

食品安全培训教材系列

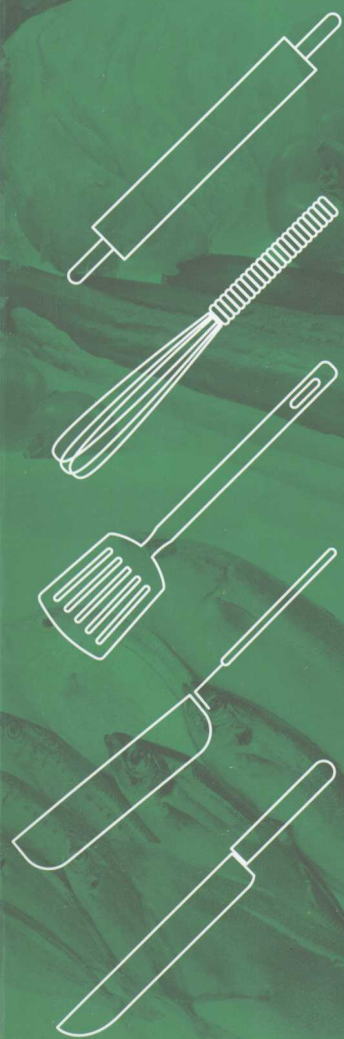
专用于餐饮单位负责人、卫生管理员、采购人员、部门负责人及其他食品从业人员的培训

# 餐饮卫生管理教程

——餐饮原料采购与贮存的卫生管理（上册）

张志强 于军 主编

 中国轻工业出版社



食品安全培训教材系列

# 餐饮卫生管理教程

——餐饮原料采购与贮存的卫生管理  
(上册)

张志强 于 军 主编  
张永慧 袁宝君 主审

责任编辑：李淑英 封面设计：王增燕  
责任校对：张 颖 责任印制：张 颖

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100040）


印 刷：北京中五环印刷厂

经 销：各地新华书店

版 次：2008年1月第1版第1次印刷

开 本：787×1092 1/16 印张：21.25

字 数：237千字

 中国轻工业出版社

书 号：ISBN 978-7-5019-0912-2  
定价：35.00元

4113K1101XBW

## 图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮卫生管理教程, (上册) 餐饮原料采购与贮存的卫生管理 /  
张志强, 于军主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2008. 1  
(食品安全培训教材系列)

ISBN 978 - 7 - 5019 - 6315 - 7

I. 餐… II. ①张…②于… III. 食品卫生 - 卫生管理 -  
技术培训 - 教材 IV. R155.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 204231 号

责任编辑: 马 妍    策划编辑: 李亦兵    责任终审: 劳国强  
封面设计: 刘 微    版式设计: 王培燕    责任监印: 胡 兵 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京市卫顺印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2008 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 21.75

字 数: 537 千字

书 号: ISBN 978-7-5019-6315-7/TS·3678    定价: 55.00 元

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

71113K1X101ZBW

《餐饮卫生管理教程  
——餐饮原料采购与贮存的卫生管理》编委会

主 编 张志强 于 军

主 审 张永慧 袁宝君

副主编 杨永朝 刘桂刚 李延平 石 华 俞 平

副主审 刘鸿德 张 正 孙 亮

编 者 (以姓氏笔画为序)

于翠兰 马朝辉 王才明 王 刚 王宏敏 王勤军

叶玲霞 冯济富 任 立 刘贵法 刘晓珊 陈 慧

许庆中 孙建明 杨家明 李冬根 李西云 汪 骏

李彩莲 吴国富 吴宗球 吴 俊 何建新 赵奎丽

张 历 张卫兵 张法明 张宾燕 张 理 徐阿良

陈小宁 陈少娟 陈解华 林 晶 赵景石 秦志轶

博力雁 董仕林 覃 茁

审 稿 (以姓氏笔画为序)

