

铁路职工食品安全 知识读本

北京铁路局 编

TIELU ZHIGONG SHIPIN ANQUAN
ZHISHI DUBEN



中国铁道出版社
CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE

编委会名单

主 任：高 峰

主 审：张居才 耿建华

主 编：徐晓梅 靳庆义

编审人员：李 聪 陈 铮 刘松梅 范 颖

卢玉川 石 钧 孙学农 陆建楼

张志京 孙 煜 运乃芳 高俊杰

迟丹丽 顾建军 陈 刚 冀占领

翟壹彪

责任编辑：邓 洪 韩志强



前言

食品安全和食源性疾病是全球面临的重要公共卫生问题。近年来，国际国内食品安全事件不断发生，不安全食品对健康危害越来越引起人们的关注。食品安全是铁路运输生产安全的重要内容，是保障职工旅客身体健康和生命安全的基础。为增强食品安全管理人員和从业人員食品安全知识水平，掌握保证食品安全、预防食物中毒的知识和技能，规范培训内容，提高培训质量和效果，确保食品安全，依据国家相关法律法规和中国铁路总公司相关文件要求，结合现场实际，我们组织编写了《铁路职工食品安全知识读本》一书。

全书共分为十章，主要包括食品安全概述，食品经营单位卫生管理要求，铁路运营食品许可管理，硬件设施、设备卫生要求，食品安全操作卫生要求，清洁、消毒卫生要求，食品安全管理制度和台账记录，

食品从业人员卫生要求，铁路餐车和高铁餐吧食品安全管理，食源性疾病及其预防等内容。本书结合铁路职工食堂、旅客列车餐车、动车配餐、预包装食品售卖等经营特点，全面阐述了保障食品安全的操作方法和基本要求，可作为食品安全培训用教材，亦可作为管理干部、职工的自学用书。

本书由北京铁路局职工教育处和社会保险管理处组织编写。徐晓梅、靳庆义主编，张志京、孙煜、运乃芳、高俊杰等参加编写。全书经李聪、陈铮、邓洪、韩志强、刘松梅、范颖、卢玉川、石钧、孙学农、陆建楼、迟丹丽、顾建军、陈刚、冀占领、翟壹彪等集体审定。

书中不妥之处，敬请读者指正。

编 者

2014 年 12 月



目 录

第一章 食品安全概述	1
第一节 概 述	1
第二节 国内外食品安全卫生的主要问题	8
第三节 食品安全卫生法律法规与标准概述和监管现状	11
第二章 食品经营单位卫生管理要求	18
第一节 《食品安全法》赋予食品生产经营者的责任	18
第二节 食品经营单位食品安全管理职责	21
第三节 食品安全管理组织机构和人员	22
第三章 铁路运营食品许可管理	24
第一节 《餐饮服务许可证》的申请、延续和变更	24
第二节 许可证初次申请、延续、变更的程序和资料	26
第三节 许可证管理	43
第四章 硬件设施、设备卫生要求	44



第一节	建筑、布局卫生要求	44
第二节	各设施的卫生要求	46
第三节	各类专间卫生要求	52
第四节	场所及设施设备管理要求	54
第五章	食品安全操作卫生要求	58
第一节	食品采购卫生要求	58
第二节	食品贮存卫生要求	66
第三节	食品加工卫生要求	70
第四节	食品检验卫生要求	75
第五节	备餐卫生要求	76
第六节	食品配送卫生要求	78
第六章	清洁、消毒卫生要求	79
第一节	基本概念	79
第二节	场所、设施、设备清洁	79
第三节	餐用具清洗消毒	82
第四节	推荐清洗消毒方法	84
第五节	常用消毒剂及化学消毒注意事项	86
第七章	食品安全管理制度和台账记录	88
第一节	食品安全管理制度	88
第二节	食品安全管理台账记录	97



