

中国食品出版社

王村夫 编著



食品  
卫生  
监督员  
手册

# 食品卫生监督员手册

王村夫 编著

中国食品出版社

1987年·北京

## 内 容 简 介

为适应“国家实行食品卫生监督制度”的需要,紧密结合食品卫生监督工作的实际,本书重点介绍了食品卫生监督机构应用文体的基本知识,包括工作计划与总结,调查与论文,监督记录与行政处罚决定;监测数据整理与应用;监督机构常用的基数与监督工作进展数的统计;食物中毒调查报告与食物中毒资料的分析方法,违法立案与立案程序要求等。该手册有较强的实用性和针对性,是食品卫生监督机构和基层食品卫生监督员和助理监督员的必要参考材料,也是其他卫生工作人员提高调查设计和科研论文写作水平的重要参考资料。

## 食品卫生监督员手册

王村夫 编著

\*

中国食品出版社出版

(北京市广安门外湾子)

机工印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

\*

787×1092 毫米 1/32 4.20 印张 93 千字

1987 年 11 月第 1 版 1987 年 11 月第 1 次印刷

印数: 1——10000 册

ISBN 7-80044-056-7/TS·057

统一书号:15392·115 定价: 0.95 元

## 前 言

自从《中华人民共和国食品卫生法(试行)》颁发以来,全国各地食品监督机构出现急剧的扩充局面,监督队伍迅速壮大,对深入贯彻执行《食品卫生法》,开展食品卫生全面监督,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。

但是,由于食品卫生监督人员来源不同,监督工作素质和业务水平也有很大差异。即使是从事食品卫生工作多年,专业知识造诣较深的人,面对“国家实行食品卫生监督制度”的新课题,也需要不断适应监督工作的需要。一些来自专业学校的新同志或来自非专业队伍的工作人员,学好《食品卫生法》和食品卫生专业知识,对深入实际参与食品卫生监督实践就显得更为迫切。只有熟悉《食品卫生法》,全面掌握食品卫生专业知识,有丰富监督实践经验,才能胜任监督机构交给食品卫生监督员或助理监督员的各项任务。

食品卫生专业知识学习,一般大、中专院校都有系统的专业教科书,通过教学或业余学习就能逐步地掌握专业知识。然而,在监督工作实践中,除了专业知识外,还需要具备搞好工作的基础知识。而且,这些知识一般多无系统的教科书,往往靠工作实践积累。如工作计划与总结;专题调查设计与论文;食物中毒专题调查及其分析;情况反映与食品公报;会议组织程序与会议总结发言材料;监督记录与行政处罚决定的书写;工程设计审查与审核意见的填写;食品卫生监测情况分析

与检验工作的技术指导等。这些基础知识水平的高低直接反映监督员的工作素质,一个能胜任监督工作的监督员,每项工作不仅有全面的计划,而且有完整的工作总结,总结中不仅能肯定成绩,同时还要找出工作差距,以便更好地指导工作实践;每项专题调查不仅调查设计科学性强,而且专题总结具有较高水平;每起食物中毒调查不仅有专题总结,而且对全年性食物中毒要有全面分析,以便为指导预防食物中毒提供可行性措施;监督人员不仅要有较强的组织能力,能够组织召开各种类型会议,而且要熟悉会议准备程序,并把会议主要精神与意图贯彻在会议总结发言中,以期达到推动工作的目的;监督记录与行政处罚决定书不仅要有科学性和完整性,而且记录描述要有准确性和真实性,能经受法律责任的考验;监督员对改、扩、新建食品企业工程设计审查的填写不仅要有因地制宜,实事求是的科学精神,而且要有严密无误的指导性意见;在日常监督工作中,不仅能及时总结工作中的问题,而且能及时写出指导工作深入开展的情况反映或食品公报。

为了提高食品卫生监督员和助理监督员的工作水平和适应监督工作需要的基本功,围绕监督机构的职责范围,编写了这本《食品卫生监督员手册》小册子,供食品卫生监督机构和基层监督员工作参考。

