



全国“星火计划”丛书

中华人民共和国卫生部 编
人 民 卫 生 出 版 社

食品卫生监督员 工作规范

食品卫生监督员 工作规范

中华人民共和国卫生部 编

人 民 卫 生 出 版 社

责任编辑：范君媛 赵蔚

食品卫生监督员工作规范

中华人民共和国卫生部 编

人民卫生出版社出版

(北京市崇文区天坛西里10号)

人民卫生出版社印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

787×1092毫米32开本 12 $\frac{3}{4}$ 印张 4插页 270千字

1988年1月第1版 1988年1月第1版第1次印刷

印数：00,001—44,100

ISBN 7-117-00609-9/R·610 定价：2.75元

统一书号：14048·5668

〔科技新书目160—66〕

编 委

主 编：郭栢懿

副主编：许延聪 张维兰

申 校：戴 寅

委 员：郭栢懿 许延聪 戴 澄

金纪元 张维兰 周树南

作者(以姓氏笔画为序)

邓 凤 方有宗 吕永昌 李冠儒 关惠燕

金纪元 吴其乐 姜吉芳 周树南 杨庆祥

张维兰 贾仲奇 赖威民 殷家俊 戴马清

戴 澄

ZR85/4

序

经党中央、国务院批准实施的“星火计划”，其目的是把科学技术引向农村，以振兴农村经济，促进农村经济结构的改革，意义深远。

实施“星火计划”的目标之一是，在农村知识青年中培训一批技术骨干和乡镇企业骨干，使之掌握一、二门先进的适用技术或基本的乡镇企业管理知识。为此，亟需出版《“星火计划”丛书》，以保证教学质量。

中国出版工作者协会科技出版工作委员会主动提出愿意组织全国各科技出版社共同协出版《“星火计划”丛书》，为“星火计划”服务。据此，国家科委决定委托中国出版工作者协会科技出版工作委员会组织出版《全国“星火计划”丛书》，并要求出版物科学性、针对性强，覆盖面广，理论联系实际，文字通俗易懂。

愿《全国“星火计划”丛书》的出版能促进科技的“星火”在广大农村逐渐形成“燎原”之势。同时，我们也希望广大读者对于《全国“星火计划”丛书》的不足之处乃至缺点、错误提出批评和建议，以便不断改进提高。

《全国“星火计划”丛书》编委会

1987年4月28日

前 言

1982年11月19日第五届全国人民代表大会常务委员会第二十五次会议通过并颁发了《中华人民共和国食品卫生法(试行)》(以下简称食品卫生法),标志着我国食品卫生工作进入了一个新阶段——法制阶段。

食品卫生监督员是具体执行国家食品卫生监督制度的工作人员,为了贯彻好食品卫生法,建立健全监督工作制度,提高监督执法人员的水平,颁发国家《食品卫生监督员工作规范》(以下简称规范)是十分必要的,这也是我国食品卫生法制建设的一个组成部分。这本规范是以我国目前食品卫生和监督队伍现状为基础,参考国外资料编写的,希望通过执行规范进一步消除不同地区、不同技术水平监督工作之间的差异;有利于提高监督工作的质量和食品卫生监督员业务工作水平;有利于监督机构对食品卫生监督员工作的考核。

本规范主要是指导食品卫生监督员对不同的食品生产经营单位如何进行监督工作。至于对食品卫生质量的判断合格与否,要依据有关法规和相应的卫生标准。因此,食品卫生监督员必须熟悉国家和地方的有关法规和标准,并随时注意其增补和修改情况。

本规范分总论、各论两部分,共三十五章。总论为监督程序、工作方法、对食品卫生监督员的要求和对各种食品生产经营者共同性的监督检查内容,计十二章;各论根据不同的食品行业及其产品的特点,提出监督检查的要点,计二十三章。有关表格均附在各章之后。因此,食品卫生监督员对

各食品生产经营单位及食品实施检查时，必须在总论所列相应检查内容的基础上，加上各论特有的内容，才是对该单位及食品的全部检查内容。

希望广大食品卫生监督人员认真学习党的方针政策、食品卫生法规及有关法律知识和科学技术，认真贯彻执行本规范，通过有效地监督，保证食品安全，保障人民身体健康，为社会主义祖国四化建设做出贡献。

本规范是由卫生部组织编写的。由于是初次组织编写，缺乏实践经验；又由于参加编写的同志虽然是多年从事食品卫生监督管理工作，但受工作局限和业务水平所限，在编写时，难免有遗漏、错误或不足之处。希望广大食品卫生监督员，在贯彻本规范的实践中根据各地实际情况，不断总结经验，提出修改意见，以利进一步修改完善。

本规范在编写过程中世界卫生组织西太区办事处曾派有关专家来我国进行指导。并得到了人民卫生出版社预防医学编辑室的大力支持，在此特表示感谢。

目 录

总论	1
第一章 食品卫生监督员	1
一、监督内容	1
二、监督员工作程序	3
三、监督员守则	4
第二章 工作计划的制订	5
一、制订计划的意义和原则	5
二、制订计划的依据	6
三、制订计划的内容与方法	7
第三章 食品企业设计卫生监督	11
一、设计审查的内容	11
二、设计审查的步骤和方法	16
第四章 食品卫生监督	21
一、卫生监督分类	21
二、对食品生产经营人员健康状况的监督	22
三、发放卫生许可证	24
四、采购食品的索证	26
五、卫生学评价方法	27
六、个人卫生	28
七、出口转内销食品的卫生监督	29
八、食品标志的卫生监督	31
第五章 食品采样	51
一、工具与容器	51
二、样品分类	55
三、采样方法	57

四、样品的保存和运送	64
五、样品的送检及报告	66
第六章 食品包装、运输、储藏与销售的卫生监督	72
一、食品包装的卫生监督	72
二、食品运输的卫生监督	74
三、食品储藏的卫生监督	75
四、食品销售的卫生监督	77
第七章 食物中毒的调查处理	78
一、食物中毒现场调查	78
二、采样与送检	81
三、食物中毒的预防措施	84
四、食物中毒的报告程序和资料整理	86
第八章 意外污染事故调查处理	93
一、食品污染事故的分类	93
二、食品污染事故的调查方法	94
三、食品污染事故的处理原则	96
第九章 实施行政处罚程序	98
一、案由来源	98
二、违法事实的调查	99
三、行政处罚的确立	101
四、行政处罚手续	102
五、追究刑事责任时监督员的作用	117
第十章 食品新资源的卫生监督	117
一、监督检查	118
二、接收食品新资源的审批	118
第十一章 监督监测资料的分析整理	122
一、资料收集	122
二、资料整理	123

三、资料分类	124
四、上报与归档	125
第十二章 卫生教育	129
一、教育对象	129
二、教育方式	131
三、教育内容	133
各论	136
第十三章 粮食及其制品的卫生监督	136
一、粮食的卫生监督	136
二、粮食制品的卫生监督	141
第十四章 油脂及其制品的卫生监督	149
一、植物油的卫生监督	149
二、动物油脂的卫生监督	154
三、人造奶油及代可可脂	157
第十五章 肉类及其制品的卫生监督	163
一、畜禽肉类	163
二、肉制品的卫生监督	166
三、包装、运输、销售的卫生监督	172
第十六章 乳及其制品的卫生监督	176
一、鲜乳的卫生监督	177
二、乳制品的卫生监督	179
三、乳与乳制品卫生质量鉴定	181
四、包装、运输、销售的卫生监督	185
第十七章 蛋及其制品的卫生监督	189
一、鲜蛋的卫生监督	189
二、蛋制品的卫生监督	191
第十八章 水产品及其制品的卫生监督	197
一、水产品的卫生监督	198
二、水产制品加工的卫生监督	201

第十九章 罐头食品的卫生监督	209
一、原料的卫生监督	209
二、空罐的卫生监督	210
三、罐头加工的卫生监督	212
四、罐头的卫生质量鉴定	216
五、罐头的储藏销售卫生	219
第二十章 冷饮食品的卫生监督	222
一、冷饮食品原料的卫生监督	222
二、冷饮食品加工的卫生监督	224
三、冷饮食品的卫生质量鉴定	228
四、包装、贮藏、销售的卫生监督	230
第二十一章 酒的卫生监督	233
一、原料的卫生监督	233
二、加工的卫生监督	235
三、成品卫生质量鉴定	237
四、包装、贮藏、销售的卫生监督	238
第二十二章 调味品的卫生监督	241
一、酱油的卫生监督	241
二、醋的卫生监督	245
三、酱的卫生监督	247
四、味精的卫生监督	249
五、辛辣料的卫生监督	251
六、食盐的卫生监督	253
七、汤料的卫生监督	254
第二十三章 豆制品与淀粉制品的卫生监督	258
一、非发酵性豆制品	258
二、发酵性豆制品	262
三、淀粉类制品	264
第二十四章 糕点、饼干加工的卫生监督	267

一、原料的卫生监督	268
二、加工的卫生监督	268
三、成品卫生质量鉴定	270
四、包装、运输、销售的卫生监督	270
第二十五章 糖及其制品的卫生监督	273
一、糖	273
二、糖制品	276
第二十六章 蔬菜、水果的卫生监督	282
一、新鲜蔬菜的卫生监督	282
二、脱水蔬菜的卫生监督	284
三、酱腌菜的卫生监督	286
四、鲜果的卫生监督	287
五、干果的卫生监督	289
六、蜜饯的卫生监督	291
第二十七章 茶叶的卫生监督	296
一、原料(鲜叶、毛茶)的卫生监督	296
二、茶叶加工卫生监督	297
三、茶叶卫生质量鉴定	299
四、包装、运输、储存、销售的卫生监督	299
第二十八章 蜂蜜的卫生监督	300
一、原料的卫生监督	300
二、加工的卫生监督	301
三、成品的卫生质量鉴定	302
四、包装与销售的卫生监督	303
第二十九章 食品添加剂生产的卫生监督	305
一、食品添加剂使用卫生标准	306
二、食品添加剂质量标准	306
三、申请领证	306
四、原料的卫生监督	308

五、加工的卫生监督	309
六、成品的卫生质量鉴定	312
七、包装、商标的卫生监督	313
八、新品种的审核	313
第三十章 强化食品的卫生监督	316
一、原料的卫生监督	316
二、加工的卫生监督	317
三、成品的卫生监督	319
第三十一章 饮食行业及集体食堂的卫生监督	320
一、饭店、食堂的组成与布局	320
二、原料的卫生监督	322
三、加工的卫生监督	323
四、食品质量鉴定	324
五、销售供应卫生监督	324
六、食具消毒	324
七、个人卫生的监督	325
第三十二章 集市贸易及食品商贩的卫生监督	329
一、集市贸易的卫生监督	329
二、食品商贩的卫生监督	331
第三十三章 食品容器包装材料的卫生监督	335
一、塑料制品的卫生监督	335
二、橡胶制品的卫生监督	338
三、金属食具容器的卫生监督	340
四、搪瓷制品的卫生监督	341
五、陶瓷食具容器卫生监督	342
六、玻璃制品卫生监督	343
七、食品包装纸卫生监督	344
八、复合包装材料卫生监督	345
九、涂料卫生监督	346

第三十四章 进口食品卫生监督	348
一、现场卫生监督	348
二、采样与送验	351
三、检验报告及对外出证	356
四、留样	358
五、国外转回的食品	372
第三十五章 主要食品企业建筑设计卫生审查	372
一、屠宰厂	372
二、乳制品厂	375
三、罐头食品厂	376
四、发酵食品厂	378
五、冷饮食品厂	380
六、糕点、糖果厂	381
七、饮食业和集体食堂	382

总 论

第一章 食品卫生监督员

根据《中华人民共和国食品卫生法（试行）》（以下简称食品卫生法）第二条“国家实行食品卫生监督制度”第三十二条“食品卫生监督机构设立食品卫生监督员，食品卫生监督员由合格的专业人员担任，由同级人民政府发给证书”的规定，食品卫生监督员（以下简称监督员）是由政府授权代表国家执行《食品卫生法》的执法人员，是履行食品卫生监督机构职责的具体工作者。

一、监 督 内 容

（一）食品生产经营单位的卫生监督

为了防止食品在生产、加工、收购、贮存、运输、销售过程中遭受污染，保证食品卫生，监督员要经常深入食品生产经营场所，进行定期或不定期的监督检查，及时纠正检查中发现的问题；审查发放食品企业卫生许可证；建立卫生监督档案；培训食品生产经营人员；对食品生产经营人员的健康检查和健康状况进行监督；及时总结推广搞好食品卫生的经验；对食品、食品添加剂、强化剂、洗消剂、食品容器、包装材料和食品用工具、设备及利用新资源生产的食品以及营养强化剂进行卫生学鉴定评价；根据《食品卫生法》第二十三条规定审查食品标志广告；填报规定的统计报表，并做好资料分析工作；对进口食品进行卫生监督，检验和出证。

(二) 食品的卫生质量鉴定

食品卫生质量鉴定，以食品卫生法规标准为依据，并根据食品的生产加工、包装、运输、贮存等环节的卫生状况和实验室的检验结果进行鉴定。

(三) 食物中毒的调查与处理

认真执行食物中毒的报告制度，定期收集、整理、分析本管辖区内的食物中毒资料，掌握食物中毒的发生规律和特点，开展食物中毒防治措施的研究。发生食物中毒时，应协助医疗机构迅速组织抢救和妥善安置中毒病人，及时进行调查分析，查明中毒原因，并采取一切必要的手段和措施，防止中毒继续发生。

(四) 开展防止食品污染的监测

监测工业有毒有害物质、农药、放射性物质、食品添加剂、致病性微生物、霉菌毒素等对粮食、蔬菜、水果、乳、肉、蛋和其他食品的污染情况；调查污染物与人体健康和疾病的关系；查明本管辖区内食品污染的来源、污染规律、污染程度及其对人体造成的危害，并提出预防措施。

(五) 开展公共营养调查提出合理膳食方案

通过膳食营养调查，对人民群众的营养状况进行监测，提出改进膳食的建议，为制定不同人群热能和各种营养素供给量标准提供依据；对新食品、强化食品进行营养学评价；对不同人群（包括婴幼儿、青少年、特殊工种的工人、孕妇、老年人等）的合理膳食与合理营养进行指导，防止和矫正营养缺乏病。

(六) 食品卫生宣传教育

监督员要善于利用各种场合，如通过讲解，利用报刊、广播、电视、电影、展览会等形式，向食品生产经营人员和群

众广泛宣传食品卫生法规的内容和要求，讲解食品卫生科学知识，使群众懂得食品不卫生的危害性，掌握必要的食品卫生知识和法律知识，自觉的搞好食品卫生工作。

(七) 追查法律责任

根据《食品卫生法》第三十七条规定和食品卫生监督机构授予的权限，对违反《食品卫生法》情节较重的单位和个人，追查责任，依法执行行政处罚。

(八) 其他任务

执行食品卫生监督机构交办的其他监督任务。

二、监督员工作程序

(一) 监督前的准备工作

监督员执行监督检查任务时着装必须整洁，必须携带监督证件、监督检查记录、检查工具及必要的采样工具。采集做细菌检验的样品时，应携带采样用工作衣、帽、口罩和现场取证用的器材，必要时准备交通工具等。

(二) 查阅或索取资料

监督员到达检查现场后，首先与被检查单位负责人或专、兼职食品卫生管理员联系，出示证件，说明来意，听取情况介绍，并做好记录。必要时查阅食品配方、检验记录以及有关技术资料和帐单等。对初次检查的单位，则应了解全面情况。

(三) 现场监督检查

在单位负责人或食品卫生管理员陪同下，对食品和食品生产经营过程的各个环节进行监督检查，如生产场所环境卫生、原料贮存、工艺流程、操作卫生、产品质量、食具消毒设施及食品生产经营人员的个人卫生和健康状况等。监督员