丁 伟 丁越江 王大生 王 禹 林运强 许雅君

张 正 邓 瑛 孔普选 左 晨 温伟群 李明娟

朱 涛 周群霞 李慧艳 汪百鸣 张守文 陈伟忠

戴 伟 周春洪 姚保山 余建平 杨志忠 郭 伟

徐兆云 高汝钦 董 忠 张宝元 张玲萍 赵 耀

容 毅

特邀顾问 张俊修

## 前 言

本书是专门用于培训餐饮业卫生管理人员的教材，也是指导餐饮业如何保证食品卫生质量、预防食物中毒的工具书，绝大部分内容都是根据食品卫生标准或其他相关标准编写的。大家都知道，食品卫生标准是判断和衡量食品是否符合食用安全要求的技术依据。应该说，只要符合食品卫生标准的食品就是安全的，就不会引起食物中毒或其他食源性疾病。食品卫生标准不仅用于食品加工，也广泛地应用于餐饮业。餐饮业采购食品时，应按照食品卫生标准对食品的感官进行鉴别，由此判断所要采购的食品是否存在卫生问题，是不是假冒伪劣食品；同时，餐饮业还需要按照食品卫生标准对所购食品的检验报告进行索证核查。在食品原料贮存过程中，餐饮业不仅需要按照食品卫生标准的有关规定正确贮存食品，还需要运用食品卫生标准从感官上判断食品是否在贮存中发生了腐败变质。所以，食品卫生标准在餐饮加工与服务过程中的应用是非常广泛的，也是非常重要的。因此，为了帮助大家正确理解和应用食品卫生标准，我们编写了这本书。

本书的最大特点是围绕如何保证餐饮食品卫生这一中心问题，根据食品卫生标准和有关要求，向大家详尽讲解各种各样的食品采购、加工与服务方法，有供大型餐饮业使用的方法，也有专用于小型饮食店甚至小摊点的方法。可以说这本书是餐饮加工和服务的卫生操作手册。

本书的另一特点是其通俗的文字风格，这是以前类似培训教材少见的，其目的是希望各种文化层次的餐饮加工与服务人员能读懂它。

本书分为上、下两册，共七个部分。第一部分为有关食品卫生法律法规与标准；第二部分为餐饮食品原料的采购与贮存的基本方法；第三部分为各类食品的采购、运输与贮存；第四部分为餐饮加工与服务的基础卫生知识；第五部分为餐饮加工与服务的主要卫生要求；第六部分为餐饮加工与服务卫生管理的实用方法；第七部分为附录，提供了索证核查时经常使用的食品卫生标准和一些有帮助的信息。书中所列出的食品分类、食品的感官要求、食品的感官鉴别方法、食品的贮存要求与保质期等都是食品卫生标准或其他相关标准所规定的。当然，由于标准随时都在更新，所以，还希望大家以卫生部制定和颁布的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》以及现行标准为准。

餐饮业卫生管理人员或主要负责人必须了解全书的内容，餐饮加工和服务各环节的人员必须掌握该环节的各项正确方法，如采购人员必须要掌握不同食品的感官鉴别方法，库房管理员必须掌握每类食品的贮存方法，厨师或其他餐饮加工人员必须掌握食品添加剂和食品包装材料的使用以及食品煎炸、食品熏烤等的正确方法，餐厅服务员必须掌握维护餐厅环境卫生和空气卫生质量的正确方法。为了保证餐饮食品的卫生质量，餐饮业从业人员应将这本书常备案头，经常进行对照检查。

“食品安全培训教材系列”编委会

2007年10月于北京

# 目 录

## 第一部分 有关食品的卫生法律法规与标准

第一章 餐饮卫生管理规定与要求 .....	( 1 )
第一节 餐饮卫生管理规定的分类及其主要文件 .....	( 1 )
第二节 《食品卫生法》关于食品及其食品生产经营的卫生要求 .....	( 2 )
第三节 国务院和其他部门的有关规定 .....	( 5 )
第四节 餐饮经营者的法律义务与责任 .....	( 10 )
第二章 食品卫生标准对保障餐饮卫生的作用 .....	( 15 )
第一节 食品卫生标准基本知识 .....	( 15 )
第二节 食品卫生标准在保证餐饮卫生工作中的主要作用 .....	( 19 )

