

食品安全卫生基础知识读本

食品生产企业 卫生要求图解

■ 周陶陶 黄强 孙海容 编著



中国计量出版社
CHINA METROLOGY PUBLISHING HOUSE

◆食品安全卫生基础知识读本◆

食品生产企业卫生要求图解

周陶陶 黄 强 孙海容 编著
张 卉 绘图
李丽开 审稿

中国计量出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品生产企业卫生要求图解/周陶陶,黄强,孙海容编著. —北京:中国计量出版社,2006.7

(食品安全卫生基础知识读本)

ISBN 7-5026-2488-0

I. 食… II. ①周… ②黄… ③孙… III. 食品工业—工业企业—食品卫生—卫生管理—中国—图解 IV. R155.6-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第087508号

内 容 提 要

本书介绍了对食品生产企业生产和质量管理人员的卫生要求,对企业环境卫生的要求,对食品生产车间及设施的卫生要求,对生产用原料、辅料的卫生要求,对食品生产加工过程的卫生要求,对食品包装、储存、运输过程的卫生要求,对有毒有害物品的管理要求,以及对卫生质量体系的要求。

本书以图文结合的形式把食品安全卫生基础知识向食品企业员工进行宣传、指导、说明和警示,生动有趣,可读性高,适用于食品生产企业对员工的日常食品安全卫生知识教育和培训。

中国计量出版社出版

北京和平里西街甲2号

邮政编码 100013

电话(010)64275360

<http://www.zgjl.com.cn>

三河市灵山红旗印刷厂

新华书店北京发行所发行

版权所有 不得翻印

*

787 mm × 1092 mm 16开本 印张6.75 字数66千字

2006年9月第1版 2006年9月第1次印刷

*

印数1—2 000 定价:16.00元

前言

吃饭穿衣是百姓生活的头等大事,尤其是“开门七件事”——柴、米、油、盐、酱、醋、茶,历来是国民安居乐业的根本,也是一个国家政治经济稳定的基础。

自改革开放以来,国民的物质生活有了质的飞跃,人们不再仅仅满足于买得起足够数量的食品,而是希望买到质量和卫生安全更有保障的食品。

现实情况却是:食品安全问题越来越多地出现在网络、报刊、电视等各种媒体上,国外有“疯牛病”、“二恶英”、“O 157”,国内有“吊白块”、“含甲醛水产品”、“毛发水酱油”。2005年,“苏丹红”、“孔雀石绿”、“丙烯酰胺”、“PVC 保鲜膜”这类字眼像走马灯一样轮番进入人们的视野。2006年初始,随着春季候鸟的迁徙,世界卫生组织发出警惕禽流感的警告,全球严阵以待警惕着已经对人类造成威胁的禽流感病毒。曾经在2005年喧嚣一时的“特富龙”不粘锅涂层的化工原料——全氟辛酸铵,也再次引起人们的关注。

食品安全问题有“天灾”的因素,如因禽流感病毒发生变异,由只在禽类中传播转而对人类造成威胁,更多的则是“人为”的因素。

食品生产者自身的食品安全意识不高、素质较低,设备及技术落后等问题是造成食品安全问题的主要原因。曾有一家销售含有敌敌畏成分的火腿的公司,因不服处罚而与工商部门对簿公堂,该公司“《火腿卫生标准》没有规定火腿中不得含有敌敌畏,也没有做出限量要求”的辩称令世人瞠目。另有一则报道说,某知名合资企业生产的冰淇淋中吃出玻璃片,但该公司只同意赔偿消费者一箱产品,而拒绝道歉,并称玻璃应该来自于冰淇淋内的花生,应由花生供货商负责。

根据2004年8月美国东调公司在对美国的食品加工企业调查后向美国食品与药物管理局(FDA)提交的《食品加工 21 世纪的 GMP》(GMP 意即良好生产操作规范)报告,美国食品生产企业面临的最显著的安全问题是:员工培训不足、卫生规范差;原材料污染;车间和设备卫生差;车间设计和建造质量差。另据美国疾病控制和预防中心对1988~1992年食源性疾病的爆发流行研究表明:因不良个人卫生导致的疾病占1/3;传染性疾病常通过患病员工在食品加工过程的操作传递给食品。在产品质量和食品安全水平已经达到较高水准的发达国家,其存在的问题尚且显著,对于尚处于发展中的中国,上述问题更应引起高度重视。