由于初次尝试,缺乏经验,无论在内容、章节安排、写作方法、监督记录规范化方面都会存在缺点或错误,希望读者多提宝贵意见,以便改进提高。

编著者

# 目 录

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| <b>第一章 计划与总结 .....</b>       | <b>1</b>  |
| 第一节 怎样写好工作计划 .....           | 1         |
| 第二节 怎样写好工作总结 .....           | 9         |
| <b>第二章 调查与论文 .....</b>       | <b>13</b> |
| 第一节 调查设计 .....               | 13        |
| 第二节 调查报告 .....               | 18        |
| 第三节 科研论文 .....               | 21        |
| <b>第三章 监督记录与行政处罚决定 .....</b> | <b>28</b> |
| 第一节 监督记录 .....               | 28        |
| 第二节 监督记录内容与书写要求 .....        | 34        |
| 第三节 衡量监督记录和行政处罚决定的原则 .....   | 40        |
| 第四节 监督记录整理 .....             | 42        |
| 第五节 申请执行书 .....              | 49        |
| <b>第四章 监测数据整理与应用 .....</b>   | <b>57</b> |
| 第一节 监测数据整理 .....             | 57        |
| 第二节 监测数据的应用 .....            | 71        |
| <b>第五章 基数与表格 .....</b>       | <b>83</b> |
| 第一节 监督机构常用的基数 .....          | 83        |
| 第二节 监督工作进展数 .....            | 90        |
| <b>第六章 食物中毒调查报告与分析 .....</b> | <b>98</b> |
| 第一节 食物中毒调查报告 .....           | 98        |
| 第二节 食物中毒资料分析 .....           | 103       |

**第七章 立案 ..... 114**

**第一节 立案的必要性 ..... 114**

**第二节 立案程序 ..... 118**

# 第一章 计划与总结

计划与总结是一项工作前后的重要组成部分。工作前没有计划就会陷于盲目状态,工作后没有总结就不能肯定经验,不能找出差距不利指导工作。因此,计划与总结制定的周密性和全面性是衡量监督员素质的标志之一。

## 第一节 怎样写好工作计划

### 一、计划的重要性

计划是奋斗方向,是工作行为的约束,是完成任务的重要措施。关于计划的重要性,我们的先人曾有过许多精辟的论述。如“行成于思毁于随”,要办成一件事或完成一项工作要认真思考。思考是完成计划的前身,没有思考就没有计划。没有计划随随便便,工作就会形成顺水推舟,事情就会办糟,工作就不会达到预期目的,就是‘毁于随’的含意。毛泽东曾对计划的意义有过深刻的说明:“‘凡事预则立,不预则废’没有事先的计划和准备,就不能获得战争的胜利”。由此可见,计划不论对做什么事情或工作都是非常重要的。

任何计划的指导思想必须明确,计划必须符合党的路线方针政策。工作内容必须符合社会需要。重点必须突出。只有计划的指导思想明确,工作才能适应社会需要。否则,计划再周密也会遭到挫折与失败。制定食品卫生工作计划的指导思想应该是全面贯彻执行《食品卫生法》,提高食品企业产品卫生质量,预防食物中毒,保障人民健康,减少危害。只有这样的指导思想,制订出的食品卫生工作计划才能不断地适应

社会发展需要,才能更好地展现出食品卫生工作的广阔前景。

制订计划必须从实际出发,这是制订计划的一条基本原则。离开这条原则凭主观臆想,靠想当然办事,不从本地区、本单位现有人力、物力的客观条件出发,势必形成一纸空文,无法实现。一切脱离实际的计划,不仅给工作造成损失,而且易被人讥笑为“假、大、空”计划。

制订计划必须持有实事求是的科学态度,在前一年的工作基础上,结合上级有关要求,深入实际,调查研究,充分利用一切有利条件,留有余地的制订下一年的工作计划。在制定计划过程中要调动各方面的积极性,靠大家的智慧共同制订才能有利于计划的落实。