## 第二部分 餐饮食品原料的采购与贮存的基本方法

第三章 餐饮食品原料的主要卫生问题 .....	( 20 )
第一节 餐饮原料采购环节的主要卫生问题 .....	( 20 )
第二节 餐饮原料在运输与贮存环节的主要卫生问题 .....	( 21 )
第四章 如何防止假冒伪劣食品 .....	( 29 )
第一节 假冒伪劣食品的常见形式及类别 .....	( 29 )
第二节 假冒伪劣食品的健康危害 .....	( 30 )
第三节 掺假掺杂食品的鉴别 .....	( 32 )
第四节 如何预防和打击假冒伪劣食品 .....	( 34 )
第五章 如何正确采购食品 .....	( 37 )
第一节 不能采购、经营和使用的食品 .....	( 37 )
第二节 如何避免购进不符合卫生要求的食品 .....	( 38 )
第三节 如何从外观上鉴别餐饮食品原料的卫生质量 .....	( 39 )
第四节 如何对餐饮食品原料进行索证核查 .....	( 42 )
第六章 如何正确运输食品 .....	( 48 )
第一节 食品卫生标准对食品运输的有关规定 .....	( 48 )
第二节 食品运输卫生的正确操作方法 .....	( 48 )
第七章 如何正确贮存食品 .....	( 50 )
第一节 食品贮存的基本知识 .....	( 50 )
第二节 食品贮存的正确方法 .....	( 51 )

## 第三部分 各类食品的采购、运输与贮存

第八章 肉与肉制品 .....	( 59 )
第一节 鲜(冻)畜肉 .....	( 59 )
第二节 鲜、冻禽肉 .....	( 66 )

第三节	腌腊肉制品	( 69 )
第四节	熟肉制品	( 74 )
第五节	熟肉干制品	( 77 )
第九章	水产品	( 80 )
第一节	鲜、冻动物性水产品	( 80 )
第二节	动物性水产干制品	( 95 )
第三节	水产调味品	( 101 )
第四节	鱼、虾糜制品	( 103 )
第五节	腌制生食动物性水产品	( 105 )
第六节	盐渍鱼	( 107 )
第十章	蛋与蛋制品	( 110 )
第一节	鲜蛋	( 110 )
第二节	蛋制品	( 114 )
第十一章	乳与乳制品	( 118 )
第一节	鲜乳	( 118 )
第二节	酸乳	( 121 )
第三节	奶油、稀奶油	( 123 )
第四节	乳粉	( 125 )
第五节	炼乳	( 127 )
第六节	干酪	( 130 )
第七节	巴氏杀菌、灭菌乳	( 131 )
第八节	乳清粉	( 133 )
第九节	贮存条件对乳及乳制品卫生质量的影响	( 135 )
第十二章	蔬菜	( 137 )
第一节	概述	( 137 )
第二节	蔬菜采购、运输与贮存的正确方法	( 138 )
第十三章	食用真菌	( 143 )
第一节	食用菌	( 143 )
第二节	银耳	( 148 )
第三节	黑木耳	( 150 )
第十四章	水果	( 153 )
第一节	概述	( 153 )
第二节	水果采购与贮存的正确方法	( 154 )
第十五章	酱腌菜制品	( 158 )
第一节	概述	( 158 )
第二节	酱腌菜采购、运输与贮存的正确方法	( 160 )
第十六章	粮食类食品	( 162 )
第一节	粮食	( 162 )
第二节	非发酵性豆制品及面筋	( 169 )
第三节	发酵性豆制品	( 173 )
第四节	淀粉制品	( 176 )
第五节	烹调用淀粉	( 178 )

第六节	麦片类食品	(180)
第七节	方便面	(181)
第八节	食用大豆粕	(183)
第十七章	速冻预包装面米食品	(185)
第一节	概述	(185)
第二节	速冻预包装面米食品采购、运输与贮存的正确方法	(186)
第十八章	食用油及其制品	(188)
第一节	植物油料	(188)
第二节	食用植物油	(194)
第三节	食用动物油脂	(202)
第四节	食用氢化油	(204)
第五节	煎炸食用植物油	(206)
第六节	油炸小食品类	(207)
第七节	人造奶油	(209)
第十九章	调味品	(211)
第一节	食用盐	(211)
第二节	酱油	(213)
第三节	食醋	(218)
第四节	酱	(221)
第五节	味精	(223)
第六节	香辛料	(226)
第二十章	糖与糖制品	(228)
第一节	食糖	(228)
第二节	糖果类食品	(231)
第三节	蜂蜜	(235)
第四节	淀粉糖	(237)
第五节	蜜饯	(239)
第二十一章	饮料及其制品	(244)
第一节	碳酸饮料	(244)
第二节	乳酸菌饮料	(246)
第三节	含乳饮料	(248)
第四节	瓶(桶)装饮用水	(250)
第五节	瓶(桶)装饮用纯净水	(252)
第六节	茶饮料	(254)
第七节	果、蔬汁饮料	(257)
第八节	食品工业用浓缩果蔬汁(浆)	(260)
第九节	植物蛋白饮料	(261)
第十节	果冻	(264)
第十一节	冷冻饮品	(265)
第十二节	固体饮品	(270)
第十三节	茶叶	(273)