其实有关卫生操作的要求历来是食品卫生安全法规的首要要求。著名人口学家蒋正华先生在中央电视台第8套“经济大讲堂”栏目中的介绍为我们说明了原因:按时间排序,世界人口显著增加的第一个因素是因为肥皂的发明,其次是牛痘免疫,再后来才是抗生素的发现。不难理解,其中的关系应是肥皂—卫生—健康—繁荣。在现代社会,个人卫

生已经不仅仅是一个人的卫生,它关系到其他人的健康,乃至生命。

为了给志在维护食品安全的企业管理人员提供除法规条文外的培训工具和手段,增加员工学习的积极性和趣味性,提高培训效果,本书尝试着用图画的形式来表述通用的法规要求,辅之以文字理解,并精选容易发生在企业的问题,正反相佐,编辑成册呈现给读者。

在内容的设计上,本书介绍了法规即 GMP 的内容,而将食品生产企业的常见问题、对企业卫生管理的建议、卫生标准操作程序的内容列入《食品生产企业卫生标准操作和员工卫生》一书中。两本书在内容上相互补充,又各有侧重。

本书选择的法规依据是国家认证认可监督管理委员会于 2002 年制定的《出口食品生产企业卫生要求》,其内容比较新,也满足消费者希望政府加强食品安全管理的愿望。此外,我国已经加入 WTO,为了促进企业更快地参与国际竞争,遵循以统一的要求约束国内企业和期望进入国内市场的国外企业的原则,对食品企业的要求需要向高标准靠拢。

本书可用于食品企业内部培训、食品安全管理体系审核人员个人自修和对食品安全技术性管理感兴趣的人士研究之用。

因本人从事食品安全的工作时间有限,见识还不够渊博,书中难免存在缺陷和不足,欢迎读者指正并共同探讨书中问题。

感谢在此书的编写过程中提供帮助的史小卫、顾绍平、黄斌、李泽瑶、苏大路等各位前辈和领导。

编 者

2006 年 6 月



- 一、对生产、质量管理人员的卫生要求 / 1
- 二、对企业环境卫生的要求 / 14
- 三、对食品生产车间及设施的卫生要求 / 22
- 四、对生产用原料、辅料的卫生要求 / 42
- 五、对食品生产加工过程的卫生要求 / 47
- 六、对食品包装、储存、运输过程的卫生要求 / 63
- 七、对有毒有害物品的管理要求 / 71
- 八、对卫生质量体系的要求 / 74

一、对生产、质量管理 人员的卫生要求

与食品生产有接触的人员经体检合格后方可上岗。(摘自《出口食品生产企业卫生要求》第八条)

食品企业办公室



说明:图中的企业有120多名员工与生产有接触,但只有80人有健康证,其他人没有,这是不合格的。无论是临时工还是正式的生产工人,都需要办理健康证。

食品企业办公室



说明：与食品生产有接触的人员不只是接触食品的生产车间的员工，也包括公司的管理、检验、采购、设备维修人员，以及在车间内打扫卫生的清洁工，只要他们与食品生产有接触的可能，就需要有健康证明。