第八章 食品从业人员卫生要求	101
第一节 健康检查和健康报告	101
第二节 个人卫生要求	102
第三节 专间操作人员卫生要求	105
第四节 食品安全管理和从业人员培训要求	105
第九章 铁路餐车和高铁餐吧食品安全管理	108
第一节 卫生管理要求	108
第二节 前厅卫生要求	110
第三节 后厨卫生要求	110
第四节 设施设备要求	112
第五节 贮存运输要求	114
第六节 餐饮具卫生要求	116
第七节 加工操作要求	118
第八节 监督检查重点项目	119
第九节 高铁动车餐吧安全管理要求	123
第十章 食源性疾病及其预防	125
第一节 概 述	125
第二节 人畜共患传染病	126
第三节 食物过敏	128
第四节 食物中毒	129



自测题及参考答案	137
附录一 中华人民共和国食品安全法	187
附录二 中华人民共和国食品安全法实施条例	212
附录三 餐饮服务食品安全操作规范	226
附录四 餐饮服务食品采购索证索票管理规定	263
附录五 重大活动食品卫生监督规范	267
附录六 食（饮）具消毒卫生标准	272
附录七 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则	279
附录八 铁路运营食品安全管理办法	295
附录九 动车组列车食品安全管理办法	299
参考文献	304



食品安全概述

第一节 概 述

一、食品安全与食品卫生的定义

(一) 食品安全的定义

1996 年,世界卫生组织国际食品法典委员会对食品安全的定义是:“对食品按其原定用途进行制作和/或食用时,不会使消费者健康受到损害的一种担保”。食品安全可以用具体指标加以测定和评价,强调食品中不应含有可能损害或威胁人体健康的有毒、有害物质或因素,避免导致消费者患急性或慢性毒害感染疾病,或产生危及消费者及其后代健康的隐患。食品安全中所指的不含有毒、有害物质,是指不得检出某些有毒有害物质或检测值不得超过某一阈值。

我国 2009 年颁布的《中华人民共和国食品安全法》对食品安全的定义是:食品无毒、无害,符合应当有的营养要求,对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。此定义不仅规定了食品中不含有毒有害物质,而且还要求食品具有应当有的营养,即涵盖了食品营养安全的范围。可以看出,《中华人民共和国食品安全法》对食品安全提出了更高更严格的要求。

(二) 食品卫生的定义

世界卫生组织国际食品法典委员会对食品卫生的定义是:为了确保食品安全性和食用性,在食物链的所有环节必须采取的一切条件和措施。该定义重点强调食品在加工、流通及消费等环节必须保



持良好的洁净状态和卫生环境。

二、食品安全与食品卫生的区别

首先，食品安全是以食品卫生为基础，食品卫生是食品安全的最基本保障。在当前食品安全形势比较严峻的情况下，为了拓宽和强化食品生产经营范围及对食品安全的监管力度，我国在 2009 年 6 月 1 日颁布实施了新的《中华人民共和国食品安全法》，替代了 1995 年颁布的《中华人民共和国食品卫生法》。

其次，食品安全涉及的范围比较广泛，包括食品卫生、食品质量、食品营养等相关方面内容，食品安全包括食品（食物）的种植、养殖、加工、包装、贮藏、运输、销售、消费等环节的安全；而食品卫生的范围比食品安全稍窄一些，通常不包含种植、养殖环节的安全。

最后，两者的侧重点不同。食品安全既注重结果安全又重视过程安全；食品卫生虽然也包含结果和过程的安全，但更侧重于过程安全，尤其注重过程的污染控制及清洁消毒管理。

三、基本概念

1. 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，但不包括以治疗为目的的物品。

2. 原料：指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质和材料。

3. 半成品：指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

4. 成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

5. 凉菜（包括冷菜、冷荤、熟食、卤味等）：指对经过烹制成熟、腌渍入味或仅经清洗切配等处理后的食品进行简单制作并装盘，一般无需加热即可食用的菜肴。



6. 生食海产品：指不经过加热处理即供食用的生长于海洋的鱼类、贝壳类、头足类等水产品。

7. 裱花蛋糕：指以粮、糖、油、蛋为主要原料经焙烤加工而成的糕点胚，在其表面裱以奶油等制成的食品。

8. 现榨饮料：指以新鲜水果、蔬菜及谷类、豆类等五谷杂粮为原料，通过压榨等方法现场制作的供消费者直接饮用的非定型包装果蔬汁、五谷杂粮等饮品，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料。