第二十二章 酒类 .....	( 281 )
第一节 发酵酒 .....	( 281 )
第二节 蒸馏酒及配制酒 .....	( 287 )
第二十三章 罐头类食品 .....	( 294 )
第一节 概述 .....	( 294 )
第二节 罐头食品采购、运输与贮存的正确方法 .....	( 299 )
第二十四章 干果类 .....	( 320 )
第一节 烘炒、坚果食品 .....	( 320 )
第二节 干果食品 .....	( 322 )
第二十五章 焙烤食品 .....	( 324 )
第一节 饼干 .....	( 324 )
第二节 糕点、面包 .....	( 328 )
第三节 膨化食品 .....	( 334 )

## 第一部分 有关食品的卫生法律法规与标准

### 第一章 餐饮卫生管理规定与要求

#### 第一节 餐饮卫生管理规定的分类及其主要文件

目前,我国有关餐饮卫生的规定有以下五类:

##### 一、法律

《食品卫生法》是餐饮经营者必须遵守的法律规定,也是制订餐饮卫生其他规定的法律依据。

##### 二、法规

法规分为国务院颁布的行政法规和地方人民政府颁布的地方法规。

###### (一) 行政法规

2007年7月25日国务院第186次常务会议通过并颁布的《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》对餐饮业和集体食堂的食品生产经营行为提出了明确的规定。

###### (二) 地方法规

地方性法规是由省、自治区、直辖市以及省会城市、国务院批准的较大城市的地方人民代表大会及其常务委员会制定和颁布的法律规范。由于餐饮加工与服务具有较强的地方性,所以,地方法规对餐饮加工与服务的卫生要求更为明细和具体。

北京市与餐饮卫生相关的地方法规是北京市人民代表大会常务委员会公告第51号颁布的《北京市实施〈中华人民共和国食品卫生法〉办法》。

##### 三、行政规章

行政规章分为部门规章和地方规章。

###### 1. 部门规章

部门规章是由国务院相关行政部门制定和颁布的有关规定,国务院行政部门制定颁布的有关餐饮加工与服务的行政规章又分为:

###### 1) 一般性规定

主要是一类对食品卫生监督管理程序作出的规定,主要有卫生部颁布的《食品卫生行政处罚办法》、《食品卫生监督程序》、《食品卫生检验单位管理办法》、《食品生产经营人员

《食品卫生知识培训管理办法》、《禁止食品加药卫生管理办法》、《食物中毒事故处理办法》、《预防性健康检查管理办法》等。

## 2) 具体性规定

这是一类对食品及其生产经营过程提出具体卫生要求的规定，它通常按照食品生产经营形式或食品种类进行规定，卫生部制定并颁布的有关餐饮加工与服务卫生要求的规定主要有：《餐饮业食品卫生管理办法》、《学生集体用餐卫生监督办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等。

其他还有：《肉与肉制品卫生管理办法》、《乳与乳制品卫生管理办法》、《食用菌卫生管理办法》、《食用煎炸油卫生管理办法》、《食用植物油卫生管理办法》、《冷饮食品卫生管理办法》、《酒类食品卫生管理办法》、《粮食卫生管理办法》等。

## 2. 地方规章

地方规章是由省、直辖市、自治区以及省会城市、国务院批准的较大城市的地方人民政府制定的有关规定，两者在效力上并无差别。在对餐饮加工与服务有关的各类规定中，行政法规数量众多，制定和修订也较为频繁，对此，餐饮经营者应加以注意。