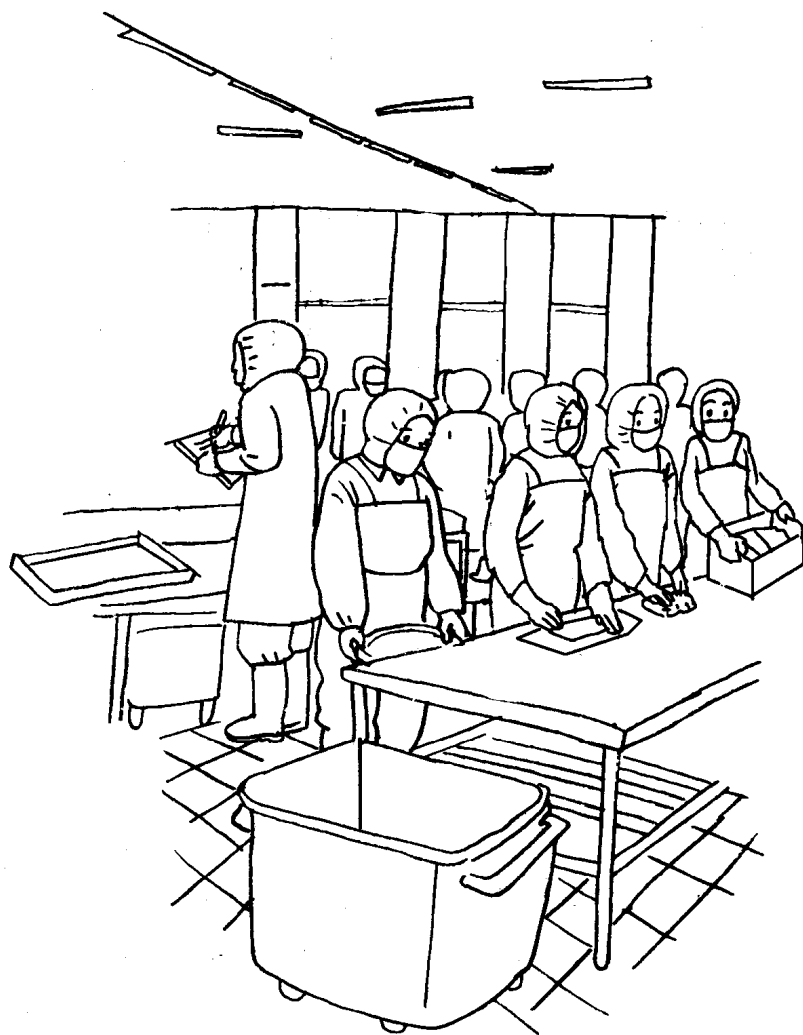
凡患有影响食品卫生的疾病者，必须调离食品生产岗位。
(摘自《出口食品生产企业卫生要求》第八条)

生产车间人员入口处



说明：食品企业可设立卫生监督员，在员工进入车间时，由卫生监督员在车间入口处检查上岗员工的健康状况，防止患病人员接触食品。

(食品企业)生产、质量管理人员……工作时不得戴首饰、手表,不得化妆。(摘自《出口食品生产企业卫生要求》第八条)