计划不要随意修改,但也不是一成不变,它随着客观形势发展变化而变化。因此,在执行过程中要经常对照计划进行检查,若发现某些地方不符合客观情况或客观情况有了变化,应该随时修订计划。

## **二、计划的种类**

计划种类繁多,现将与食品卫生工作计划有关的部分按性质、范围、时间区分如下:

### **(一)按性质区分**

生产计划:多用于各类企业或生产部门。

工作计划:多用于非生产单位的机关、学校或事业单位等。

学习计划:多用于学校教学、机关、基层学习安排或个人自学计划等。

### **(二)按范围区分**

国家计划:如国家五年计划等。

地方计划:如某某地方生产或工作计划。

单位计划:单位性质不同计划亦不同。

个人计划:根据不同职务有不同的个人计划。

(三)按时间区分

年度计划:如某单位全年的工作计划。

季度计划:如第一季度工作计划。

就食品卫生工作计划来讲,既要有全年计划,又要有季度计划。既有总体(所)的、又要有局部(科、室、站等)的。熟悉计划种类对制订计划是十分必要的。

### 三、计划的写法

计划的写法属于应用文范畴,没有固定格式,一般可采用条文式的,也可以采用表格式的。根据要求或个人习惯采用哪一种都可以。但是,不管哪一种必须包括下列内容:

(一)标题:包括单位名称、期限、种类。如《抚顺市食品卫生监督检验所 1985 年食品卫生工作计划》。标题写在第一行正中。

(二)内容:是计划的主要部分,它应该包括有目的、任务(含指标)、方法、步骤、组织安排、完成时间、具体执行人等。因为内容是计划的正文部分,应从第二行写起。内容要力求具体明确,既有总的原则,又要有具体的要求和措施。

(三)制订计划日期:写在正文的右下方。

至此为止,一份完整的计划就可以结束了。如果一份计划标题不确切,内容空洞或无制订日期就不算完整计划。

### 四、计划的示例

计划的写法有条文式的和表格式的两种,下面分别介绍两种计划示例,以供参考。

## 条文式的计划示例

### 某食品卫生监督检验所 1986 年工作计划

为深入贯彻《食品卫生法》，提高生产部门食品卫生质量，预防食物中毒，保障人民健康。为此，要做好以下几项工作：

#### (一)认真做好监督工作，抓好食品卫生管理

监督工作不仅是“国家实行食品卫生监督制度”的具体表现，而且是抓好食品卫生管理的重要措施。今年监督工作要以食品企业产品卫生质量为主，以经营管理为辅，重点抓好熟食加工、副食销售、饮食和冷饮的卫生工艺流程改造工作。城乡要有 1/3 食品企业达到发证标准。监督员按其分工范围，对所承担的食品生产经营部门开展定期监督。要贯彻以帮为主，管帮结合，严肃执法。在监督过程中要注意培养典型，总结经验，组织交流推广。

监督工作步骤与组织安排由分管的监督员拟定各自具体工作进程和完成日期。

#### (二)积极开展监测工作，提高产品卫生质量

具体的监测任务是：粮油、糕点、肉制品、乳制品、调味品、酒类、冷饮等定期监测，每月一次。每类监督样品数不低于 10 份。各类食品监测项目按国家标准规定执行。定期报出监测结果，不合格产品要将检查结果及时通知生产部门，以便查找原因及时改进。同时，为避免检查工作的忙闲不均，各类食品监测要统筹安排，具体监测采样由分管监督员安排日程，由科内统一平衡，以免影响工作。

#### (三)做好专题调查，提高科研工作素质

调查项目要有专题调查设计，要养成良好的科学作风，在调查工作实践中不断提高科研素质。监督员按各自分担业务

范围,拟定专题调查题目,提出调查设计,经所或科讨论审核付诸实施。调查结束后要及时写出总结,以便做为考核监督员工作的依据之一。

#### (四)做好卫生培训,普及食品卫生知识

监督员对其分担的食品行业要提出培训工作的具体安排。做到在岗的食品从业人员培训率为 100%。培训内容要围绕《食品卫生法》有关卫生要求,结合食品生产经营的各自特点,突出关键卫生环节,讲清卫生要求的实际意义,以促进食品从业人员自觉地执行《食品卫生法》。