北京市与餐饮卫生有关的地方规章主要有：

- 1) 《北京市食品安全监督管理规定》；
- 2) 北京市人民政府办公厅《关于加强亚硝酸盐销售使用管理的通知》。

## 四、规范性文件

规范性文件是指除上述法律、法规、规章形式以外的规定，由各级行政机关为实施法律法规就某一管理事项作出的专门性规定。尽管规范性文件的强制力不如法律、法规和规章，但餐饮经营者也必须遵守，如有违反也会承担相应的法律责任。国务院相关行政部门和各地各级卫生行政部门都能制订和颁布有关餐饮卫生相关的各项规范性文件。

北京市有关行政机关颁布的与餐饮卫生相关的规范性文件主要有：

- 1) 北京市卫生局发布的《北京市食品卫生许可证发放管理办法》；
- 2) 北京市食品安全委员会《北京市庙会食品安全管理规定（试行）》。

## 五、食品卫生标准

食品卫生标准，是指对食品的卫生、营养或保健的技术指标及其评价事项所作的规定，分为国务院卫生行政部门制定并批准发布国家标准和省级人民政府组织制定并批准发布的地方标准。食品卫生标准是判断食品生产、餐饮加工与服务、食品经营等是否符合《食品卫生法》和各类规定的技术依据。所以，食品卫生标准与前述各类规定之间没有法律效力上的级别之分，而是相互补充、相互支持的一种配套关系。餐饮加工与服务不符合食品卫生标准，也是违反《食品卫生法》与其他相关规定的行为。

### 第二节 《食品卫生法》关于食品及其食品生产经营的卫生要求

食品生产经营过程必须遵守的卫生要求分别在相关的法律、法规、规章、规范性文件以及食品卫生标准中有着明确的规定，其中，《食品卫生法》和《国务院关于加强食品等产品

安全监督管理的特别规定》的规定最为原则，也最为重要。

### 一、《食品卫生法》关于食品必须具备的、与健康相关的三个基本条件

为了保障健康，《食品卫生法》特别规定了食品必须具备的下述三个基本条件：

《食品卫生法》分别在第六条和第七条明确规定：

1. 食品应当无毒、无害，符合应当有的营养要求，具有相应的色、香、味等感官性状。这是食品必须具备的三个基本条件。
2. 专供婴幼儿的主、辅食品，必须符合国务院卫生行政部门制定的营养、卫生标准。

### 二、《食品卫生法》关于食品生产经营的卫生要求

《食品卫生法》第八条明确规定食品生产经营过程必须符合下列卫生要求：

1. 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；
2. 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；
3. 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；
4. 设备布局和工艺流程应当合理，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，食品不得接触有毒物、不洁物；
5. 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、消毒，炊具、用具用后必须洗净，保持清洁；
6. 贮存、运输和装卸食品的容器包装、工具、设备和条件必须安全、无害，保持清洁，防止食品污染；
7. 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；
8. 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；
9. 用水必须符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准；
10. 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

《食品卫生法》第八条还规定：对食品摊贩和城乡集市贸易食品经营者在食品生产经营过程中的卫生要求，由省、自治区、直辖市人民代表大会常务委员会根据本法作出具体规定。

### 三、《食品卫生法》关于禁止生产经营食品的范围规定

《食品卫生法》第九条明确规定禁止生产经营下列食品：

1. 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；
2. 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；
3. 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；
4. 未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

5. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；
6. 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；
7. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
8. 用非食品原料加工的；加入非食品用化学物质的或者将非食品当作食品的；
9. 超过保质期限的；
10. 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；
11. 含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂的或者农药残留超过国家规定容许量的；
12. 其他不符合食品卫生标准和卫生要求的。

《食品卫生法》第十条规定：食品不得加入药物，但是按照传统既是食品又是药品的作为原料、调料或者营养强化剂加入的除外。

#### 四、《食品卫生法》关于生产、经营与使用食品添加剂的卫生要求

依照《食品卫生法》，食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。营养强化剂是指为增强营养成分而加入食品中的天然的或者人工合成的属于天然营养素范围的食品添加剂。

《食品卫生法》第十一条明确规定：生产经营和使用食品添加剂，必须符合食品添加剂使用卫生标准和卫生管理办法的规定；不符合卫生标准和卫生管理办法的食品添加剂，不得经营、使用。《食品卫生法》所指的标准主要包括 GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》以及各种食品添加剂的规格标准。