9. 餐饮服务：指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品和消费场所及设施的服务活动。

10. 餐饮服务提供者：指从事餐饮服务的单位和个人。

11. 餐馆（含酒家、酒楼、酒店、饭庄等）：指以饭菜（包括中餐、西餐、日餐、韩餐等）为主要经营项目的提供者，包括火锅店、烧烤店等。

（1）特大型餐馆：指加工经营场所使用面积在 $3\,000\text{ m}^2$ 以上（不含 $3\,000\text{ m}^2$ ），或者就餐座位数在 $1\,000$ 座以上（不含 $1\,000$ 座）的餐馆。

（2）大型餐馆：指加工经营场所使用面积在 $500\sim 3\,000\text{ m}^2$ （不含 500 m^2 ，含 $3\,000\text{ m}^2$ ），或者就餐座位数在 $250\sim 1\,000$ 座（不含 250 座，含 $1\,000$ 座）的餐馆。

（3）中型餐馆：指加工经营场所使用面积在 $150\sim 500\text{ m}^2$ （不含 150 m^2 ，含 500 m^2 ），或者就餐座位数在 $75\sim 250$ 座（不含 75 座，含 250 座）的餐馆。

（4）小型餐馆：指加工经营场所使用面积在 150 m^2 以下（含 150 m^2 ），或者就餐座位数在 75 座以下（含 75 座）的餐馆。

12. 快餐店：指以集中加工配送、当场分餐食用并快速提供就餐服务为主要加工供应形式的提供者。

13. 小吃店：指以点心、小吃为主要经营项目的提供者。



14. 饮品店：指以供应酒类、咖啡、茶水或者饮料为主的提供者。

15. 甜品站：指餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所内或附近开设，具有固定经营场所，直接销售或经简单加工制作后销售由餐饮主店配送的以冰激凌、饮料、甜品为主的食品的附属店面。

16. 食堂：指设于机关、学校（含托幼机构）、企事业单位、建筑工地等地点（场所），供应内部职工或学生等就餐的提供者。

17. 集体用餐配送单位：指根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的提供者。

18. 中央厨房：指由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的提供者。

19. 加工经营场所：指与食品制作供应直接或间接相关的场所，包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所。

（1）食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹饪和备餐场所、专间、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域，分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

①清洁操作区：指为防止食品被环境污染，清洁要求较高的操作场所，包括专间、备餐场所。

②准清洁操作区：指清洁要求次于清洁操作区的操作场所，包括烹饪场所、餐用具保洁场所。

③一般操作区：指其他处理食品和餐用具的场所，包括粗加工场所、切配场所、餐用具清洗消毒场所和食品库房等。

（2）非食品处理区：指办公室、更衣场所、门厅、大堂休息厅、歌舞台、非食品库房、卫生间等非直接处理食品的区域。

（3）就餐场所：指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者专用的卫生间、门厅、大堂休息厅、歌舞台等辅助就餐的场所。

20. 专间：指处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间，包



括凉菜间、裱花间、备餐间、分装间等。

21. 备餐场所：指成品的整理、分装、分发、暂时放置的专用场所。

22. 烹饪场所：指对经过粗加工、切配的原料或半成品进行煎、炒、炸、焖、煮、烤、烘、蒸及其他热加工处理的操作场所。

23. 餐用具保洁场所：指对经清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行存放并保持清洁的场所。