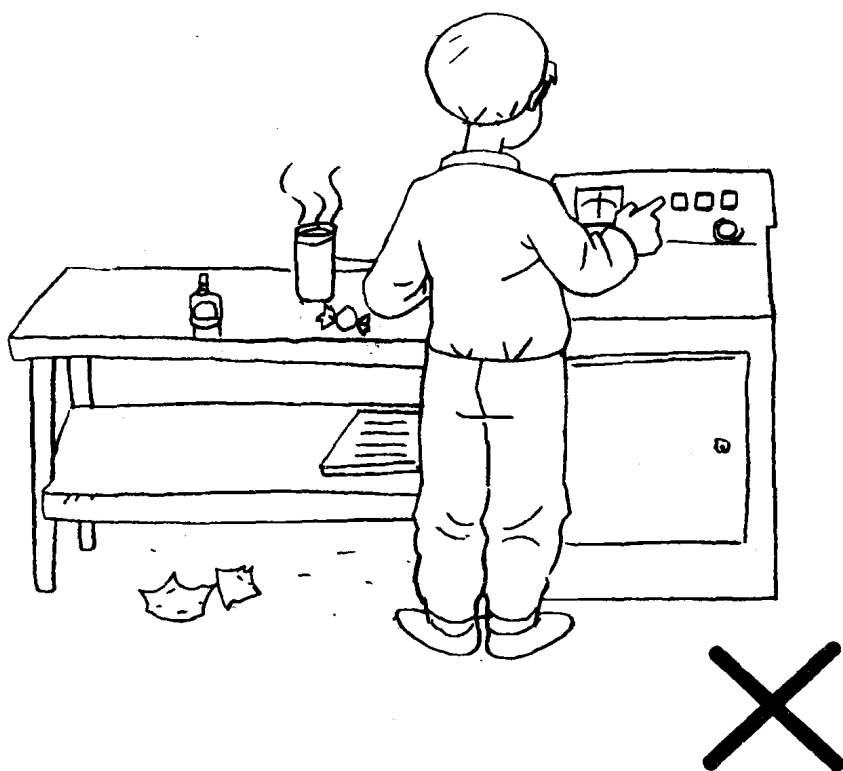


说明:首饰(耳钉或耳环、戒指、手链或手镯)、手表和化妆品可能在员工生产操作时混入食品中,而且往往脱落时本人不易察觉,从而对消费者造成健康危害。另外,女员工还要注意不能将有装饰的发卡露在帽子外面,因为装饰物或发卡本身也会落入食品中。



生产、质量管理人员……不得将与生产无关的物品带入车间。(摘自《出口食品生产企业卫生要求》第八条)

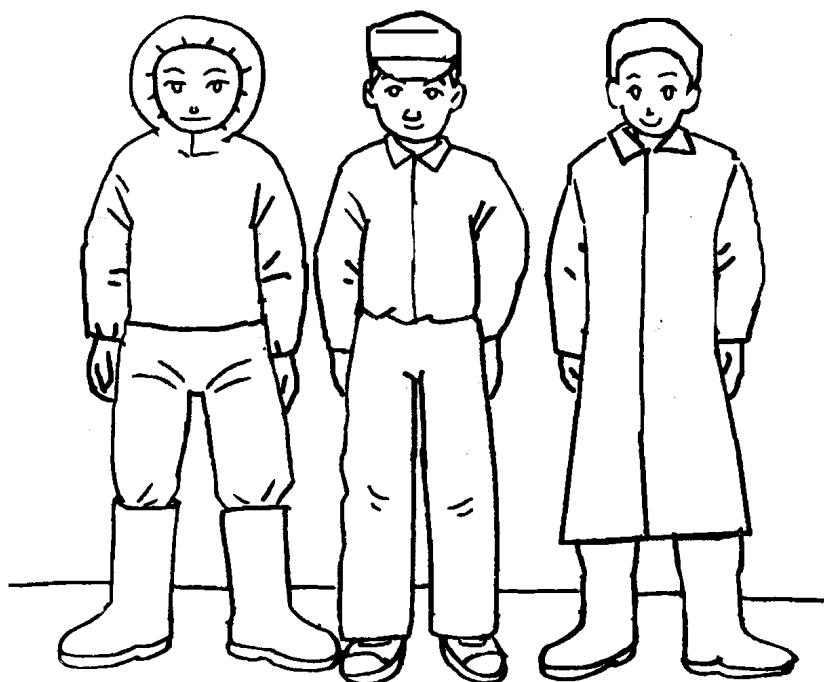
食品车间一角



说明:与生产无关的物品范围很广,特别是员工自己用的药品、食物、水杯等个人用品。

图中的药水瓶、水杯和糖纸是不该出现在车间里的。

生产、质量管理人员……进入车间时……穿着工作服、帽、鞋。(摘自《出口食品生产企业卫生要求》第八条)



猴服

分身衣裤

大褂

说明:不同企业可以根据生产产品的需要,为员工制作不同的工作服。工作服以不钉扣子、没有口袋的为好,可以防止扣子或口袋内的物品落入食品中。

图中是几种常见的工作服:猴服和裤子,分身衣裤,以及前开式或后开式大褂。



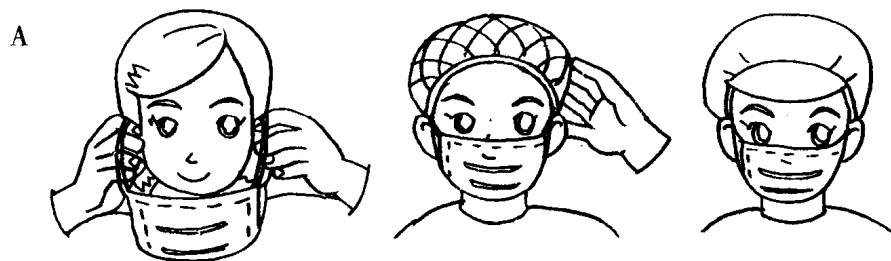
说明:图中是几种常见的工作鞋和帽。

靴子有长筒水靴、短筒水靴,鞋有球鞋或布鞋。

帽子可以和发网搭配使用,帽子有无沿帽、有沿帽、有沿且连脖式的帽子。

工作服还包括围裙、套袖、手套和口罩。

笔记



员工进入车间的更衣程序应是：

戴口罩(如果需要)——戴发网(如果需要)、戴帽子——
穿大褂 / 先穿上衣、再穿裤子——穿鞋 / 靴。

工作服、帽、鞋应当定期消毒。(摘自《出口食品生产企业卫生要求》第八条)



干净的工作服

未洗净的工作服

说明:工作服不仅可以保护员工自身不被食物弄脏,更重要的是保护产品的安全。工作服最好由企业统一组织进行清洗、消毒和发放。

有的企业要求员工自行清洗,这样不能保证洗涤效果,更不能保证做到消毒。



生产、质量管理人员……进入车间时洗手、消毒……。 (摘自《出口食品生产企业卫生要求》第八条)



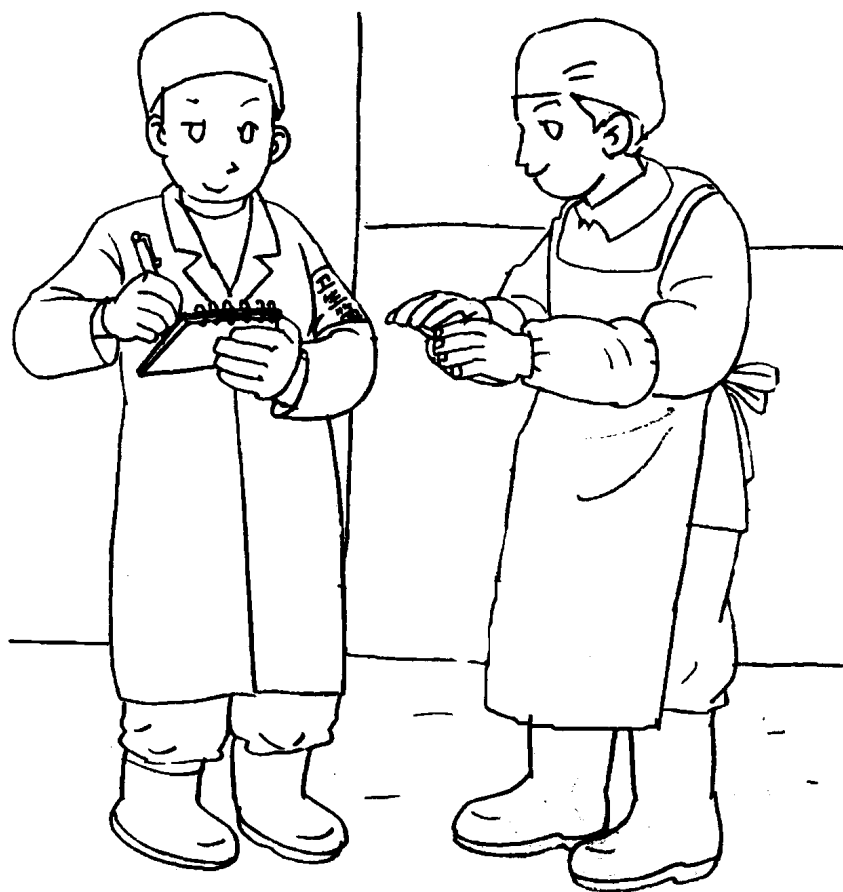
员工正确的洗手程序应是：

清水湿手——打皂液搓洗手的各个部位——清水冲洗——浸消毒液——清水冲洗——干手。

企业可在洗手处设时钟，便于员工观察，保证手浸入消毒液的时间充分。

常用的消毒液是次氯酸钠(NaClO)，浓度为 50 毫克/千克，浸泡时间 30 秒。

生产车间人员入口处



说明：企业可在车间入口处和车间内设卫生监督员，检查员工着装是否正确，个人卫生是否良好，手是否洗干净，指甲是否需要剪等。