#### 五、《食品卫生法》关于食品容器、包装材料和食品用工具、设备的卫生要求

《食品卫生法》分别在第十二条和第十三条明确规定：

1. 食品容器、包装材料和食品用工具、设备必须符合卫生标准和卫生管理办法的规定。
2. 食品容器、包装材料和食品用工具、设备的生产必须采用符合卫生要求的原材料。产品应当便于清洗和消毒。

#### 六、《食品卫生法》关于定型包装食品和食品添加剂标识的要求

《食品卫生法》第二十一条明确规定：定型包装食品和食品添加剂，必须在包装标识或者产品说明书上根据不同产品分别按照规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保质期限、食用或者使用方法等。食品、食品添加剂的产品说明书，不得有夸大或者虚假的宣传内容。食品包装标识必须清楚，容易辨识。在国内市场销售的食品，必须有中文标识。

#### 七、《食品卫生法》关于食品采购索证的要求

《食品卫生法》第二十五条明确规定：食品生产经营者采购食品及其原料，应当按照国家有关规定索取检验合格证或者化验单，销售者应当保证提供。需要索证的范围和种类由省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门规定。

## 八、《食品卫生法》关于餐饮业等食品卫生许可的要求

《食品卫生法》第二十七条明确规定：

1. 食品生产企业和食品摊贩，必须先取得卫生行政部门发放的卫生许可证方可向工商行政管理部门申请登记。未取得卫生许可证的，不得从事食品生产经营活动。
2. 食品生产经营者不得伪造、涂改、出借卫生许可证。
3. 卫生许可证的发放管理办法由省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门制定。

### 第三节 国务院和其他部门的有关规定

#### 一、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》 (下称《特别规定》)关于食品及其生产经营的有关规定

##### (一) 关于食品生产经营的规定

《特别规定》第三条明确规定：

1. 生产经营者应当对其生产、销售的产品安全负责，不得生产、销售不符合法定要求的产品。
2. 依照法律、行政法规规定生产、销售产品需要取得许可证照或者需要经过认证的，应当按照法定条件、要求从事生产经营活动。
3. 不按照法定条件、要求从事生产经营活动或者生产、销售不符合法定要求产品的，由农业、卫生、质检、商务、工商、药品等监督管理部门依据各自职责，没收违法所得、产品和用于违法生产的工具、设备、原材料等物品，货值金额不足5000元的，并处5万元罚款；货值金额5000元以上不足1万元的，并处10万元罚款；货值金额1万元以上的，并处货值金额10倍以上20倍以下的罚款；造成严重后果的，由原发证部门吊销许可证照；构成非法经营罪或者生产、销售伪劣商品罪等犯罪的，依法追究刑事责任。
4. 生产经营者不再符合法定条件、要求，继续从事生产经营活动的，由原发证部门吊销许可证照，并在当地主要媒体上公告被吊销许可证照的生产经营者名单；构成非法经营罪或者生产、销售伪劣商品罪等犯罪的，依法追究刑事责任。

##### (二) 关于无证生产经营食品的规定

《特别规定》第三条明确规定：依法应当取得许可证照而未取得许可证照从事生产经营活动的，由农业、卫生、质检、商务、工商、药品等监督管理部门依据各自职责，没收违法所得、产品和用于违法生产的工具、设备、原材料等物品，货值金额不足1万元的，并处10万元罚款；货值金额1万元以上的，并处货值金额10倍以上20倍以下的罚款；构成非法经营罪的，依法追究刑事责任。

##### (三) 关于食品原料与食品添加剂的规定

《特别规定》第四条明确规定：生产者生产产品所使用的原料、辅料、添加剂、农业投入品，应当符合法律、行政法规的规定和国家强制性标准。

违反前款规定，违法使用原料、辅料、添加剂、农业投入品的，由农业、卫生、质检、商务、药品等监督管理部门依据各自职责没收违法所得，货值金额不足 5000 元的，并处 2 万元罚款；货值金额 5000 元以上不足 1 万元的，并处 5 万元罚款；货值金额 1 万元以上的，并处货值金额 5 倍以上 10 倍以下的罚款；造成严重后果的，由原发证部门吊销许可证照；构成生产、销售伪劣商品罪的，依法追究刑事责任。

