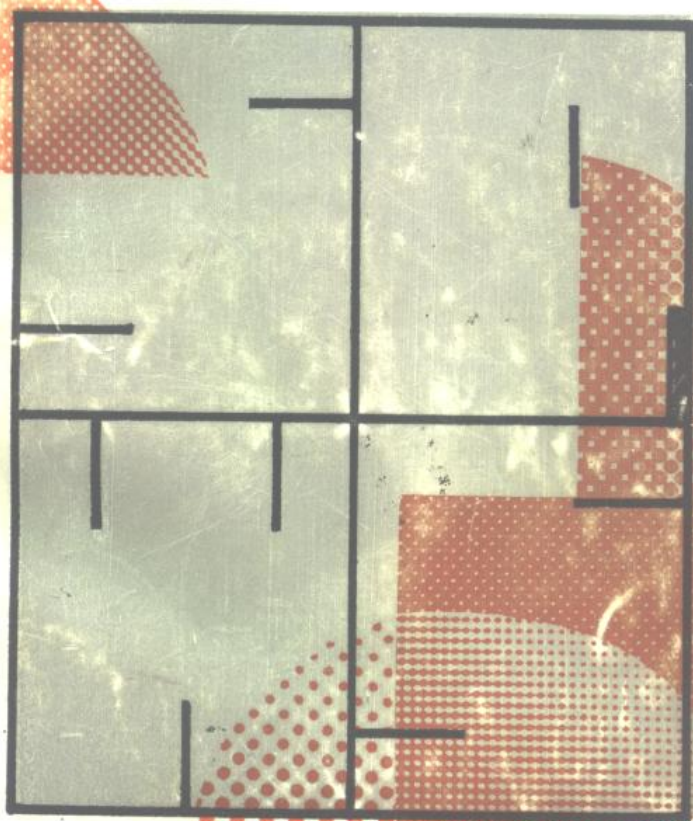


简明食品卫生手册

主编 赖威民



广东科技出版社

简明食品卫生手册

主编 赖威民

广东科技出版社

简明食品卫生手册

主编 赖威民

•

广东科技出版社出版发行

广东省新华书店经销

广东省新华印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 1 插页 17.875印张 387,000字

1988年10月第1版 1988年10月第1次印刷

印数1—21,000册

ISBN 7-5359-0326-6/R·58

定价 5.00元

Et89/01

主编 赖威民
编者 (按编写顺序排列)
冯先荣 赖威民 关惠燕
邓峰 胡志堃 王锡林
文彦 邝佩兰 都广源
姜吉芳 吕澳生 陈清萍
黄妙英 刘兴妍 戴昌芳
顾问 戴滢 曾育生

前 言

自从1983年7月《中华人民共和国食品卫生法》开始试行实施以来，各地都采取了积极措施贯彻执行，加强了食品卫生监督管理，取得了显著成效。

近年来，我国在四化建设中，特别是在执行开放、改革政策以来，工农业生产发展迅速，人民生活水平日益提高，广大消费者对食品有更高的要求，既要求食品应具备食用卫生安全，营养价值要高，又要求食品要有风味，要方便，要多样化，要价廉物美。这就促使食品生产经营企业加工和销售更多更好的食品，给食品市场带来一片繁荣的景象。但是随着食品加工业和饮食服务行业的不断发展，食品卫生方面也出现了较多的问题，必须引起我们的重视。食品卫生是一件关系到亿万人民身体健康和生命安全的大事。广东作为综合改革的试验区，又邻近港澳地区，有很大一部分食品的生产与销售是外向型的。因此，食品卫生又是一件关系到国家外贸声誉的大事。所以，我们必须更深入地贯彻执行食品卫生法，加强食品的卫生管理工作，防止食品污染和有害因素对人体的危害，提高食品卫生质量，这是食品加工和销售从业人员刻不容缓、至关重要的任务。

本书就是根据我国目前食品卫生状况的实际情况，有针对性地编写的。本书从食品的营养、生产、经营销售，以至食品卫生管理等，作了比较系统和简要的阐述，是一本综合普及性的简明食品卫生知识的手册，也可作为各类食品工艺卫生方面比较完整的教材。本书既适合各类食品生产经营

