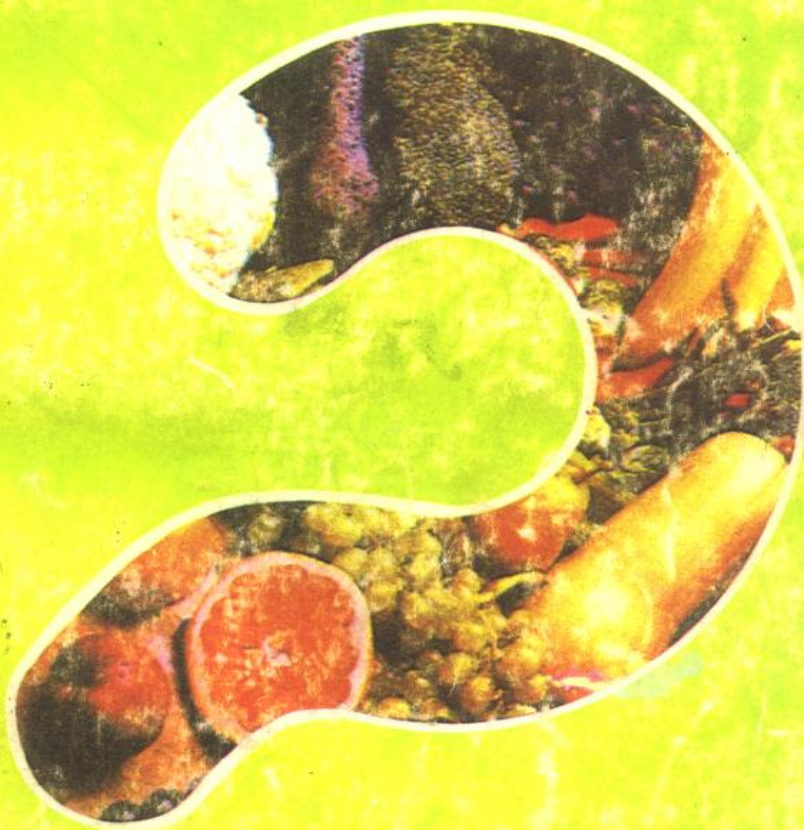


食品卫生知识问答

苏新生 傅德成 主编



中国食品出版社

食品卫生知识问答

苏新生 主编
傅德成

中国食品出版社

内 容 简 介

食品卫生与每个人都有直接关系，宣传和贯彻执行食品卫生法，作为社会主义精神文明建设的一项重要内容，要依靠全社会的力量，使食品卫生管理社会化，组成国家监督、部门管理和群众监督三结合的强大社会力量。本书用问答的形式，对食品卫生、食品卫生管理和食品卫生法规知识作了较详细的叙述，通俗易懂，适于食品卫生管理部门，食品卫生监督人员，各类食品卫生培训班师生，基层食品卫生人员和广大社会读者阅读参考。

食品卫生知识问答

苏新生 主 编
傅德成 责任编辑
刘 魁

*

中国食品出版社出版
(北京广安门外湾子)
新亚技术公司电脑排版
新华书店北京发行所发行
外文印刷厂印刷

*

787 × 1092 32开本 10印张 225千字
1990年1月第1版 1990年1月第1次印刷
印数: 1 - 12000册
ISBN 7 - 80044 - 285 - 3 / TS · 286
定价: 3.80元

2682/02

前 言

自从《中华人民共和国食品卫生法(试行)》公布实施以来,由于各级人民政府的重视、广大群众的支持以及各级卫生监督机构和卫生监督人员对食品的全面监督,有力地推动了食品卫生工作的开展,对提高食品卫生质量、预防食物中毒,保障人民健康起到了积极作用。据卫生部对30个省、自治区、直辖市1988年报告统计25种传染病中,有17种的发病率比1987年有所下降,其中有的降到建国以来最低发病水平。但是,由于我国的卫生监督刚刚从行政管理走向法制管理,许多制度措施不完善、不配套,在食品的加工、运输、储藏、食品市场的经营管理及新兴食品营养构成等方面存在污染和不卫生状况相当严重。1984年以来的食品卫生监测的合格率仅为77%;生产环境有害因素监测占达标率只57%;食物中毒的发生起数每年都居高不下。为了进一步宣传和贯彻食品卫生法,保护人民的健康,根据中央卫生部、司法部《关于进一步宣传和贯彻执行食品卫生法的通知》精神,我们参考有关文献资料,结合实践经验以食品卫生、食品卫生管理和食品卫生法规为内容编写了这本小册子,希望把食品卫生法和食品卫生知识交给群众,使食品卫生管理社会化,实行国家监督、部门管理和群众监督三结

合，组成强大的社会力量。本书有关法规的解释和说明是参照《食品卫生法》起草小组的有关注释和资料而编写的，系属于学理性的不具有法律效力，在发生歧义时应以《食品卫生法》为准。

参加本书编写的有么振海、王村夫、赵海英、李伯岭、李太然、刘曼秋和余德全同志。本书编写过程中曾得到戴寅、张玉书、钟玉春、李运春、高恩俊和刘守田等同志的热情大力帮助，并承蒙中华医学会食品卫生学会副主任委员、主任医师李冠儒，以及董维秩主任医师审查修改，在此一并深致谢意！

编 者

目 录

食品卫生基础知识

1. 食品卫生学是一门什么科学	1
2. 食品卫生工作的主要内容有哪些	1
3. 食物应具备哪三个必需的基本条件	2
4. 食品污染的来源有哪些	2
5. 污染的食品对人体有何危害	3
6. 影响细菌繁殖速度的两个重要因素是什么	4
7. 细菌在自然界中的分布大致有哪几方面	4
8. 什么是细菌总数?有何卫生学意义	5
9. 何谓大肠菌群?有何卫生学意义	6
10. 食品中经常检测出的致病菌有哪些	6
11. 食品为什么会腐败变质	7
12. 腐败变质的食品有何变化	7
13. 腐败变质的食品对人体有何影响	8
14. 如何鉴定食品的腐败变质	9
15. 粮食霉变的感官表现有哪些	10

16.肉、鱼类食品腐败变质的感官表现有哪些	10
17.防止食品腐败变质的措施有哪些	10
18.低温保藏食品时应注意哪些问题	12
19.食品冷冻时采取何种方法为好	13
20.巴氏消毒方法有几种	13
21.盐腌保藏食品的原理是什么	13
22.辐照保藏食品时应注意哪些问题	14
23.什么叫霉菌与真菌	14
24.何谓霉菌毒素?对人体有何危害	15
25.黄曲霉毒素的理化性质及毒性是什么	15
26.如何防霉与去除毒素	16
27.黄粒米毒素及其毒性是什么	17
28.霉菌和霉菌毒素有何卫生学意义	17
29.农药污染食品的途径有哪些	18
30.防止农药污染的措施有哪些	18
31.“三废”污染食物的途径及其危害是什么	19
32.食品中金属毒物的来源有哪些	20
33.吃了何种毒物污染的食物会引起水俣病	20
34.“骨痛病”是怎样发生的	21
35.食品中铅对人体有何危害	21
36.常见砷、汞、有机磷、亚硝酸盐中毒机理 是什么	22
37.如何防止金属毒物对食品的污染	22
38.含亚硝酸胺类的食品主要在哪些	23
39.亚硝酸胺在体内是怎样形成的?它对人体有何 毒性	24

40. 苯并(a)芘是怎样污染食品的?它对人体有何危害	25
41. 如何防止苯并(a)芘对食品的污染	27
42. 食品用塑料制品的基本概念是什么	28
43. 食品包装纸应注意哪些卫生问题	28
44. 使用陶瓷器具应注意哪些卫生问题	29
45. 目前食品包装按材料分类有哪些	29
46. 食品的放射性污染来源有哪些?对人体有哪些危害	31
47. 食品使用添加剂的目的和原则是什么	32
48. 防腐剂的作用机理如何?使用时应注意什么问题	33
49. 我国目前允许使用于食品的合成色素有哪些?为什么对它要严格加以管理	34
50. 抗氧化剂的作用机理是什么?对人体有何危害	34
51. 肉制品发色剂的作用机理是什么?对人体有何危害	35
52. 粮食霉变原因以及其他应注意的卫生问题是什么	35
53. 油脂酸败的原因、卫生学意义及防止油脂酸败措施是什么	36
54. 高温加热油脂在营养上有何影响?对人体有何危害	38
55. 粗制生棉籽油对人体有何危害	39
56. 屠宰后肉品在自然条件下存放会出现什么	

变化	39
57. 常见人畜共患传染病有哪些? 对人畜共患的传染病、寄生虫病的病畜肉应如何处理	40
58. 病死毒死的禽畜肉为什么不能吃	41
59. 经营冷荤及熟肉制品的单位基本卫生要求是什么	42
60. 如何判断鲜生乳的卫生质量和牛奶的新鲜度 ...	42
61. 牛奶常被哪些致病菌污染? 消毒的方法有哪些 ...	43
62. 鱼类死后会有何变化? 如何进行保鲜	44
63. 蛋类的污染来源有哪些? 贮存中应注意哪些卫生问题	45
64. 酱油、酱、食醋及食盐的主要卫生问题有哪些	46
65. 白酒中常见的有害物质有哪些	47
66. 酒中铅含量超标的原因及处理方法是什么	48
67. 怎样才能降低酒中甲醇含量	48
68. 用锡壶盛酒为什么会引起铅中毒	48
69. 冷饮食品的主要卫生问题有哪些? 生产过程中应注意哪些问题	49
70. 果汁沉淀是由哪些因素引起的	50
71. 果汁为何会出现颜色改变	51
72. 冰棍、冰淇淋为何有时出现苦涩味	52
73. 汽水及含气饮料有时为何爆炸	52
74. 罐头食品的污染有哪些	53
75. 如何鉴别罐头食品的腐败变质	54
76. 肉类罐头灭菌公式是什么? 为什么肉类罐头	

会出现“假胖”	55
77.糕点在制售过程中有何卫生要求?如何预防	
糕点的霉变或酸败	55
78.食物中毒的概念及其分类是什么	57
79.食物中毒有何特点	58
80.有毒食物形成的原因有哪些	58
81.什么叫细菌性食物中毒?可分为哪些类型	59
82.细菌性食物中毒的发生有何特征	60
83.引起沙门氏菌属中毒的原因有哪些?如何预防	60
84.引起变形杆菌和副溶血性弧菌食物中毒的原因	
有哪些?如何预防	62
85.致病性大肠杆菌食物中毒的流行病学特点和	
临床表现有哪些	63
86.蜡样芽孢杆菌食物中毒的原因是什么	64
87.葡萄球菌肠毒素分为几型?有何流行病学特点	64
88.肉毒梭菌中毒的发病机理是什么?如何预防	65
89.细菌性食物中毒与非细菌性食物中毒有	
何区别	66
90.四季豆中毒的原因是什么?如何预防	67
91.豆浆为何能引起中毒?如何预防	67
92.土豆为何能引起中毒?如何预防	68
93.鲜黄花菜引起中毒原因是什么?如何预防	68
94.银耳为何引起中毒?如何预防	69
95.霉变甘蔗为何会引起中毒?如何防治	69
96.河豚鱼中毒的原因何在?怎样预防	70
97.鱼类组胺中毒的原因是什么?如何预防	71

98.猪、牛的甲状腺和肾上腺为何能引起中毒	72
99.引起亚硝酸钠中毒的原因有哪些	73
100.消毒的意义和原则是什么?常用的消毒方法有哪些	74
101.影响消毒效果的因素有哪些	75
102.常用的湿热消毒方法有哪些	76
103.常用的干热消毒方法有哪些	77
104.紫外线杀菌的原理是什么?常用的使用方法有哪些	78
105.含氯制剂消毒药物有哪些?其作用原理是什么	79

食品卫生管理基本知识

1.食品生产经营如何选好厂址和搞好布局	81
2.食品企业建筑材料和光照与卫生有何关系	83
3.食品生产加工过程中排烟排气问题应怎样解决	84
4.食品企业的必备辅助用室卫生要求有哪些	85
5.食品生产应该有哪些必要的卫生设施	87
6.食品生产用水有哪些卫生要求	89
7.怎样选择和保护食品生产用水	90
8.食品生产用水的消毒方法及检验指标有哪些	91
9.食品容器材料应符合哪些卫生要求	93
10.食品容器应当怎样清洗消毒保持清洁	95
11.对食品容器、用具等有哪些消毒方法	97
12.食品生产为何要有必要的卫生制度	99

13.食品生产卫生制度制订的原则是什么	100
14.粮库有何卫生要求	101
15.米类加工有何卫生要求	103
16.粮店应符合哪些卫生要求	104
17.面粉生产卫生要求有哪些	108
18.挂面生产卫生要求有哪些	108
19.方便面生产卫生要求有哪些	110
20.加工植物油的卫生要求有哪些	111
21.加工动物油脂的卫生要求有哪些	113
22.酱油生产车间的卫生要求有哪些	116
23.酱油原料与曲种卫生有哪些要求	117
24.酱油生产过程中的卫生要求有哪些	119
25.酱油在贮存、运输、包装中的卫生要求 有哪些	122
26.怎样进行酱油的卫生质量鉴定	123
27.生产酱油应控制哪些环节	124
28.食醋生产应注意哪些卫生要求	124
29.酱类生产中卫生要求有哪些	126
30.豆酱类生产卫生要求有哪些	127
31.腐乳生产有何卫生要求	129
32.酱腌菜的卫生要求有哪些	131
33.生产味精的卫生要求有哪些	134
34.生产豆腐的卫生要求是什么	137
35.对豆制品加工设备及工艺过程有何卫生要求 ..	139
36.豆制品卫生质量鉴定方法有哪些	140
37.为什么豆腐容易受污染	141

38.豆腐在销售过程中应如何注意卫生问题	141
39.豆芽生产过程中有哪些卫生要求	142
40.畜类屠宰场和配置间的卫生要求有哪些	144
41.畜类屠宰过程的卫生要求有哪些	146
42.畜类屠宰的关键控制环节有哪些	147
43.禽类屠宰需要哪些房间及卫生要求	149
44.禽类宰杀过程卫生要求有哪些	150
45.禽类宰杀的关键控制环节有哪些	151
46.肉制品加工间配置及其卫生要求有哪些	152
47.对肉制品加工原料的卫生有何要求	154
48.酱肉制品的卫生要求有哪些	154
49.灌肠制品的卫生要求有哪些	155
50.肉制品卫生应抓好哪些环节	156
51.乳牛场卫生与牛群健康应如何管理	157
52.挤牛奶有何卫生要求	158
53.鲜奶消毒有哪些卫生要求	159
54.消毒鲜奶的卫生质量标准 and 关键控制环节 有哪些	162
55.奶粉生产卫生要求有哪些	163
56.果类罐头配置间的卫生要求有哪些	166
57.果类罐头原料及生产过程的卫生要求有哪些	168
58.肉类罐头生产配置间卫生要求有哪些	170
59.肉类罐头原料和生产过程卫生有哪些要求	171
60.蒸馏酒厂厂区卫生规划有何卫生要求	174
61.蒸馏酒的原料及生产过程有何卫生要求	176
62.啤酒厂厂区规划有何卫生要求	180

63.啤酒生产原料与设备有何卫生要求	181
64.啤酒生产过程的卫生要求有哪些	182
65.啤酒中常见的微生物污染有哪些	185
66.啤酒质量的感官鉴定及卫生标准有哪些	186
67.生产汽酒有何卫生要求	188
68.生产冰棍的车间、辅助间卫生要求有哪些	189
69.生产冰棍过程中卫生要求有哪些	191
70.如何鉴定冰棍的卫生质量	195
71.生产汽水车间配置的卫生要求有哪些	196
72.生产汽水设备的卫生要求有哪些	197
73.生产汽水操作的卫生要求有哪些	199
74.汽水冲汽有何卫生要求?如何鉴定汽水的 卫生质量	200
75.糕点厂应有哪些卫生要求	202
76.糕点原料有何卫生要求	204
77.糕点生产过程中的卫生要求和质量卫生 标准是什么	206
78.机械化生产糖果和手工生产糖果的卫生要求 是什么	209
79.饭店、食堂的卫生要求有哪些	210
80.饭店、食堂建筑卫生设施要求有哪些	212
81.饭店、食堂的卫生设施有哪些	213
82.饭店、食堂的环境和个人卫生有何要求	215
83.中小餐馆的基本卫生要求有哪些	216
84.饮食摊点的基本卫生要求有哪些	217
85.饮食行业卫生的关键环节有哪些	218

86.高档饭店餐饮部的卫生管理有哪些	219
87.副食品商店卫生要求有哪些	223
88.经销熟肉制品时应注意哪些卫生问题	224
89.副食品商店的卫生关键环节有哪些	225
90.城镇集贸市场选址应注意哪些卫生要求	225
91.集贸市场应注意哪些卫生问题	225
92.流动售货车的卫生要求有哪些	226
93.鲜猪肉及内脏的质量感官鉴别有哪些特征	227
94.光禽质量感官鉴别有哪些特征	228
95.鲜鱼的质量感官鉴别有哪些特征	230
96.新鲜虾蟹的感官鉴别有哪些特征	230
97.食用蔬菜、水果时应注意哪些卫生	231

食品卫生法规基础知识

1.食品卫生法是何时经何权力机构通过?有什么特点	232
2.为什么要制定和颁布食品卫生法	234
3.实行食品卫生监督制度是怎么回事?食品卫生监督机构怎样进行监督和管理	234
4.食品生产经营主管部门应如何贯彻食品卫生法	235
5.食品卫生法对地域范围和主、客体范围有何规定	235
6.法规对食品卫生的要求包括哪些环节	236
7.法规对食品的定义有何解释	236

8.营养除包括营养素以外,还应包括哪些内容	237
9.专供婴幼儿的主辅食品,法规中有何规定	237
10.为什么在食品生产经营时与有毒有害场所要 保持一定的距离	238
11.食品生产经营单位与产品相适应的设施 有哪些	239
12.食品生产经营单位应设置哪些相应的设施	240
13.什么是交叉污染?怎样防止	242
14.法规中对餐具、茶具等容器有何卫生要求	243
15.食品在运输装卸过程中有何卫生要求	243
16.小包装食品有哪些好处	244
17.法规中对食品从业人员的个人卫生有何要求	244
18.为什么要实行“工具售货”	246
19.食品企业的用水应符合哪些卫生要求	246
20.法规中禁止生产经营哪些食品	247
21.食品的腐败变质、油脂酸败和霉变是怎 么回事	248
22.有毒、有害物质包括哪几种情况	249
23.致病性寄生虫包括哪些	249
24.法规中规定的致病性微生物有哪些	250
25.微生物毒素指的是什么?它们常存在于哪些食 品中	250
26.什么叫掺假、掺杂和伪造食品	251
27.法规指“非食品原料”是什么	251
28.如何理解“保存期限”和“禁售食品”	252
29.我国目前制定的食品卫生标准与管理办法有	

哪些	252
30.食品为什么不得加入药物	253
31.按照传统既是食品又是药品以及作为调料或者 食品强化剂的系指哪些情况	253
32.什么是食品添加剂?为什么说它不同于一般工业 用品	254
33.对经过批准可做食用的添加剂品种为什么还要制 定其质量标准?其卫生学意义的指标是什么	255
34.食品添加剂生产厂由哪级批准?我国规定有哪 些食品添加剂	255
35.食品添加剂生产和使用有何卫生要求	256
36.食品容器包装材料指的是哪些	257
37.对容器包装材料有何卫生标准	257
38.食品用工具、设备指的是什么?有何卫生要求	259
39.为什么不能用回收纸、回收塑料等再生产食 品包装材料	260
40.容器、工具设备在设计上有哪些卫生要求	260
41.农牧民和渔民是否也要执行食品卫生法	261
42.为什么说食品卫生标准属于法律规范的技术 法规	262
43.食品卫生标准和管理办法是何部门制定与 批准的	262
44.我国制定的食品卫生标准有哪些	263
45.对国家尚未制订出卫生标准的食品应如何办	263
46.食品生产经营企业与其主管部门应建立健全 哪些机构?应起何作用	264