

SHIPIN WEISHENG ZHISHI SHIYONG ZHINAN



食品卫生知识实用指南

顾士圻 夏金锁 主编

延边人民出版社

食品卫生知识实用指南

顾士圻、夏金锁

延边人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品卫生知识实用指南/顾士圻等主编·/吉林:延边人民出版社,
2003

ISBN7-80648-031-5/1.22

I. 食… II. 顾… III. 食品卫生—知识实用—指南
IV. R15—44

〔吉〕新登字 08 号
延边人民出版社

开本:850×1168 毫米 1/32 印张:6¹/₂ 字数:189 千字
2003 年 2 月第一版 第 1 次印刷

印数:1—10000 定价:15.00 元

版权专有 侵权必究

食品卫生知识实用指南

主 编 顾士圻 夏金锁

副主编 崔亚亭 王建高 张国兴 宋立江
杨可心 姜 涛 应晓军 孙淑云

编著者 (以姓氏笔划为序)

于利江	王建高	王玉春	王 健
冯栓成	孙淑云	许 靓	张振魁
张国兴	陈惠英	应晓军	宋立江
杨可心	孟卫东	姜 涛	赵戈峰
倪 然	秦 磊	顾士圻	夏金锁
徐 航	崔亚亭	栗宏芳	冀占领

审 校 傅德成

前

言

“民以食为天”，人类要生存繁衍，首先要解决食品的问题，而食品卫生状况又直接关系到人类身体健康与生命的安全，对于全人类的社会生活具有极其重要的意义。因此，为人类提供的各种食品或饮品，首先必须要保证进食者的安全，其次才考虑各类食品的营养素搭配问题。

凡是从事和准备从事食品的制造经营人员，都必须认真学法，通晓法律法规，严格认真地执行贯彻《食品卫生法》的各项规定。同时在一切实事食品制造经营活动中，从最简单的经销到复杂的食品生产经营活动中，都可能会因食品的自身变化或混入其它有毒有害物质，而导致对消费者的健康损害，甚者造成死亡。尤其对食品的生产经营人员来讲，不仅要知法、懂法、学法，还要具有一定的食品营养卫生学诸多方面的基础知识，才能更好地为广大消费者提供色、香、味俱佳的美食佳肴及各种食品。所以，我们根据《食品卫生法》的有关规定及卫生部关于对“食品卫生知识培训管理办法”的通知精神，特组织有关人员参阅大量资料编写出《食品卫生知识实用指南》一书。全书由食品卫生法规知识，食品营养与健康知识，各类食品卫生知识，食品污染

与食源性疾病和食品企业设计与卫生管理五部分组成。此书以问答形式详细介绍了食品卫生的法律法规的有关要求和处罚的各个条款。各类食品营养素对机体的影响及食物来源,各类食品卫生知识,食品的污染来源与防治办法和食物中毒与预防措施,并且对食品企业、餐饮业的建筑设计规范,餐饮业的卫生管理办法,做了详细的叙述。本书内容丰富、通俗易懂、深入浅出、具有较强的针对性。此书不但可作为食品生产经营从业人员培训良好的教材,而且对食品卫生监督员及广大的消费者具有一定的使用和参考价值。

本书在编写过程中曾得到卫生部食品卫生监督检验所戴宾、王茂起、许延从和哈尔滨医科大学公共卫生学院崔鸿斌以及钟玉春、张金诚几位教授和食品卫生专家的热情帮助和大力支持,在此一并深致谢意。由于编者水平所限,错漏之处在所难免,恳希读者指正。

