



卫生监督员培训系列教材

2007版

WEISHENG JIANDUYUAN PEIXUN XILIE JIAOCAI

食品卫生监督

中华人民共和国卫生部/编



法律出版社

LAW PRESS · CHINA

R155.5
K223

培训系列教材（2007版）

食品卫生监督

SHI PIN WEI SHENG JIAN DU

中华人民共和国卫生部/编



法律出版社
LAW PRESS · CHINA



图书在版编目(CIP)数据

图书在版编目(CIP)数据

食品卫生监督 / 阚学贵主编；中华人民共和国卫生部编. —北京：法律出版社，2007.3
(卫生监督员培训系列教材；4)
ISBN 978-7-5036-7152-4

I. 食… II. ①阚…②中… III. 食品卫生—卫生管理—教材 IV. R155.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第028633号

©法律出版社·中国

责任编辑/山人

出版/法律出版社

装帧设计/于佳

总发行/中国法律图书有限公司

编辑统筹/法律应用出版分社

印刷/廊坊市佳艺印务有限公司

责任印制/王亚华

开本/850×1168 毫米 1/32

印张/15 字数/418千

版本/2007年4月第1版

印次/2007年4月第1次印刷

法律出版社/北京市丰台区莲花池西里7号(100073)

电子邮件/info@lawpress.com.cn

网址/www.lawpress.com.cn

中国法律图书有限公司/北京市丰台区莲花池西里7号(100073)

书号: ISBN 978-7-5036-7152-4

定价: 38元

卫生监督员培训系列教材

中华人民共和国卫生部/编

卫生监督员培训系列教材编委会

名誉主任：高 强

主任：陈啸宏

副主任：赵同刚 南俊华 苏 志
阙学贵 陈永祥

委员：(以姓氏笔划为序)

于 军	王雪凝	包大跃	达庆东
苏 志	陈啸宏	陈永祥	陈 锐
陈宝珍	汪建荣	张宗久	何昌龄
杨明亮	赵同刚	南俊华	郭生贵
崔 新	曹丽萍	黄汉林	阙学贵
蔡祖根			

编 务：曹丽萍 侯峰忠

卫生监督员培训系列教材

食品卫生监督分册

主 编：

阚学贵

副主编：

崔 新 包大跃

编写人员（以姓氏笔划为序）

马朝辉 王 明 包大跃 卢 江

齐国华 齐小宁 孙 斌 张玲萍

张 宏 张旭东 张永慧 张俭波

张 凤 陈永德 宋 钰 郭丽霞

郭子侠 徐 娇 樊永祥

编写说明

食品卫生监督工作是关系人民群众身体健康的大事，也是关系到维护社会稳定、促进经济发展的大事。卫生监督人员的素质直接影响到食品卫生监督工作的质量和水平，因此加强对卫生监督人员的食品卫生法律和食品卫生业务素质的培训是卫生监督队伍建设的一项重要任务。卫生部于 1999 年组织编写了《卫生监督培训系列教材（食品卫生分册）》，该书在各级食品卫生监督员的培训工作中发挥了积极的作用。但是，随着我国社会经济的快速发展和人民生活水平的不断提高，人们对食品卫生越来越关注，党和政府对食品卫生监管要求越来越高；同时少数食品生产经营者利欲熏心生产假冒伪劣食品现象屡禁不止和违法手段不断翻新；食品卫生监督有关规章和标准有所更新和发展，监督的内容和方法也随之有所变化。因此，需要编写新的《卫生监督培训系列教材（食品卫生分册）》，以适应新形势下的食品卫生监督工作的需求。

按照卫生部的要求，我们于 2005 年起组织全国部分食品卫生专家重新编写了《卫生监督培训系列教材（食品卫生分册）》。在编写过程中，注重了将法律知识、专业技术知识与现场卫生监督实际经验相结合，并介绍了近几年国际、国内食品卫生新进展

2 << 编写说明

和其他国家的食品卫生监管模式。该书共 18 章，1~8 章主要介绍了食品卫生监督的基本理论和国内外进展情况，旨在使食品卫生监督员了解食品卫生监督管理的概况；9~18 章主要按食品生产经营场所、食品品种分别介绍了其卫生监督的内容和方法，即利于食品卫生监督员较快掌握并学以致用，又方便在实际工作中参考。

编者

2007 年 3 月

序

世间万物，以人为本。人是经济社会发展最关键的因素，也是第一宝贵资源。做好卫生监督工作，必须努力建设一支思想端正、作风优良、纪律严明、技能高超的专业队伍。卫生监督人员作为国家公职人员，行使法律赋予的神圣职责，必须具有较高的思想政治素质，牢固树立全心全意为人民服务的信念，恪守职业道德和社会公德，做到清正廉洁、秉公执法；必须具有较高的法律素质，学法、懂法、守法、执法；必须具备较高的专业技术能力，明察秋毫，明理善断，当好人民健康的忠诚卫士。

千里之行，始于足下。卫生监督的人员素质，特别是综合素质的提高是一个渐进过程。近几年，为适应政府职能转变和推进依法行政的需要，按照党中央、国务院关于加强卫生监督体系建设的要求，各级卫生行政部门切实加强了卫生监督人员培训教育工作。卫生部制定了《2005~2010年全国卫生监督员教育培训规划》，并结合新形势下卫生监督工作的特点和要求，组织专家编写了一套全新的卫生监督员培训教材。这套教材“知识新”，增补了新近发布实施的卫生法律、法规及规章，并对培训内容和要求进行了相应调整，体现了时效性；“内容实”，教材包括《卫生法学》、《卫生监督基础》、《食品卫生监督》、《公共场所、化妆品、

2 << 序

饮用水卫生监督》、《传染病防治、医疗服务监督》、《职业病防治、放射防护卫生监督》和《卫生监督案例选编》七个分册，涉及法学、行政管理、公共卫生监督和医疗服务监督等领域的专业知识，并有典型案例评析；“实用性”强，教材编写遵循科学实用原则，内容通俗易懂，针对性和可操作性强，可以满足各级卫生监督人员的培训需要。

“吾生也有涯，而知也无涯。”社会在发展，知识在更新，我们只有坚持不断学习，才能跟上时代前进的步伐。各级卫生行政部门的领导同志要增强学习意识和责任意识，紧紧抓住“十一五”发展战略机遇期，立足卫生事业长远发展，加强卫生人才培养，努力改善卫生监督队伍的整体素质，提高依法行政能力和水平。希望广大卫生监督人员以“滴水穿石”的毅力和“绳锯木断”的精神，刻苦学习，丰富知识，增长才干，不断进步。通过大家的共同努力，造就一支忠诚、公正、廉洁、勤奋的卫生监督队伍，为促进卫生事业的全面、协调、可持续发展，提高人民群众健康水平，为构建社会主义和谐社会而努力奋斗。

卫生部部长

高强

二〇〇六年十二月

目 录

第一章 食品卫生概况	1
第一节 食品卫生的基本概念.....	1
第二节 全球食品卫生的现状.....	1
第三节 我国食品卫生的主要问题和原因.....	6
第二章 食品卫生监督管理	22
第一节 食品卫生监督管理的原则.....	22
第二节 食品卫生监督管理的范围及内容.....	28
第三节 当前食品卫生监督管理的重点工作.....	33
第三章 食品卫生法律标准	36
第一节 食品卫生法律法规.....	36
第二节 食品卫生标准.....	45
第四章 国际食品卫生监督管理概况	67
第一节 国外食品卫生管理体系.....	67
第二节 国际组织与食品卫生.....	73
第三节 国际食品监督管理趋势.....	78
第五章 危险性分析和食品卫生监管	81
第一节 概 述.....	81
第二节 危险性分析内容.....	82
第三节 危险性分析在食品卫生领域的应用.....	92
第六章 食品卫生控制体系	96
第一节 良好生产规范.....	96
第二节 危害分析与关键控制点管理体系.....	100
第三节 实施 HACCP 管理体系的前提条件	105
第四节 建立 HACCP 管理体系的原则和方法	110
第五节 HACCP 管理体系的应用	118

2 << 目 录

第七章 食品卫生监督量化分级管理	126
第一节 食品卫生监督量化分级管理制度概述.....	126
第二节 食品卫生监督量化分级管理的原则.....	131
第三节 食品卫生监督量化分级管理的内容.....	135
第八章 食品卫生监测与评价	145
第一节 食品卫生监测.....	145
第二节 食品卫生快速检测.....	152
第三节 食品卫生采样.....	161
第四节 样品检测结果的评价.....	180
第九章 普通食品的卫生监督	194
第一节 普通食品的分类及特点.....	194
第二节 普通食品的卫生要求.....	216
第三节 普通食品的卫生监督.....	220
第十章 特殊食品的卫生监督	224
第一节 保健食品的卫生监督.....	224
第二节 新资源食品的卫生监督.....	233
第三节 辐照食品的卫生监督.....	238
第十一章 食品添加剂及其他食用产品的卫生监督	250
第一节 食品添加剂的卫生监督.....	250
第二节 食品用工具设备的卫生监督.....	259
第三节 食品容器和包装材料的卫生监督.....	264
第四节 食品用洗消剂的卫生监督.....	265
第十二章 食品生产单位的卫生监督	271
第一节 食品生产单位的分类及特点.....	271
第二节 食品生产单位的卫生要求.....	273
第三节 食品生产企业的卫生许可.....	285
第四节 食品生产单位的日常卫生监督.....	292
第十三章 食品经营单位的卫生监督	300
第一节 食品经营单位分类及特点.....	300
第二节 食品经营单位的卫生要求.....	303

第三节 食品经营单位的卫生许可	314
第四节 食品经营单位的日常卫生监督	318
第十四章 餐饮业和集体用餐配送单位的卫生监督	322
第一节 餐饮业的分类及特点	322
第二节 餐饮业和集体用餐配送单位卫生要求	325
第三节 餐饮业和集体用餐配送单位的卫生许可	347
第四节 餐饮业和集体用餐配送单位的日常卫生监督	351
第五节 重大活动食品卫生监督	356
第十五章 集贸市场的卫生监督	372
第一节 集贸市场分类及特点	372
第二节 集贸市场的卫生要求	374
第三节 集贸市场的卫生监督	376
第十六章 食品生产经营人员个人卫生的监督	380
第一节 概 述	380
第二节 食品生产经营人员健康检查的监督	382
第三节 食品生产经营人员个人卫生行为的监督	385
第四节 食品生产经营人员卫生教育和培训的监督管理	391
第十七章 食品卫生突发事件监督管理	398
第一节 食品污染事故的调查和处理	398
第二节 自然灾害事件中的食品卫生监督管理	408
第十八章 食物中毒和其他食源性疾患的调查和处理	421
第一节 食物中毒和其他食源性疾患的概况、 分类和特征	421
第二节 食物中毒及食源性疾病的调查	437
第三节 食物中毒和食源性疾患的处理	459
第四节 食物中毒及食源性疾病的预防	462

第一章 食品卫生概况

第一节 食品卫生的基本概念

食品是人类生存发展的必需品，获得卫生安全的食品是消费者的基本权利。食品卫生是反映国家发展水平和生活状况的重要指标，食用卫生安全的食品可增进健康，促进经济与社会发展。

食品卫生和食品安全在概念上有联系也有所区别，根据联合国粮农组织/世界卫生组织（FAO/WHO）的定义食品卫生是指在生产、加工、储存和销售食品时为保证提供安全、完好、健康的产品供人类食用而设计的必要条件和措施，而食品安全涉及通过食品可能对消费者产生健康危害（无论是慢性危害还是急性危害）的所有危害因素。

我国《食品卫生法》第二章第6条规定的食品最基本的卫生要求：一是食品应当无毒无害，不能对人体造成任何危害，即食品必须保证使用后不会导致人患任何可能的急性、慢性疾病或者健康危害；二是食品应当具有相应的营养，以满足人体维持正常生理功能和新陈代谢的需要；三是食品应当具有相应的色、香、味等感官性状，以及人的主观感受能够判定的性状或状态。

第二节 全球食品卫生的现状

一、国际社会高度重视食品卫生问题

目前，全球食品卫生形势不容乐观，主要表现为食源性疾病不

断上升、恶性食品污染事件接二连三以及食品生产/加工新技术与新工艺带来新的危害和世界范围内由于食品卫生质量而引起的食品贸易纠纷不断。这些问题已成为影响各国经济发展、国际贸易以及国家声誉的重要因素。有鉴于此，世界卫生组织（WHO）和联合国粮食与农业组织（FAO）以及世界各国近年来均加强了食品卫生工作，包括机构设置、强化或调整政策法规、监督管理和科技投入。2000年WHO第53届世界卫生大会首次通过了有关加强食品安全的决议，将食品卫生列为WHO的工作重点和最优先解决的领域。近年来，各国政府纷纷采取措施，建立和完善管理机构体系和法规制度。美国、欧洲等发达国家不仅对食品原料、加工品有较为完善的标准与检测体系，而且对食品生产的环境，以及食物生产对环境的影响都有相应的标准、检测体系及有关法律、法规。西方发达国家还以食品卫生作为贸易技术壁垒，在进出口贸易中维护本国经济利益。美国于1997年决定增加拨款1亿美元的年度预算，设立总统食品安全启动计划，1998年组成了多部门的总统食品安全委员会。欧盟于2000年发布了长达52页的食品安全白皮书，就应优先开展的食品卫生问题提出建议。

我国政府领导人也十分重视食品卫生问题，先后对国内及国际食品贸易中出现的食品卫生问题多次作出重要批示。

二、食品卫生问题不仅是公共卫生问题，还影响农业与食品工业发展

食品的卫生问题已制约了我国农产品的出口创汇能力以及加入WTO后的国际竞争力。WTO贸易技术壁垒（TBT）协定规定“在涉及国家安全问题、防止欺骗行为、保护人类健康和安全、保护生命和健康以及保护环境等情况下，允许各成员方实施与国际标准、导则或建议不尽一致的技术法规、标准和合格评定程序”。因此，世界各国无不加大对食品卫生的研究，在保障消费者的前提下，寻求保护本国经济利益的“合法”技术措施。另一方面，近年来，“生态农业”、“无公害食品”、“有机食品”等计划的出台，更进一步反映了社会对食品卫生、环境质量和人体健康的关注与迫切要求。为了

迎接 2008 年奥运会在我国的召开，我国政府已做出“绿色奥运、科技奥运”的承诺。因此，加强食品卫生管理的研究工作，不仅有利于保护人民健康、也有利于保证我国农业和食品工业的发展，提高其竞争力、促进我国的食品贸易，是实践“三个代表”的重要体现。

三、国际上食品卫生恶性事件不断发生

(一) 国际上发生的重大食品卫生问题

继二噁英（欧洲）和大肠杆菌 O₁₅₇: H₇（日本、欧洲、美国）后，又出现了牛海绵状脑病（BSE，俗称疯牛病；欧洲和日本）等影响食品卫生的全球性恶性事件。其中有的引起众多消费者急性发病乃至死亡，如大肠杆菌 O₁₅₇: H₇ 引起近万人食物中毒；有的引起的病例虽然不多，但病死率高、社会影响大，如疯牛病引起人克-雅氏病；也有的化学污染物造成广泛的食品污染，对人体健康具有长期和严重的潜在危害，如二噁英、农药和兽药残留的污染等。最近，我国出口蔬菜和茶叶中农药残留超标、花生中黄曲霉毒素的污染和动物性食品含氯霉素残留等又引起了一场国际食品卫生风波。这些事件虽然发生于某一国家或地区，但由于食品贸易的广泛性，可迅速波及其他国家和地区。

(二) 食品卫生问题造成巨大经济损失和社会影响

食品卫生事件造成的经济损失十分可观。如，美国每年约有 7200 万人（占总人口的 30% 左右）发生食源性疾病，造成 3500 亿美元的损失。英国自 1986 年公布发生疯牛病以后，1987 年至 1999 年间证实的疯牛病病牛达 17 万头之多，英国的养牛业、饲料业、屠宰业、牛肉加工业、奶制品工业、肉类零售业无不受到严重打击。仅禁止进出口一项，英国每年就损失 52 亿美元。为彻底杜绝“疯牛病”而不得以采取的宰杀行动更是一个致命的打击。据估计，英国为此次灾难要损失 300 亿美元。比利时发生的二噁英污染事件不仅造成了比利时的动物性食品被禁止上市并大量销毁，而且导致世界各国禁止其动物性产品的进口，据估计其经济损失达 13 亿欧元。曾在 WTO 对簿公堂长达 4 年之久的欧盟与美国、加拿大的牛肉激素案，双方仅仅在打官司上的费用就高达数十万美元。尽管美、加胜诉，但这

两个国家由于若干年出口限制造成的经济损失每年分别达到 1.16 亿美元和 1130 万加元；而欧盟败诉后，美、加就欧盟向其出口增加了 100% 的惩罚性关税。澳大利亚与加拿大的鲑鱼争端案也是旷日持久，两败俱伤。从国际上的教训来看，食品卫生问题的发生不仅使其经济上受到严重损害，还可以影响到消费者对政府的信任，乃至威胁社会稳定和国家安全。如比利时的二噁英污染事件使执政长达 40 年之久的社会党政府内阁垮台。2001 年德国出现疯牛病后，卫生部长和农业部长被迫引咎辞职。欧洲消费者强烈反对转基因食品在很大程度上是反映了对政府的不信任。

近年来我国食品被进口国拒绝、扣留、退货、索赔和终止合同的事件时有发生，例如 1999 年 8 月至 2000 年 1 月，我国共有 634 批出口食品，因不符合美国政府的技术法规，遭到美国食品和药品管理局（FDA）扣留。更加突出的问题包括：我国畜禽肉（特别是冻鸡）长期因兽药残留问题而出口欧盟受阻；茶叶由于农药残留问题而出口多国受阻；输韩鸭肉因含有禽流感病毒而受阻等。为了解决出口食品受阻和严格控制有害进口食品进入国门，除了检测技术的不足外，目前主要的差距是缺乏一套科学化的监督、检验工作程序和系统，而此类程序和系统的建立必须基于一套目前我国尚待完善的关键控制技术，包括进出口食品危害监测与预警系统以及进出口食品风险控制技术等。

四、世界卫生组织等国际组织采取的措施

针对国际食品卫生出现的新情况，2000 年第 53 届世界卫生大会将食品安全确定为优先领域，2001 年 FAO 和 WHO 召开了第一届全球食品管理者论坛；2004 年 FAO 和 WHO 又分别召开了亚太区和全球食品管理者论坛。这充分说明，随着经济的发展，食品卫生越来越重要，全社会对食品卫生的认识更深刻。

第五十三届世界卫生大会在 WHA53.15 号决议中要求总干事制定监测食源性疾病的全球战略并展开一系列有关食品卫生与健康的其他活动。从那以后，WHO 组织了一个关于食品安全的战略计划会议（2001 年 2 月 20~22 日于日内瓦），经过与会国的进一步磋商之

第一章 食品卫生概况

后，WHO 拟定了全球食品安全战略：

1. 减轻食源性疾病对健康和社会造成的负担。
2. 方法

通过下述三项行动方针可实现这项目标：

对发展以风险为基础的、持续的综合食品安全系统给以宣传和支持；

设计整个食品生产链以科学为依据的措施，这些措施将能预防对食品中不可接受的微生物和化学品水平的接触；

与其他部门和伙伴合作，评估和管理食源性风险并交流信息。

3. 措施

监测食源性疾病。监测工作是制定减少与食品有关风险的国家战略的基础。有关食源性疾病本质和程度的详细且精确的知识是采取行动降低这些程度的先决条件。因而，目前大多数国家有关食源性疾病的可靠资料的缺乏是采取以证据为基础的干预措施的一项主要障碍。使用监测点及区域和国际实验室网络的监测系统在大多数区域将取得重大进展。此外，需要有国际上认可的方法调查食源性疾病，并在风险的基础上将它们与食品污染相联系。这需要采取学科间途径，其中包括卫生和农业部门的致力于食源性疾病和食品卫生的所有部门。成员国对加强监测食源性疾病的系统作出承诺至关重要。WHO 将促进加强以实验室和流行病学研究结果为基础的监测系统并加强它们与检查食品污染的规划之间的联系。

改进危险性评估。WHO 将与 FAO 合作，发展进行适宜危险性评估的手段。在这些手段的帮助下，WHO/FAO 联合专家小组将收集有关食品中的化学物和微生物及其与食源性疾病之间关系的情报。可将这类评估作为制定国际标准和准则以及国家食品法规或其他活动的依据。提供这些手段和情报信息能够在国家之间，包括发展中国家，有效地转让危险性评估技术和资料。制定微生物危险性评估准则为确定今后的干预措施重点提供了一项手段。通过使用预防措施来加强微生物危害的有效管理，如的危害分析和关键控制点(HACCP)系统。应对经修订适合发展中国家情况的这些新手段进行宣传，以便