侵蝇类;在餐厅、饭店等进门处的上方安装风幕或风道,并使出口向外倾斜 30 度,可将入侵的苍蝇驱走;在水产、肉类加工或冷冻车间输送原料的入口处,在进门门框的上方安装一排或多排自来水喷头,打开后形成一道水幕,可将入侵苍蝇驱走。

(3) 物理灭蝇法 用蝇拍、粘蝇纸、电子灭蝇灯捕杀成蝇。人手一拍是消灭零星苍蝇的好办法。设捕蝇笼、毒蝇点,摆设各种苍蝇喜欢的食物进行诱捕、毒杀则是大量消灭成蝇的好办法。诱饵可采用臭豆腐、糖汁、洗肉水、鸡鱼内脏等,然后往诱饵里加 1‰ 的“敌百虫”溶液,当苍蝇叮食毒饵时可中毒死亡。诱捕或设毒蝇点,应设在食品加工场所外围,距加工场所不宜太近,否则反会把苍蝇引入食品加工场所。使用灭蝇灯的,应悬挂于距地面 2 m 左右高度,且应与食品加工操作场所保持一定距离。

(4) 化学灭蝇法 ① 滞留喷洒:苍蝇栖息场所的表面可以用喷雾器喷洒长效杀虫剂。② 空间喷洒:在室内或野外,用杀虫气雾或弥雾剂进行空间喷洒,使苍蝇直接沾着药剂雾粒而中毒死亡,适用于快速杀灭室内或室外的苍蝇。③ 毒蝇绳:利用苍蝇在室内喜欢停留在绳索悬挂物上的习惯,可视为一种特殊的滞留喷洒方式。用棉绳、麻绳等浸泡在有机磷或长效拟除虫菊酯杀虫剂中,待蝇绳吸饱药液后,取出晾干,悬挂在室内或禽舍等处的屋顶或天花板上。④ 毒饵:常用的毒饵配方为 0.2% 敌百虫糖液,0.5% 敌百虫饭粒和玉米粒,0.2% 敌百虫鱼杂,0.05% 倍硫磷饭粒,0.1% 残杀威糖液。

食品企业和公共场所在使用化学药物灭蝇时,必须在营业终结并藏盖好食品、食具,待顾客和职工都已离开现场的情况下再