编者言

2003年2月

目 录

食品卫生法规知识

1、我国的食品卫生监督管理体制系指什么？	(1)
2、食品卫生法对地域范围的规定系指什么？	(1)
3、食品卫生法对主体范围的规定系指什么？	(1)
4、食品卫生法对客体范围的规定系指什么？	(1)
5、食品卫生法的主要内容有哪些？	(2)
6、食品卫生法对食品的定义系指什么？	(2)
7、食品卫生的定义系指哪些？	(2)
8、食品卫生法规体系是指哪些？	(2)
9、食品卫生标准系指哪些？	(3)
10、食品的基本卫生要求系指哪些？	(3)
11、专供婴幼儿的主辅食品的规定有哪些？	(3)
12、食品生产经营过程必须符合哪些卫生要求？	(4)
13、对餐具消毒设施、设备有何卫生要求？	(4)
14、餐具消毒有哪些方法？有何意义？	(4)
15、对食品生产经营人员有何卫生要求？	(5)
16、对直接入口食品的小包装有何卫生要求？	(5)
17、什么是食品的交叉污染？怎样防止食品的交叉污染？	(6)
18、食品企业的用水有何卫生要求？	(6)
19、禁止生产经营的食品有哪些种类？	(6)
20、食品的腐败变质、油脂酸败、霉变系指哪些？	(7)
21、食品中含有毒有害物质的包括哪几种情况？	(7)
22、致病性寄生虫是指哪些？微生物和其毒素是指哪些？	(8)

23、什么是食品的掺假、掺杂和伪造？	(8)
24、什么是非食品原料？	(8)
25、食品的保质期系指什么？	(8)
26、既属于食品又属于药品的食物包括哪些？	(9)
27、什么是食品添加剂？有哪些种类？	(9)
28、对食品添加剂卫生管理有何规定？	(9)
29、对食品容器、工、用具设备和包装材料有何卫生要求？	(10)
30、对食品容器、工、用具设备在其设计结构上有何要求？	(11)
31、我国制定的食品卫生标准有哪些？	(11)
32、食品卫生法对预防性卫生监督工作有何要求？	(12)
33、食品新资源是指什么？对其有何规定？	(12)
34、对定型包装食品和其添加剂有何要求？	(13)
35、什么是保健食品？	(13)
36、《保健食品管理办法》的主要内容有哪些？	(13)
37、保健食品的审批程序有哪些？	(14)
38、对保健食品有哪些卫生要求？	(14)
39、对保健食品及其作用有何要求？	(14)
40、采购食品及其原料时应如何索证？	(15)
41、为什么要对食品从业人员进行体检？	(15)
42、患哪些疾病的人不能从事接触直接入口食品的工作？	(16)
43、如何进行健康体检？	(16)
44、何为食品生产经营活动？	(17)
45、如何申领卫生许可证？	(17)
46、对食品市场有何卫生要求？	(18)
47、国家对进出口食品有何卫生管理规定？	(18)
48、什么是食品卫生监督？	(19)
49、食品卫生监督执法机关有哪些？	(19)
50、铁路、交通部门是否设食品卫生监督机构？	(19)

51、食品卫生监督的职责是什么？	(19)
52、食品卫生监督与管理有何不同？	(20)
53、对学生集体用餐卫生部有何规定？	(21)
54、什么是卫生监测？	(21)
55、什么是食品卫生检验？食品卫生检验单位系指哪些？	(21)
56、什么是食物中毒？应如何预防？	(22)
57、什么是食源性疾病？	(23)
58、什么是食品的污染？	(24)
59、当发生食物中毒时为何应及时向当地卫生行政部门报告？	(24)
60、造成食物中毒或其它食源性疾病应如何处罚？	(24)
61、封存系指什么？卫生部门在何情况行使封存权？	(25)
62、《食品卫生行政处罚办法》所称“情节严重”指哪些情形？	(25)
63、无证生产经营或伪造卫生许可证应给予何处罚？	(26)
64、违反保健食品的有关规定应如何处罚？	(26)
65、什么是法律责任？其特征如何？	(26)
66、法律责任有哪些种类？	(27)
67、食品卫生行政违法行为系指什么？	(27)
68、食品卫生行政违法行为构成条件有哪些？	(27)
69、什么是行政处罚法？	(27)
70、食品卫生法规定了哪些行政处罚？	(28)
71、哪些食品卫生行政违法行为应给予行政处罚？	(29)
72、行政处罚的基本原则是什么？	(30)
73、实施食品卫生行政处罚的机关或组织有哪些？	(31)
74、对行政处罚的程序有何规定？	(31)
75、行政处罚听证系指什么？	(32)
76、对行政处罚听证有何程序规定？	(32)
77、对收缴罚款有何规定？	(33)
78、对行政处罚决定当事人逾期不履行可采取何措施？	(33)

79、如何理解食品卫生法中的“可以”处罚？	(33)
80、什么是“违法所得”？	(34)
81、当事人对行政处罚决定不服怎么办？	(34)
82、什么是行政复议？	(34)
83、行政复议有何特征？	(34)
84、什么是行政诉讼？	(35)
85、当事人对食品卫生行政处罚不服，应如何申请行政复议？	(35)
86、当事人如何提起行政诉讼？	(36)
87、行政强制执行系指什么？有何特点？	(37)
88、什么是民事责任，有何特点？	(37)
89、承担民事责任的条件是什么？	(37)
90、什么民事是赔偿责任？	(38)
91、造成食物中毒或其它食源性疾患，提起民事诉讼时有何规定？	(38)
92、生产经营不符合卫生标准的食品给他人造成损害的要承担何民事责任？	(39)
93、什么是刑事责任？	(39)
94、什么是犯罪构成？	(39)
95、什么是生产、销售不符合卫生标准食品罪？	(40)
96、什么是生产、销售有毒有害食品罪有何刑罚？	(41)
97、发现食品生产经营者构成犯罪应采取何措施？	(41)
98、食品卫生法对食品卫生监督管理人员有何要求？	(42)
99、什么是妨碍公务的行为？	(43)
100、食品卫生法的相关法律、法规有哪些？	(44)

食品营养与健康知识

1、营养的含义是什么？	(47)
2、营养学所研究的对象是什么？	(47)
3、正常的消化机制能对营养有何意义？	(47)

4、营养素是指什么？	(47)
5、营养素主要包括哪些？	(48)
6、营养素主要来源于哪些食物？	(48)
7、蛋白质是怎样构成的呢？	(48)
8、人体必需氨基酸有哪些？	(48)
9、怎样评定蛋白质的营养意义？	(48)
10、蛋白质主要来源于哪些食物？	(49)
11、蛋白质对人体健康有何作用？	(49)
12、蛋白质对人体日供给量多少为宜？	(49)
13、脂类是由何物质构成的？	(50)
14、人体必需脂肪酸有哪些？	(50)
15、怎样评定脂肪的营养价值呢？	(50)
16、脂肪对人体有什么作用？	(50)
17、脂肪对人体供给量多少为宜？	(51)
18、脂肪主要来源于哪些食物？	(51)
19、碳水化合物是怎样构成的？	(51)
20、碳水化合物对人体有什么作用？	(51)
21、碳水化合物对人体供给量多少为宜？	(51)
22、碳水化合物主要来源于哪些食物？	(51)
23、维生素在体内有何生理作用？	(52)
24、维生素在长期摄入不足时会出现何种反应？	(52)
25、维生素分为几类？	(52)
26、维生素 A 有何生理作用？	(52)
27、维生素 A 需求量多少为宜？	(53)
28、维生素 A 主要存在于哪些食物中？	(53)
29、维生素 D 有何生理作用？	(53)
30、维生素 D 日需求量多少为宜？	(53)
31、维生素 D 主要存在于哪些食物中？	(53)
32、维生素 E 有何生理作用？	(54)
33、维生素 E 日需求量多少为宜？	(54)
34、维生素 E 主要存在于哪些食物中？	(54)

35、维生素 K 有何生理作用？	(54)
36、维生素 K 主要存在于哪些食物中？	(54)
37、水溶性维生素与脂溶性维生素有何不同？	(54)
38、维生素 B1 有何生理作用？	(55)
39、维生素 B1 主要存在于哪些食物中？	(55)
40、维生素 B2 有何生理作用？	(55)
41、维生素 B2 主要存在于哪些食物中？	(55)
42、维生素 B6 有何生理作用？	(55)
43、维生素 B6 主要存在于哪些食物中？	(55)
44、维生素 B12 有何生理作用？	(56)
45、维生素 B12 主要存在于哪些食物中？	(56)
46、尼可酸有何生理作用？	(56)
47、尼可酸主要存在于哪些食物中？	(56)
48、叶酸有何生理作用？	(56)
49、叶酸主要存在于哪些食物中？	(57)
50、维生素 C 有何生理作用？	(57)
51、维生素 C 缺乏时会出现什么反应？	(57)
52、维生素 C 主要存在于哪些食物中？	(57)
53、人体内的无机盐分哪几类？	(57)
54、人体内的无机盐有何作用？	(57)
55、钙的生理作用有哪些？	(58)
56、钙主要存在于哪些食物中？	(58)
57、铁的生理作用有哪些？	(58)
58、铁主要存在于哪些食物中？	(58)
59、碘的生理作用有哪些？	(58)
60、碘主要存在于哪些食物中？	(59)
61、锌的生理作用有哪些？	(59)
62、锌主要存在于哪些食物中？	(59)
63、氟的生理作用有哪些？	(59)
64、氟主要存在于哪些食物中？	(59)
65、水对机体有何生理功能？	(60)

66、当机体缺水和脱水时会出现何种反应？	(60)
67、食物纤维素对机体有何生理作用？	(61)
68、食物纤维素来源于哪些食物？	(61)
69、何为能量？	(61)
70、何为能量代谢？	(61)
71、能量在营养学上是如何表现的呢？	(61)
72、何为“热源质”？	(62)
73、决定人体能量的需求量有哪些因素？	(62)
74、何为基础代谢？	(62)
75、什么是食物的特殊动力作用？	(63)
76、什么是活动代谢？	(63)
77、食物有何功能？	(63)
78、食物中含哪些营养素？其来源有哪些？	(63)
79、谷类包括哪些食物？	(64)
80、谷类有哪些营养价值？	(64)
81、谷类在营养搭配和烹调中应注意哪些？	(64)
82、大豆的营养价值有哪些？	(65)
83、豆制品的营养价值有哪些？	(65)
84、硬果类有何营养价值？	(65)
85、蔬菜分为哪几类？有何营养价值呢？	(66)
86、蔬菜在烹调中应注意哪些？	(67)
87、鲜果类有何营养价值？	(67)
88、肉类有何营养价值？	(68)
89、动物内脏有何营养价值？	(68)
90、鱼类有何营养价值？	(68)
91、蛋类有何营养价值？	(69)
92、鸡蛋的营养与烹调应注意哪些？	(69)
93、鲜牛奶有何营养价值？	(69)
94、几种牛奶制品各有何营养价值？	(70)
95、烹调油在膳食中有何营养价值？	(70)
96、成酸性食物与成碱性食物有哪些？	(71)

97、保护性食品与热能食品?	(71)
98、何为平衡膳食?	(71)
99、合理的平衡膳食有哪些要素?	(71)
100、为何要有合理的膳食制度?	(72)

各类食品卫生知识

1、食品中的主要卫生问题有哪些?	(73)
2、谷类卫生问题主要有哪些?	(74)
3、谷类变质的原因是什么?	(74)
4、谷类被微生物污染会对人体有何影响?	(74)
5、臭米面为何不能食用?	(74)
6、面包“长霉”、“赤斑”是何原因?	(74)
7、挂面类应注意何卫生问题?	(74)
8、馒头应注意何卫生问题?	(75)
9、爆米花应注意何卫生问题?	(75)
10、炸油条应注意何卫生问题?	(75)
11、豆腐应注意何卫生问题?	(75)
12、豆浆应注意何卫生问题?	(75)
13、油脂的酸败是何原因?	(75)
14、防止油脂酸败有何措施?	(76)
15、食用油有何卫生问题?	(76)
16、油脂酸反复加热对人体有何危害?	(77)
17、粗制生棉子油对人体有何危害?	(77)
18、常见人畜共患传染病有哪些?	(77)
19、口蹄疫是何疾病? 其肉尸与内脏能否食用?	(77)
20、囊虫病经何途径传染给人使人患病,如何预防?	(78)
21、病死毒死的禽畜肉为何不能食用?	(78)
22、疯牛病是怎么回事?	(78)
23、怎样识别注水肉?	(78)
24、怎样识别病、毒死的猪肉?	(79)

25、肉能否食用应怎样鉴别？	(79)
26、怎样判定香肠的质量？	(80)
27、怎样判定咸肉的质量？	(80)
28、肉制品在销售中应注意什么问题？	(81)
29、鲜蛋有何特征？有何意义？	(81)
30、蛋被微生物污染有何变化？	(81)
31、鲜蛋在销售时应注意哪些卫生问题？	(82)
32、怎样判定鲜乳的质量？	(82)
33、怎样判定鲜牛乳的质量？	(82)
34、怎样判定乳粉的质量？	(83)
35、怎样判定炼乳的质量？	(83)
36、怎样判定奶油的质量？	(84)
37、怎样识别河豚鱼？	(84)
38、怎样判定鲜鱼的质量？	(84)
39、海味干制品为何会赤变？	(85)
40、海味干制品为何会“变味”？	(85)
41、为何说食用粗盐比精盐更有好处？	(85)
42、怎样判定食用盐质量？	(86)
43、农盐为何不能食用？	(86)
44、怎样判定食醋的卫生质量？	(86)
45、酱油的卫生感官指标有哪些？	(86)
46、酱油为何会生“霉花”？应如何防止？	(86)
47、酱的卫生问题应注意哪些？	(87)
48、味精的质量要求有哪些？	(87)
49、味精的主要卫生问题应注意哪些？	(87)
50、白酒中的甲醇对人体有何危害？	(88)
51、白酒中的杂醇对人体有何危害？	(88)
52、白酒中的铅对人体有何危害？	(88)
53、白酒为何有时会变味与变色呢？	(88)
54、判定啤酒质量的指标有哪些？	(88)
55、啤酒浑浊是何原因？	(89)

56、判定黄酒质量的指标有哪些？	(89)
57、黄酒为何会出现酸败？	(90)
58、果酒有何质量要求？	(90)
59、果酒为何会出现酸败？	(91)
60、对罐头质量要求有哪些？	(91)
61、罐头的铁皮被腐蚀是何原因？	(92)
62、罐头出现胖听是何原因？	(92)
63、罐头食品出现变色是何原因？	(92)
64、罐头食品出现浑浊与沉淀是何原因？	(93)
65、怎样识别罐头的生产日期？	(93)
66、对糕点的保质期限有何要求？	(94)
67、面包在销售中应注意何卫生问题？	(95)
68、糕点与饼干为何会出现油脂酸败？	(95)
69、怎样防止糕点的霉变与油脂酸败？	(95)
70、对糖的品质有何要求？	(96)
71、食用糖精时应注意哪些问题？	(96)
72、糖果的“酸败”与“发号”是何原因？	(96)
73、糖果的“粘齿”与“异味”是何原因？	(97)
74、糖果在保管时应注意何问题？	(97)
75、对汽水的品质有何要求？	(97)
76、对果汁的品质有何要求？	(98)
77、矿泉水应含哪些成分？	(98)
78、块型饮品的质量应有何要求？	(98)
79、冰淇淋常出现哪些质量问题？	(99)
80、对雪糕的品质要求有哪些？	(99)
81、雪糕常出现苦味、咸味是何原因？	(99)
82、棒冰的品质要求有哪些？	(99)
83、什么是食品添加剂？	(100)
84、使用食品添加剂的原则有哪些？	(100)
85、禁止使用的食品添加剂有哪些？	(100)
86、传统的包装材料应注意哪些卫生问题？	(100)

87、金属类的容器应注意哪些卫生问题？	(100)
88、高分子包装材料应注意哪些卫生问题？	(100)
89、食品包装用纸应注意哪些卫生问题？	(101)
90、食品用塑料制品与原材料应注意哪些卫生问题？	(101)
91、食品用橡胶制品的卫生要求有哪些？	(101)
92、对铝制食品容器有何卫生要求？	(102)
93、对搪瓷食品用具与容器有何卫生要求？	(102)
94、常用的消毒方法有哪些？	(102)
95、常用消毒的意义和遵循的原则有哪些？	(103)
96、紫外线杀菌原理是什么？	(103)
97、常用的湿热消毒方法有哪些？	(103)
98、常用的干热消毒方法有哪些？	(104)
99、含氯制剂消毒药物有哪些？其作用原理有哪些？	(105)
100、影响消毒效果的因素有哪些？	(105)

食品污染与食源性疾病

1、食品污染的来源有哪些？	(107)
2、食品霉变的原因是什么？	(107)
3、污染的食品对人体有何危害？	(107)
4、影响细菌繁殖速度的两个重要因素是什么？	(108)
5、细菌在自然界中的分布大致有哪几方面？	(108)
6、食品微生物卫生指标有哪些？	(108)
7、什么是菌落总数？	(108)
8、菌落总数有何卫生学意义？	(109)
9、大肠菌群指的是什么？	(109)
10、大肠菌群有什么卫生学意义？	(109)
11、食品中经常检出的致病菌有哪些？	(109)
12、食品为什么会腐败变质？	(109)
13、肉、鱼等富含蛋白质的食品腐败变质的指标是什么？	(110)