企业的食品卫生管理和检验人员的培训教材，也可作为各级食品卫生监督部门监督检查人员的参考书。

随着我国食品生产经营事业的发展，以及食品卫生科研工作的进展，今后还将对本书逐步加以充实和修改。本书从编写至完稿时间较仓促，肯定还有许多不足之处，祈望读者提出宝贵意见。

编 者

一九八八年春

目 录

第一章 营养的基本知识	(1)
第一节 人体需要的营养素和热能	(1)
一、概论.....	(1)
二、蛋白质.....	(1)
三、脂肪.....	(4)
四、碳水化合物.....	(6)
五、热能.....	(7)
六、维生素.....	(8)
七、无机盐.....	(12)
第二节 烹调与营养	(16)
第三节 食品的营养强化	(17)
一、营养强化的目的.....	(17)
二、营养强化的基本原则.....	(17)
附录 1 食品营养强化剂使用卫生标准 (试行)	(19)
第二章 食品污染	(20)
第一节 食品污染的有害因素、种类与途径	(20)
一、生物性污染.....	(20)
二、化学性污染.....	(21)
三、放射性污染.....	(22)
第二节 食品的细菌污染与腐败变质	(22)
一、食品中常见的菌类.....	(23)
二、食品中的菌相、菌量、大肠菌群及其食品	

卫生意义.....	(26)
三、食品腐败变质及其鉴定指标.....	(28)
四、食品受细菌污染与腐败变质的处理原则.....	(29)
五、防止食品细菌污染和控制食品腐败变质的措施.....	(30)
第三节 霉菌与霉菌毒素对食品的污染.....	(31)
一、黄曲霉毒素.....	(31)
二、杂色曲霉毒素.....	(33)
三、黄变米毒素.....	(33)
第四节 食品的化学污染.....	(34)
一、农药对食品的污染.....	(34)
二、金属毒物对食品的污染.....	(40)
第五节 食品的放射性污染.....	(45)
第三章 食品采样与送检.....	(47)
第一节 采样的目的.....	(47)
第二节 样品分类.....	(48)
一、客观样品.....	(48)
二、选择性样品.....	(49)
三、为制订食品卫生标准的样品.....	(49)
第三节 采样工具和容器.....	(50)
一、采样工具.....	(50)
二、采样容器.....	(53)
第四节 采样技术.....	(54)
一、食品采样一般常规.....	(54)
二、无菌操作采样.....	(55)
三、不同样品采样方法.....	(57)
四、采样数量.....	(61)

第五节 样品的保存和运送.....	(62)
一、样品的保存.....	(62)
二、样品的运送.....	(63)
第六节 样品的送检及报告.....	(64)
一、现场调查报告.....	(64)
二、样品送检.....	(65)
三、检验报告.....	(65)
第四章 食品卫生管理.....	(67)
第一节 食品卫生管理的基本要求.....	(67)
一、食品的基本卫生要求.....	(68)
二、食品的主要卫生问题.....	(69)
三、食品企业的基本卫生要求.....	(71)
第二节 食品卫生管理机构及其职责.....	(72)
一、食品企业必须建立卫生管理和检验机构.....	(72)
二、食品卫生管理、检验机构和食品卫生管理 人员的职责.....	(73)
第三节 食品卫生管理工作内容.....	(74)
第四节 食品生产经营人员的职业道德.....	(75)
一、提高社会主义职业道德意识，努力做好本 职工作.....	(76)
二、忠于职守，维护职业道德尊严.....	(76)
三、奉公守法，争当执行食品卫生法的模范.....	(76)
第五章 各类食品生产经营企业卫生管理.....	(78)
第一节 粮油贮藏、加工、销售的卫生要求.....	(78)
一、地址选择及建筑设施的卫生.....	(79)
二、粮油贮藏卫生.....	(80)
三、粮油加工卫生.....	(82)

四、粮油运输卫生	(83)
五、粮油卫生质量	(84)
六、粮油销售卫生	(87)
七、卫生管理	(87)
第二节 乳品厂的卫生要求	(88)
一、厂址选择和建筑设施的卫生	(88)
二、原辅料卫生	(89)
三、生产工艺卫生	(91)
四、产品卫生质量	(92)
五、成品贮藏、运输的卫生	(102)
六、卫生管理	(103)
第三节 糖果厂的卫生要求	(104)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(104)
二、原辅料卫生	(106)
三、生产工艺卫生	(106)
四、产品卫生质量	(108)
五、成品贮存、运输卫生	(109)
六、卫生管理	(109)
第四节 糕点、饼干厂的卫生要求	(110)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(111)
二、原辅料卫生	(112)
三、生产工艺卫生	(113)
四、产品卫生质量	(114)
五、成品贮藏、运输卫生	(117)
六、卫生管理	(117)
第五节 糖果、饼干、副食品商场(店)的卫生 要求	(118)

一、地址选择及建筑设施的卫生	(118)
二、销售卫生	(118)
三、商品储存卫生	(120)
四、卫生管理	(120)
第六节 调味品类食品厂的卫生要求	(121)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(121)
二、原辅料卫生	(122)
三、生产工艺卫生	(123)
四、产品卫生质量	(125)
五、食品贮藏、运输卫生	(130)
六、卫生管理	(130)
第七节 罐头食品厂的卫生要求	(131)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(131)
二、原辅料卫生	(132)
三、生产工艺卫生	(133)
四、产品卫生质量	(134)
五、卫生管理	(138)
第八节 汽水厂卫生要求	(139)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(139)
二、原辅料卫生	(141)
三、生产工艺卫生	(144)
四、产品卫生质量	(146)
五、成品贮藏、运输卫生	(147)
六、卫生管理	(148)
第九节 冷饮食品厂的卫生要求	(148)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(148)
二、原辅料卫生	(150)

三、生产工艺卫生	(150)
四、产品卫生质量	(154)
五、成品贮藏、运输卫生	(155)
六、卫生管理	(156)
第十节 固体饮料厂的卫生要求	(158)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(157)
二、原辅料卫生	(158)
三、生产卫生	(159)
四、产品卫生质量	(161)
五、成品贮藏、运输卫生	(165)
六、卫生管理	(165)
第十一节 冰室的卫生要求	(166)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(166)
二、原辅料卫生	(167)
三、生产工艺卫生	(168)
四、产品卫生质量	(170)
五、成品贮藏与运输卫生	(171)
六、卫生管理	(172)
第十二节 酒类食品厂的卫生要求	(173)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(173)
二、原辅料卫生	(175)
三、生产工艺卫生	(175)
四、产品卫生质量	(179)
五、成品贮藏、运输卫生	(182)
六、卫生管理	(182)
第十三节 水产品类食品厂的卫生要求	(183)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(183)

二、原辅料卫生	(183)
三、生产工艺卫生	(184)
四、产品卫生质量	(185)
五、成品贮藏、运输卫生	(186)
第十四节 豆制品类食品厂的卫生要求	(186)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(186)
二、原辅料卫生	(187)
三、生产工艺卫生	(188)
四、产品卫生质量	(190)
五、成品贮藏、运输卫生	(191)
六、卫生管理	(192)
第十五节 烧烤熟肉制品的卫生要求	(192)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(193)
二、生产加工卫生	(194)
三、产品贮藏、运输、销售卫生	(195)
四、卫生管理	(195)
五、熟肉制品的卫生评价	(196)
第十六节 屠宰厂(场)的卫生要求	(197)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(197)
二、肉品卫生检验	(202)
三、肉品加工贮藏、运输卫生	(204)
四、卫生管理	(205)
五、(附)传统味腊肉制品卫生管理	(206)
六、严格执行国家肉食品卫生标准	(210)
第十七节 蛋制品加工场的卫生要求	(210)
一、加工场卫生	(211)
二、原辅料卫生	(211)