#### (五)预防食物中毒,控制食源性疾病

根据食物中毒发生的规律,抓住多发季节前的宣传工作。利用各种宣传工具,广泛宣传,加强巡回监督,以引起有关部门重视。

全市食物中毒发病,年控制在 50.0 / 10 万以下,查明率要达到 60~80%。病死率控制在 0.5% 以下。

发生食物中毒后,监督员接到报告要立即奔赴现场,抢救病人,封存可疑食品。经全面调查弄清中毒原因,妥善处理。调查全部结束后,要写出完整的调查报告。

要加强集体食堂、饮食、冷饮卫生监督工作,控制食源性疾病的发病率。

全所同志要努力工作,调动一切积极因素,在人员少任务重的情况下,加强团结,互相配合,密切协作,为完成监督、监测,科研、培训等项工作,做出贡献。

1986 年 1 月 5 日

这种条文式的计划,目的要明确,内容要具体。计划中既要写出总的原则,又要有具体要求和措施。它多适用于食品

卫生监督检验所或食品卫生防疫站。

表格式的计划示例

表格式计划标题写在表格正上方,日期可写在右上方。表格中项目应包括:计划项目、内容要求,进度安排、完成期限,执行人。示例如下:

某食品卫生监督检验所 1986 年工作计划

1986.1.5

| 类别               | 计划项目         | 内容要求                                        | 组织安排                             | 完成期限          | 执行人  |
|------------------|--------------|---------------------------------------------|----------------------------------|---------------|------|
| 监<br>督<br>工<br>作 | 加强食品企业卫生     | 肉制品、奶制品、糕点、调味品、汽水、发酵酒、蒸馏酒、面粉加工、食品化工、包装等定期监督 | 分管监督员每月巡回两次以上,写出监督记录,指出卫生缺陷和改进要求 | 1~12 月份       | 某监督员 |
|                  | 做好食品经营单位卫生监督 | 饮食、副食、食堂、冰果、瓜果、各类小食品、农贸市场                   | 分管监督员要定期进行不定期巡回监督,发现问题,及时处理      | 经常性           | 某监督员 |
|                  | 召开现场经验交流会    | 上述生产、经营单位有卫生先进典型,总结经验、组织交流推广                | 监督员在各自分管范围,发现典型,各自组织经验交流会        | 监督员根据具体情况期限自定 | 某监督员 |

(续表 1)

|      |                      |                                  |                                        |                        |      |
|------|----------------------|----------------------------------|----------------------------------------|------------------------|------|
| 监督工作 | 建筑设计、开业审查、换发有效凭证、健康证 | 做好建筑设计、开业审查工作、定期换发卫生许可证的有效凭证、健康证 | 建筑设计, 审查申请开业<br>审查换发有效凭证、健康证           | 全年性<br>4~5 月<br>9~10 月 | 某监督员 |
| 监测   | 做好产地食品卫生质量监测         | 肉制品、乳制品、调味品、粮、油、发酵酒、蒸馏酒、冷饮、糕点    | 每个企业产品, 每月抽 10 份样品监测, 及时反映监测结果, 提出改进要求 | 1~12 月                 | 某监督员 |
| 工作   | 抓好饭店餐具消毒监测           | 饭店餐具消毒: 碗、盘、筷(卫生筷子除外)            | 每月每个饭店抽检 10 个样品, 写好情况反映, 按月下发监测结果      | 1~12 月                 | 某监督员 |
|      | 抓好外省进口食品索证与监测        | 外省进购各类食品索证。无证监测                  | 样品数根据进购食品种类确定                          | 1~12 月                 | 某监督员 |