#### （四）关于食品采购索证与验收的规定

《特别规定》第五条明确规定：

1. 销售者必须建立并执行进货检查验收制度，审验供货商的经营资格，验明产品合格证明和产品标识，并建立产品进货台账，如实记录产品名称、规格、数量、供货商及其联系方式、进货时间等内容。

2. 从事产品批发业务的销售企业应当建立产品销售台账，如实记录批发的产品品种、规格、数量、流向等内容。在产品集中交易场所销售自制产品的生产企业应当比照从事产品批发业务的销售企业的规定，履行建立产品销售台账的义务。

3. 进货台账和销售台账保存期限不得少于 2 年。

4. 销售者应当向供货商按照产品生产批次索要符合法定条件的检验机构出具的检验报告或者由供货商签字或者盖章的检验报告复印件；不能提供检验报告或者检验报告复印件的产品，不得销售。

5. 违反前款规定的，由工商、药品监督管理部门依据各自职责责令停止销售；不能提供检验报告或者检验报告复印件销售产品的，没收违法所得和违法销售的产品，并处货值金额 3 倍的罚款；造成严重后果的，由原发证部门吊销许可证照。

#### （五）关于召回不合格食品的规定

《特别规定》第九条明确规定：

1. 生产企业发现其生产的产品存在安全隐患，可能对人体健康和生命安全造成损害的，应当向社会公布有关信息，通知销售者停止销售，告知消费者停止使用，主动召回产品，并向有关监督管理部门报告；销售者应当立即停止销售该产品。

2. 销售者发现其销售的产品存在安全隐患，可能对人体健康和生命安全造成损害的，应当立即停止销售该产品，通知生产企业或者供货商，并向有关监督管理部门报告。

3. 生产企业和销售者不履行前款规定义务的，由农业、卫生、质检、商务、工商、药品等监督管理部门依据各自职责，责令生产企业召回产品、销售者停止销售，对生产企业并处货值金额 3 倍的罚款，对销售者并处 1000 元以上 5 万元以下的罚款；造成严重后果的，由原发证部门吊销许可证照。

## 二、北京市关于食品及其生产经营的有关规定

### （一）《北京市实施〈中华人民共和国食品卫生法〉办法》（下称《办法》）

#### 1. 对食品生产经营过程的卫生要求

（1）《办法》第五条明确规定：食品生产经营过程必须符合下列卫生要求：

- ① 易腐食品要冷藏；
- ② 食品库房内不得存放有毒有害物品和不洁物；
- ③ 制售冷荤凉菜和制作含乳类冷食品，应当做到有专人、专室、专用工具、专用消毒设备、专用冷藏设备；
- ④ 从事送餐业务的企业应当设有专用配餐间，冷荤与热食品不得用同一容器混装，容器上应当标明生产时间、保质时限和生产单位名称及地址。

(2) 《办法》第六条明确规定：禁止销售无有效保质措施的熟肉制品。

### 2. 对食品生产经营企业自身卫生管理规定

(1) 《办法》第九条明确规定：食品生产经营企业及其主管部门应当建立健全本单位、本系统的食品卫生管理制度，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。

(2) 《办法》第十条明确规定：食品生产企业对国家和本市未制定卫生标准的食品，应当制定本企业的产品卫生标准，并报市卫生行政部门备案。

(3) 《办法》第十七条明确规定：食品生产经营人员必须接受食品卫生知识培训后方可上岗。食品生产经营企业应当按照国家及本市的规定，负责组织本单位从业人员的培训，卫生行政部门应当对培训工作进行指导。

### 3. 对送餐、订餐和集体食堂的规定

(1) 《办法》第十三条明确规定：申请从事送餐业务的食品生产经营企业，必须报市或区、县卫生行政部门审批。

(2) 《办法》第十四条明确规定：学校等集体订餐单位，必须从符合本办法第十三条规定的送餐企业订购；分餐人员应当符合《食品卫生法》第八条第八项规定的卫生要求。

(3) 《办法》第十五条明确规定：用工单位负责施工工地食堂的食品卫生管理工作，对工地的有毒有害物品应当严格管理，防止误食。施工工地食堂要具备基本的卫生设施，符合卫生要求。