24. 粗加工场所：指对食品原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工处理的操作场所。

25. 切配场所：指把经过粗加工的食品进行清洗、切割、称量、拼配等加工处理成为半成品的操作场所。

26. 餐用具清洗消毒场所：指对餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行清洗、消毒的操作场所。

27. 中心温度：指块状或有容器存放的液态食品或食品原料的中心部位的温度。

28. 冷藏：指将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 之间。

29. 冷冻：指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围应在 $-20^{\circ}\text{C}\sim -1^{\circ}\text{C}$ 之间。

30. 清洗：指利用清水清除原料夹带的杂质和原料、餐用具、设备和设施等表面的污物的操作过程。

31. 消毒：用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作过程。

32. 交叉污染：指食品、食品加工者、食品加工环境、工具、容器、设备、设施之间生物或化学的污染物相互转移的过程。包括：

(1) 食品交叉污染：食品原料或半成品与直接入口食品之间直接接触，使食品原料或半成品上的致病微生物（细菌、寄生虫等）转移到直接入口食品。



(2) 从业人员操作不当引起的交叉污染：从业人员接触食品原料或半成品后，未消毒双手即加工直接入口食品，使原料或半成品上的致病微生物通过人员手部污染直接入口食品。

(3) 容器、工用具或环境引起的交叉污染：接触过食品原料或半成品的容器、工用具或操作台，未经消毒即盛装或操作直接入口食品，使原料或半成品上的致病微生物通过容器或环境污染直接入口食品。

33. 从业人员：指餐饮服务提供者中从事食品采购、保存、加工、餐饮服务以及食品安全管理工作的人员。

34. 自助餐：指集中加工制作后放置于就餐场所，供就餐者自行选择使用的餐饮食品。

35. 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。

36. 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、食品摊贩等。

37. 食品经营：包括食品流通和餐饮服务。

38. 预包装食品：预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品。

39. 散装食品：指无预包装食品、食品原料及加工半成品，但不包括新鲜果蔬，以及需清洗后加工的原粮、鲜冻畜禽产品和水产品等。

40. 食品添加剂：指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。

41. 营养强化剂：指为增强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。

42. 用于食品的包装材料和容器：指包装、盛放食品或者食品添加剂用的纸、竹、木、金属、搪瓷、陶瓷、塑料、橡胶、天然纤维、化学纤维、玻璃等制品和直接接触食品或者食品添加剂的涂料。



43. 用于食品生产经营的工具、设备：指在食品或者食品添加剂生产、流通、使用过程中直接接触食品或者食品添加剂的机械、管道、传送带、容器、用具、餐具等。

44. 用于食品的洗涤剂、消毒剂：指的是直接用于洗涤或者消毒食品、餐饮具以及直接接触食品的工具、设备或者食品包装材料和容器的物质。

45. 保质期：指的是预包装食品在标签指明的储存条件下保持品质的期限。

46. 生产日期：指的是生产者生产的成品经过检验的日期，它是产品的产出日期。

47. 食源性疾病：食源性疾病指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病。

48. 食物中毒：食物中毒指食用了被有毒、有害物质污染的食品或者食用了含有毒有害物质的食品后出现的急性、亚急性疾病。

49. 餐饮服务提供者的业态：指各种餐饮服务经营形态，包括餐馆、快餐店、小吃店、饮品店、食堂等。

50. 健康相关产品的范围：包括《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国传染病防治法》、《化妆品卫生监督条例》及《国务院对确需保留的行政审批项目设立行政许可的决定》中规定由卫生部许可的食品、消毒剂、消毒器械、化妆品、涉及饮用水卫生安全产品等与人体健康相关的产品。

51. 一次性使用卫生用品：指使用一次后即丢弃的、与人体直接或间接接触的、并为达到人体生理卫生或卫生保健（抗菌或抑菌）目的而使用的各种日常生活用品。

52. 重大活动：省级以上人民政府要求卫生行政部门对具有特定规模的政治、经济、文化、体育及其他重大社会活动（以下简称重大活动）实施专项食品卫生监督工作。

53. 绿色食品：指遵循可持续发展原则，按照特定生产方式生



产，经专门机构认定，许可使用绿色食品标志的无污染的安全、优质、营养类食品。绿色食品分为 A 级和 AA 级两种。A 级标志为绿底白字，AA 级标志为白底绿字。

54. 无公害食品：指产地环境、生产过程、产品质量符合国家有关标准和规范的要求，经认证合格获得认证证书并允许使用无公害农产品标志的未加工或初加工的食用农产品。

无公害农产品标志是由农业部和国家认证认可监督管理委员会联合制定并发布、加施于经农业部农产品质量安全中心认证的产品及其包装上的证明性标识。

55. 有机食品：是来自于有机农业生产体系，根据有机食品认证标准生产、加工，并经具有资质的独立的认证机构认证的一切农副产品。

目前经认证的有机食品主要包括有机农作物产品（例如粮食、水果、蔬菜等）、有机茶叶产品、有机食用菌产品、有机畜禽产品、有机水产品、有机蜂产品、采集的野生产品以及用上述产品为原料的加工产品。国内市场销售的有机食品主要是蔬菜、大米、茶叶、蜂蜜等。

有机农业生产体系是指遵照一定的有机农业生产标准，在生产中不采用基因工程获得的生物及其产物，不适用化学合成的农药、化肥、生长调节剂、饲料添加剂等物质，遵循自然规律和生态学原理，协调种植业和养殖业的平衡，采用一系列可持续发展的农业技术以及维持持续稳定的农业生产体系的一种农业生产方式。有机食品证书有效期为一年。

第二节 国内外食品安全卫生的主要问题

不同国家以及不同时期，食品安全所面临的问题和治理方式有所不同。在发达国家，食品安全所关注的主要是科学技术发展和现



代技术应用所开发的新品种、新技术，以及全球经济一体化所带来的副作用和生态平衡遭到破坏等问题，如二恶英事件、疯牛病事件、转基因食品对人类健康的影响等；在发展中国家，食品安全既包括新品种、新技术等科技发展所引发的的问题，更主要是食品产业发展过程中的法规标准不健全、监管不力及效率较低、生产加工过程未建立有效的质量安全控制管理体系、甚至违规违法进行食品生产与经营等方面所导致的问题。如食源性细菌和病毒引起的食物中毒、农药兽药残留超标和假冒伪劣食品引起的化学性食物中毒等事件。

在近几年，由于频繁发生一些影响较大的食品安全事件，不仅严重危害了广大消费者的身心健康和生命安全，引起了相当程度的对食品安全的不信任感，也给食品工业和相关产业的持续发展带来严重的负面影响。食品安全问题涉及从种植、养殖阶段的食物源头到食品流通和消费的整个食品链的所有相关环节，常见发生的主要食品安全卫生问题如下：

一、微生物污染问题

微生物污染是影响食品安全和卫生的最主要因素。随着社会分工的不断细化，食品从原料生产到加工成产品、再到消费的环节增多，食品在生产、加工、包装、运输、贮藏和消费等过程中被细菌、真菌等污染的机会也随之增加。在我国食品安全卫生问题中，由致病细菌造成的食物中毒的食源性疾病事故占绝大多数。

二、农业种植业和养殖业的源头污染问题

在农业种植和养殖过程中，对食物原料的污染主要来自农药、兽药（抗生素、激素）、饲料添加剂的滥用和残留以及违规使用化肥等。我国每年大量、超量或不合理地施用化肥于农作物上，使化肥在土壤中的残留量越来越大，增加了蔬菜等植物性食品中硝酸盐的含量。为预防和治疗家畜、家禽、鱼类等的疾病，促进生长，大量