(续表 2)

|                  |                    |                                                  |                                         |         |        |
|------------------|--------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------|--------|
| 专<br>题<br>调<br>查 | 饭店散啤酒卫生质量调查        | 调查内容:<br>卫生细菌指标动态变化, CO <sub>2</sub> 含量测定, 酸度等指标 | 调查 10 家饭店每月采 10 个样品及时总结, 查明污染原因, 提出改进措施 | 7~8 月   | 某监督员   |
|                  | 山楂罐头加工前后维生素 C 含量测定 | 原料测定:<br>山楂 20 份样品<br>成品测定:<br>20 份样品            | 调查 5 家罐头厂                               | 11~12 月 | 某监督员   |
| 培<br>养<br>工<br>作 | 举办监督员学习班           | 学习《食品卫生法》和监督记录与处罚决定的填写要求                         | 由县或区主办, 市、所出讲课人员                        | 12~     | 某监督员协助 |
|                  | 举办食品从业卫生知识学习班      | 普及卫生知识及食品卫生法规要求                                  | 由各公司主持或县、区主持办                           | 12~     | 某监督员协助 |

表格式计划写法,简明扼要,一目了然,多适用于科室具体工作计划,或个人根据所或站工作计划要求制订个人工作计划。

## 第二节 怎样写好工作总结

### 一、总结的意义

总结是工作实践的条理化概括,是肯定成绩找出差距的重要过程。它是将工作实践中的片断和分散材料集中起来,变成条理化和系统化,变成对事物规律性的认识。以便更好地用以指导工作实践。总结工作实践中的规律,便于监督员更主动地工作。无论工作实践中的经验或错误,都会成为做好工作的借鉴。经验可以组织交流推广,增强工作的信心和自觉性;错误可以吸取教训,在今后工作实践中避免重犯。

社会在发展,改革、开放、搞活的政策在不断发展。因此,只有不断总结经验,吸取教训才能使食品卫生工作适应客观形势发展需要。总结出智慧、总结出水平、总结出经验。才能找出规律,才能更好地做好本职工作。

### 二、总结的要求

总结是感性认识向理性认识的飞跃,是实践的本质概括。既然是概括,就不要罗列现象,不要写流水帐。要抓住事物的本质,揭示本质。具体要求:

#### (一)在实践中总结

监督员写总结,基本上都是亲身工作实践过程中的体会与理解。体会的越深、理解的越透彻,写出总结的规律性就越强。因此,要求对自己分担的工作要全面了解,深入实际,反复调查研究。抓住本质是总结工作的基础和重要前提。在工

作实践中遇到的片断或分散的材料要认真思考,进行归纳分析。在肯定某一种经验时,要了解取得经验的背景,产生的历史条件,掌握其全面过程才能总结好。缺乏实践的总结往往不能揭示本质,写成后易形成一纸空文,毫无指导实际工作的意义。因此,总结必须是在自己工作的基础上进行。否则毫无意义。

## (二)找出规律性

总结本身不是目的,总结过去是为了指导今后。要想达到这个目的,总结就不能只写过程,罗列现象,必须以贯彻执行《食品卫生法》为中心,以党的目前方针政策为依据。分清主与次、本质和现象,才能找到真正的工作规律,才能总结出有价值的指导实际工作的经验。

要找出规律性东西,就必须进行分析,对肯定、否定的问题是什么?要做认真研究去粗取精,总结过程要以实事求是的科学态度进行。对成绩不夸大,对问题不缩小,不掩盖,才能找出本质和规律,才能总结出真正的经验。

## (三)总结典型经验

在工作实践中要注意发现典型,扶持典型,总结典型。典型是客观存在,是最有说服力的。因此要抓住典型,总结经验,组织交流推广。用典型事例阐明观点。典型越深刻全面,就越有规律性,越有说服力。一般典型都有正、反两个方面,这两个方面可以互相对照、印证。无论正面或反面的典型都可以给人以启发,具有指导工作的作用。

## 三、总结的种类

总结的种类一般按总结问题的性质、内容和要求来确定的。其分类大致如下: