

食品从业人员 必读

● 主编 王村夫
吴德明

SHIPIN
CONGYE
RENYUAN



BIDU

辽宁科学技术出版社

食品从业人员必读

王村夫 吴德明 主编

辽宁科学技术出版社

内 容 提 要

本书是根据卫生部和司法部关于进一步宣传和贯彻《食品卫生法》的通知精神编写的。主要内容包括法规与职业道德,健康检查与禁忌疾病,食品污染,畜禽屠宰及其制品;如奶类、糕点、调味品;豆制品、冷食饮料,粮油供应、副食、食堂、集市贸易的卫生要求等。

本书适用于一切食品生产经营企业的从业人员,亦可作为培训教材对新从事食品卫生管理人员也有很好的参考价值。

食品从业人员必读

Shipin Congye Renyuan Bidu

王村夫 吴德明 主编

辽宁科学技术出版社出版发行

(沈阳市南京街6段1里2号)

沈阳新华印刷厂印刷

开本: 787×1092 1/32 印张: 9³/₄ 字数: 210,000

1989年2月第1版

1989年2月第1次印刷

责任编辑: 杜 通 责任校对: 李秀芝

封面设计: 庄庆芳

印数: 1—123,000

ISBN 7-5381-0635-9/R·104 定价: 2.90元

前 言

知识是执法基础，法律是治国根本。食品从业人员缺乏食品卫生知识，将失去执行《食品卫生法》的自觉性，在生产经营活动中就会出现有法不依的混乱状态。为杜绝和减少违法行为发生，卫生部和司法部联合发出了“关于进一步宣传和贯彻执行《食品卫生法》的通知”，其目的在于提高食品从业人员执法、守法的自觉性。

为了深入贯彻《通知》精神，提高食品从业人员的卫生知识水平，增强执行《食品卫生法》的自觉性。我们编写了《食品从业人员必读》这本书。主要介绍了食品生产经营活动中的有关卫生知识和卫生要求，注意吸收了各地培训教材的长处，简明实用、通俗易懂。因此可以作为食品从业人员卫生知识培训的试用教材，适用于区、县食品卫生监督机构开展食品卫生知识培训工作，对从事食品卫生管理人员亦有较好的参考价值。

由于编者的卫生工作实践经验和食品卫生知识理论水平有限，疏漏之处在所难免。希望大家在培训或自学过程中多提宝贵意见，以便不断改进提高，更好地适应客观需要。

编 者

一九八八年十一月二十日

目 录

前 言

第一章 法规与职业道德	1
第一节 法规节选	1
第二节 法律要求	22
第三节 职业道德	27
第四节 违法案例选	33
第二章 健康检查与禁忌疾病	74
第一节 健康检查的卫生学意义	74
第二节 食品工作的禁忌疾病	75
第三节 食品禁忌疾病病人的调离	78
第三章 食品污染	81
第一节 生物性污染	81
第二节 化学性污染	86
第三节 放射性污染	89
第四节 运输污染	91
第四章 畜禽屠宰及其制品卫生	94
第一节 畜类屠宰卫生	94
第二节 禽类屠宰卫生	100
第三节 肉制品卫生	102
第五章 奶及奶制品卫生	104
第一节 饲养与挤奶卫生	105

第二节	鲜奶消毒工艺卫生	110
第三节	奶粉生产工艺卫生	115
第六章	糕点、糖果卫生	119
第一节	糕点生产卫生	119
第二节	糖果生产卫生	125
第三节	糕点质量与保管	126
第七章	罐头食品卫生	129
第一节	果类罐头	129
第二节	肉类罐头	133
第八章	调味品卫生	139
第一节	酱油卫生	139
第二节	食醋卫生	148
第三节	酱类卫生	150
第四节	酱腌菜卫生	153
第五节	豆腐乳卫生	156
第九章	豆制品卫生	161
第一节	豆腐生产卫生	161
第二节	干豆腐生产卫生	168
第三节	豆芽卫生	171
第四节	豆浆卫生	173
第十章	冷食、饮料卫生	177
第一节	冰果生产卫生	177
第二节	小人冰淇淋生产卫生	182
第三节	软冰淇淋生产卫生	191
第四节	汽水生产卫生	196
第五节	汽酒生产卫生	200

第六节 酒类生产卫生	202
第十一章 粮、油供应卫生	213
第一节 粮站卫生	213
第二节 挂面厂卫生	217
第三节 面制品卫生	218
第十二章 副食品商店卫生	221
第一节 建筑卫生要求	221
第二节 卫生设施要求	223
第三节 经营卫生要求	227
第四节 商亭、食杂店卫生	232
第十三章 食堂、饭店卫生	235
第一节 建筑设备卫生	235
第二节 食品原料卫生	241
第三节 烹饪卫生要求	251
第四节 炊具、用具消毒	256
第十四章 城乡集市贸易卫生	260
第一节 集市场所、设备卫生	260
第二节 禁止销售食品及其原因	263
第三节 食品掺伪简易鉴定方法	269
第十五章 小食品卫生	276
第一节 瓜籽卫生	276
第二节 凉粉卫生	279
第三节 凉拌菜卫生	281
第四节 山楂小食品卫生	283
第五节 膨化食品卫生	285
第六节 仿生食品卫生	287

第七节	小吃食品卫生.....	288
第八节	小食品销售卫生.....	289
第十六章	食品用具容器卫生.....	292
第一节	食品容器材料种类.....	292
第二节	食品容器洗消保洁.....	295
第三节	消毒方法.....	297
第十七章	餐车的食品卫生.....	301

第一章 法规与职业道德

第一节 法规节选

一、《中华人民共和国食品卫生法(试行)》节选

第二章 食品的卫生

第六条 食品生产经营过程必须符合下列卫生要求:

(一) 保持内外环境整洁, 采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其孳生条件的措施, 与有毒、有害场所保持规定的距离;

(二) 食品生产经营企业应当有与产品品种、数量相适应的食品原料处理、加工、包装、贮存等厂房或者场所;

(三) 应当有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施;

(四) 设备布局和工艺流程应当合理, 防止生食品与熟食品、原料与成品交叉污染, 食品不得接触有毒物、不洁物;

(五) 餐具、茶具和盛放直接入口食品的容器, 使用前必须洗净、消毒; 饮具、用具用后必须洗净, 保持清洁;

(六) 运输和装卸食品的包装容器、工具、设备和条件必须符合卫生要求, 防止食品污染;

(七) 直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清

洁的包装材料；

(八) 食品生产经营人员应当经常保持个人卫生，生产、销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；销售直接入口食品时，必须使用售货工具；

(九) 用水必须分别符合国家规定的《城乡生活饮用水卫生标准》。

第七条 禁止生产经营下列食品：

(一) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常、可能对人体健康有害的；

(二) 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的；

(三) 含有致病性寄生虫、微生物的，或者微生物毒素含量超过国家限定标准的；

(四) 未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

(五) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(六) 容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染的；

(七) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(八) 用非食品原料加工的；

(九) 超过保存期限的；

(十) 为防病等特殊需要，国务院卫生行政部门或者省、自治区、直辖市人民政府专门规定禁止出售的；

(十一) 含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂、农药（残留）的；

(十二) 其他不符合食品卫生标准、卫生规定的。

第六章 食品卫生管理

第十九条 食品生产经营企业的主管部门和食品生产经营企业必须建立健全本系统、本单位的食品卫生管理、检验机构或者配备专职或者配备兼职食品卫生管理人员。

第二十五条 食品生产经营人员每年必须进行健康检查；新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员必须进行健康检查，取得健康证后方可参加工作。

凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得参加接触直接入口食品的工作。

第二十六条 食品生产经营企业和食品商贩，必须先取得卫生许可证方可向工商行政管理部门申请登记或者变更登记。

第八章 法律责任

第三十七条 对违反本法情节较重的，食品卫生监督机构可以给予以下行政处罚：

- （一）警告并限期改进；
- （二）责令追回已售出的禁止生产经营的产品；
- （三）没收或者销毁禁止生产经营的食品、食品添加剂；
- （四）罚款20元以上、3万元以下；
- （五）责令停业改进；
- （六）吊销卫生许可证。吊销卫生许可证或者罚款5千元以上的，必须经县以上人民政府批准。

各项行政处罚可以单独或者合并适用。没收的物品由食品卫生监督机构监督处理。

第三十八条 当事人对食品卫生监督机构给予的行政处罚不服的，在接到处罚通知之日起十五天内，可以向人民法院起诉。但是，对食品控制的决定应当立即执行。对罚款的决定不履行又逾期不起诉的，由食品卫生监督机构申请人民法院依照《中华人民共和国民事诉讼法（试行）》规定的程序强制执行。

第三十九条 违反本法，造成食物中毒事故或者其他食源性疾患的，应当负赔偿责任。受害人有权要求损害赔偿。

损害赔偿包括医药费、误工工资、生活补助费、丧葬费、遗属抚恤费。

第四十一条 违反本法，造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾患，致人死亡或者致人残疾因而丧失劳动能力的，根据不同情节，对直接责任人员分别依照中华人民共和国刑法第一百八十七条、第一百一十四条或者第一百六十四条的规定，追究刑事责任。情节轻微，依照中华人民共和国刑法规定可以免于刑事处分的，由主管部门酌情给予行政处分。

二、《中华人民共和国食品卫生法 （试行）》注释节选

第六条注释

（一）本条对食品生产经营场所内、外环境的卫生要求，防止有害昆虫污染，并对食品生产中必须采取消除和防止孳生两项有效措施，做了具体的规定。

在消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫时，还应采取必要的防止污染食品的措施，如防止害虫进入食品生产经营场所，食品车间应安装必要的纱窗纱门，防止苍蝇进入等

等。

食品企业除应防止对外环境的污染外，还必须考虑外部环境对本企业的污染。我国目前对食品厂地址选择、建设要求等还没有具体的规定，可以参照第二十一条的规定执行。

与有害场所保持规定的距离，目前全国还没有具体的统一规定，有些省、市规定，饮食行业与公厕距离为25—30米。

食品企业本身不能同时经营有毒、有害物质，以防止对食品及原料的污染。

(二) 食品生产经营企业必须具备原料处理、加工、包装、贮存四个厂房(车间)或场所，这是食品生产的基本条件。开业审查和改造旧企业的基本要求，也是保障食品卫生的要求。

“厂房”是指能互相隔离，能防止交叉污染的独立部分的车间或房屋。

“与产品品种，数量相适应”，一般应注意以下几点：

1. 厂房与生产量相适应(可参考原设计要求)；
2. 产量与设备、包装条件、贮存条件相适应；
3. 人员操作面积和空间与生产相适应；
4. 厂房设计要能达到防止食品污染及满足其他条件(如流水线、减少劳动强度、留有一定的原料存放面积、车辆通行等)的目的，从而保证食品质量。

(三) 食品经营单位应具备十三项设施，每项设施都要合乎要求，建立制度，保证使用。

食品经营单位可参照执行卫生部、国家建委、国家计委、国家经委、国家劳动总局在颁发《工业企业设计卫生要求》通知(1979年9月3日)中，对工业、企业提出的设计要

求。该设计标准主要是解决环境污染，防止公害和改善劳动条件。而食品工厂重要的是防止食品生产过程中食品受到污染，故还应有所不同。目前国家尚没有制定具体要求，各地方可根据本地区不同行业，不同具体情况制定标准。

(四) 设备布局和工艺流程的合理，主要是指防止交叉污染。有以下三方面情况要加以注意：

1. 设备布局要求系列化，各生产环节按食品的制作程序进行，不得使后工序的产品返回前工序，以防止前工序的原料、半成品污染后工序的成品。

2. 各程序中的工具、用具皆应加以区别并有标志，不得混用，防止污染。

3. 各工序工作人员应固定，未进行消毒和更换工作服的人员，不得参加工作。

食品厂不得生产毒物或药品，化工厂生产食品添加剂时应专设车间及设备。

毒物不得在车间或库房与食品共同存放。车间使用的清洗剂、消毒剂应有专柜存放、上锁，并由专人管理；杀虫剂、杀鼠剂不能存放于食品生产场所。

食品与毒物（农药、化肥、杀虫剂等）不能同柜出售，以防污染食品。

(五) 餐具消毒指食具、茶具和接触直接入口食品的容器、用具的消毒，以期达到消灭病原体，降低细菌数量，防止使用者相互传染，保证消费者安全的目的。

食具消毒方法，可采用物理或者化学方法。化学方法一般采用洗涤与消毒二个步骤，也可合并为一个步骤。

消毒剂与洗涤剂皆应经过卫生鉴定，应采用对人无害的物质。

煮沸消毒的方法最为理想,该方法效果确实,且无药物残留。消毒食品用工具、设备和酒具等可采用洗涤剂 and 消毒剂。

消毒后餐具的卫生要求,可参照北京、江苏、上海、天津等地制定的卫生要求。

(六) 食品包装容器及食品工具、设备见本法第四十三条定义。

食品包装容器、工具、设备的卫生要求如下:

1. 材料的卫生要求(见本法第十一、十二条);
2. 清洁程度,包括清洗消毒方法;
3. 贮存过程中防止污染的措施。

“工具”指各种车、船、飞行器等。

“条件”指食品装卸过程中的环境条件。如场地、厂房、库房、地面等。散装食品装卸过程是否毗邻有毒;场所、场地是否曾存放过有毒物质;车船运输食品是否同时也装运有毒物质,运输工具装运有害有毒物质后是否经过清洗或是否有铺垫物;输送管道是否经过消毒等都应包括在“条件”内。

关于农药运输问题,农业部、化工部、卫生部、劳动部、第一机械工业部、商业部、铁道部、公安部1979年9月7日在《关于加强农药安全管理规定》中的第三章、第二项有所规定。农业部在1979年4月19日颁发《剧毒农药氨气使用注意事项》中的第二章有所规定。

(七) “小包装”指零售食品的包装,包括附有标志的定型包装。应大力提倡小包装,可防止食品在批发、运输、零售环节的污染。

“清洁的包装材料”指所用材料合乎卫生要求。

“无毒”指符合国家规定的包装材料和质量卫生要求,

见如下标准及其管理办法。

GBn146—81食品包装用聚丙烯树脂卫生标准。

GBn147—81食品包装用纸卫生标准及卫生管理办法。

GBn147—81陶瓷食具容器卫生标准及卫生管理办法。

GBn149—81铝制食具容器卫生标准及卫生管理办法。

GBn85—80聚丙烯成型品卫生标准。

GBn88—80聚乙烯树脂卫生标准。

GBn89—80聚苯乙烯树脂卫生标准。

GBn86—80聚苯乙烯成型品卫生标准。

GBn87—80三聚氰胺成型品卫生标准。

GBn84—80聚乙烯成品卫生标准。

本项所指使用无毒、清洁的包装材料包括包装和盛放食品的材料，直接入口食品的包装纸要进行消毒。

(八) 个人卫生指食品生产经营人员的衣着外观整洁，指甲常剪，头发常理，经常洗澡等。保持个人卫生，是经营人员必须遵守的卫生制度。

接触食品前必须洗手。生产经营人员在进行操作前和接触污染物后必须将手洗净。洗手必须按照规定的程序。洗手的目的是防止手对食品的污染。

在出售直接入口食品时，除将手洗净，还必须使用工具售货。

穿工作服的目的是防止食品的污染。工作服应用浅色的布料制作，浅色衣服易显出污垢。工作服每日必须更换，工作服的大小要能全部盖住内衣。夏季可穿短袖工作服。发帽要能裹住全部头发，防止头发脱落到食品中。

在食品生产过程中，工作人员不应带戒子、项链及涂指甲油等。销售时也应注意防止个人的物品落入食品，以致污

染食品。工作时间内禁止吸烟。

当发现手指有破伤时，应注意包扎，并带橡胶手套防止污染食品。

(九) 食品用水要合乎国家基本建设委员会、卫生部1976年5月3日颁发《生活饮用水卫生标准(试行)》(TJ20—76)。该标准适用于城乡供生活饮用的集中式给水(包括各单位的自备水井)和分散式给水。标准中注明，分散式给水的水质，其毒理学指标应符合本条规定，其他指标如暂时达不到水质标准时，有关部门应发动群众，积极开展爱国卫生运动，改善环境卫生，采取行之有效的饮水净化措施，不断提高给水水质。

农村生活饮用水应加强卫生管理，对水井、河边砂滤井(或砂滤池)、简易自来水或引用山泉给水等应建立必要的卫生制度，采取切实可行的措施，做好经常性的维护和管理工作。

城市为集中给水，当食品企业自行给水(深水井)时，皆需合乎生活饮用水卫生标准。农村给水如微生物指标达不到卫生标准应进行饮水消毒。食品卫生监督部门应经常进行监测，保证给水合乎卫生要求。

第七条注释

本条指出了禁止生产经营的十二类食品。一般应禁止生产经营的食品包括如下几种情况：有害食品能造成人体危害，必须立即禁止出售，对已售出的要退回以免继续造成危害；有可能危害人体健康，需进一步化验，包括经处理后达到标准的，如影响了食品营养价值需进一步进行评价。

执行本条规定可根据感官性状，立即裁决，也可根据可疑线索通过化验裁决。