## (二) 《北京市食品安全监督管理规定》(下称《规定》)

### 1. 对食品生产经营的规定

(1) 《规定》第七条明确规定：在本市生产、加工、销售的食品应当符合安全标准。不符合安全标准的食品，不得生产、加工和销售。本规定所称食品安全标准是指国家标准、行业标准或者本市地方标准中涉及人体健康和人身安全的强制性标准。《规定》第七条还明确规定：任何单位和个人不得限制符合安全标准的食品进入本市。

(2) 《规定》第十四条明确规定：豆制品、熟肉制品、调味品等以散装形式销售的食品，自2003年7月1日起，在出厂时和零售前，应当具有符合安全卫生要求的包装。销售散装食品应当向消费者明示品名、产地、生产企业、出厂日期和保质期。

(3) 《规定》第十五条明确规定：蔬菜在本市零售市场销售前，应当有包装。包装可以采用大宗简易包装、小包装或者其他包装。包装应当附着标签。标签应当标明品名、生产基地或者经销单位的名称和地址、采摘或者包装日期、净重等。有商标的可以标明商标。

(4) 《规定》第十六条明确规定：生产经营的鲜、冻畜禽产品应当使用冷藏车冷藏运输。蔬菜应当封闭运输，使用敞篷车辆的应当采用遮盖和保护措施。

(5) 《规定》第十七条明确规定：鲜、冻畜禽产品进入市场时，应当出具检疫合格证



明，猪、牛、羊胴体应当加盖检疫合格章和货源基地编号章，按不同供货人、不同批量分别签封。直接进入各类食品市场销售时，应当经动物防疫监督员或者市场内的监督检验人员启封、验证、验章。

同时还规定：外地畜禽和畜禽产品进入本市销售的，应当经由市人民政府公布的检疫通道，经动物防疫监督机构启封、验证合格，重新签封后方可进入本市。用汽车运输的，车辆应当经检疫消毒，取得北京市动物防疫监督机构的消毒证明。

(6)《规定》第二十三条明确要求食品经营活动中禁止下列行为：

- ① 加工注水或者注入其他物质的畜禽和畜禽产品；
- ② 销售注水或者注入其他物质的水果、蔬菜、畜禽和畜禽产品或者非定点屠宰厂生产、加工的畜禽产品；
- ③ 加工、销售无法追溯来源的动物及其产品；
- ④ 收购不符合安全标准的产品。

## 2. 关于食品采购索证与验收的规定

《规定》第十八条明确规定：经营列入重点名录食品的，应当建立进货检查验收制度。经营者应当向初次交易的供货人索取、查验相应的营业执照、生产许可证、卫生许可证、商标注册证并保存复印件，以后每年核对一次。对购进的货物应当按批次向供货人索取食品质量检验证明、检疫证明、销售凭证、外地畜禽产品进京车辆消毒证明等与食品安全有关的证明并保存复印件。经营者对购进的食品应当记载产地、加工厂家、进货渠道、购进日期和数量、供货人等事项，查验供货人备案公示情况。

## 3. 关于召回不合格食品的规定

《规定》第二十五条明确规定：有关行政管理部门对经检测确定为不符合安全标准的食品，应当责令生产经营者停止生产经营，立即公告追回。未销售或者已追回的食品，应当根据其不同属性进行无害化处理或者予以销毁。

《规定》第二十五条还明确规定：生产经营者发现自己生产经营的食品不符合安全标准，应当立即主动采取有效措施追回或者收回。生产经营者主动追回或者收回的，可以减轻或者免于行政处罚。

## 4. 对食品快速检测的规定

《规定》第十三条明确规定：有关行政管理部门在对销售的食品进行监督检查时，可以对食品进行简易或者快速检测，检测应当使用经检定合格的检测设备和列入国家标准的测定方法，依据检测结果可对认为不符合安全标准的食品实施临时控制措施；实施临时控制措施后，应当及时将被控制的食品交由国家认证的检测机构复测，并依据复测结果作出处理。

(三)《北京市人民政府办公厅关于加强亚硝酸盐销售使用管理的通知》(下称《通知》)

《通知》明确规定：本市禁止从事餐饮业的单位、个人购买、使用、存放亚硝酸盐(含食品添加剂亚硝酸盐)。根据该《通知》，北京市的餐饮单位与集体食堂不得使用亚硝酸盐作为食品添加剂用于餐饮食品的加工。