三、加工工艺卫生	(214)
四、制品卫生质量	(217)
五、卫生管理	(217)
第十八节 食品化工厂的卫生要求	(218)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(218)
二、原辅料卫生	(219)
三、生产工艺卫生	(220)
四、产品卫生质量	(220)
五、产品贮藏、运输卫生	(221)
六、卫生管理	(222)
第十九节 食品容器、包装材料、工具、设备厂	
的卫生要求	(223)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(223)
二、原辅料卫生	(224)
三、生产工艺卫生	(224)
四、产品卫生质量	(225)
五、产品贮藏、运输卫生	(230)
六、卫生管理	(230)
第六章 饮食行业卫生管理要求	(231)
第一节 宾馆餐厅的卫生要求	(231)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(231)
二、原辅料卫生	(234)
三、生产加工卫生	(234)
四、产品卫生质量	(236)
五、卫生管理	(237)
第二节 中型茶楼饭店的卫生要求	(237)
一、地址选择及建筑设施的卫生	(237)

二、原辅料卫生	(239)
三、生产加工卫生	(240)
四、卫生管理	(241)
第三节 饮食摊档的卫生要求	(242)
一、地址选择与建筑设施的卫生	(242)
二、原辅料卫生	(243)
三、加工操作卫生	(244)
四、卫生管理	(244)
第四节 食具消毒方法及其卫生标准	(245)
一、食具消毒的重要性	(245)
二、食具消毒方法	(245)
三、食具消毒的卫生标准	(250)
第七章 食品添加剂	(251)
第一节 概述	(251)
一、定义	(251)
二、食品添加剂的使用原则	(252)
三、食品添加剂的卫生管理	(252)
第二节 食品添加剂使用卫生标准	(256)
一、食品添加剂的种类	(256)
二、食品添加剂使用卫生标准	(281)
附录 2 食品添加剂使用卫生标准	(281)
附录 3 食用香料品名	(291)
第八章 食物中毒的预防及其调查处理	(300)
第一节 概念	(300)
第二节 食物中毒的种类	(301)
一、细菌性食物中毒	(301)
二、化学性食物中毒	(302)

三、有毒动植物食物中毒	(302)
四、真菌性(霉菌)毒素食物中毒	(303)
第三节 食物中毒的调查处理	(303)
一、食物中毒的现场处理	(303)
二、食物中毒的现场调查	(304)
三、样品的采取和检验	(307)
第四节 防止食物中毒的措施	(309)
一、健全食物中毒报告制度	(310)
二、广泛开展预防食物中毒的宣传教育	(310)
三、细菌性食物中毒的预防措施	(310)
四、化学性食物中毒的预防措施	(311)
五、有毒动植物中毒的预防措施	(311)
附录 4 常见食物中毒种类来源及预防 控制措施	(312)
第九章 食品卫生理化检验	(315)
第一节 总则	(315)
附录 5 检验结果的数据处理	(319)
附录 6 数字修约规则	(322)
附录 7 标准溶液	(324)
附录 8 常用酸碱浓度表	(334)
附录 9 原子量表	(335)
附录 10 实验室安全知识	(337)
第二节 食品中水分的测定方法	(345)
一、直接干燥法	(345)
二、减压干燥法	(347)
三、蒸馏法	(347)
第三节 食品中蛋白质的测定	(349)

第四节 食品中脂肪的测定方法	(352)
一、索氏抽提法	(352)
二、酸水解法	(353)
第五节 食品中糖的测定方法	(354)
一、食品中还原糖的测定方法	(354)
二、食品中蔗糖的测定方法	(378)
第六节 食品中总砷的测定方法	(379)
一、银盐法	(379)
二、砷斑法	(385)
第七节 食品中铅的测定方法	(388)
第八节 食品中锡的测定方法	(392)
第九节 食品中铜的测定方法	(394)
第十节 食品中糖精钠的测定方法	(396)
一、薄层色谱定性及半定量测定法	(396)
二、紫外分光光度法	(399)
第十一节 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法	(401)
一、薄层色谱法	(401)
二、气相色谱法	(404)
三、禁用防腐剂定性试验	(406)
第十二节 饮料中咖啡因的测定方法	(408)
一、薄层色谱定性及半定量测定法	(408)
二、紫外分光光度法	(409)
第十三节 食品及油脂中抗氧化剂的测定方法	(411)
一、食品中BHA、BHT的测定	(411)
二、油脂中BHA、BHT、PG的测定	(415)