

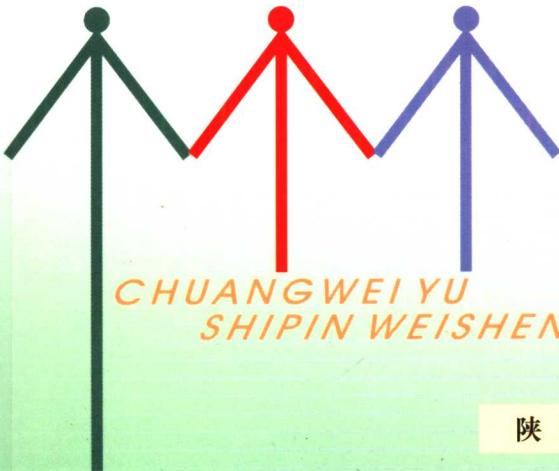
创建国家卫生城市  
食品从业人员卫生培训教程

...

# 创卫与

## 食品卫生管理

王小荣 邓科委 编著  
毋维 王瑞长



CHUANGWEI YU  
SHIPIN WEISHENG GUANLI

陕西科学技术出版社

创建国家卫生城市  
食品从业人员卫生培训教程

# 创卫与食品卫生管理

王小荣 邓科委 编著  
毋维 王瑞长

陕西科学技术出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

创卫与食品卫生管理/王小荣等编著 .—西安:陕西  
科学技术出版社, 2005.11  
ISBN 7-5369-4051-3

I. 创… II. 王… III. ①食品卫生—卫生管理—  
法规—中国②卫生城市—卫生标准—中国  
IV. D922.16②R126

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 135233 号

---

出版者 陕西科学技术出版社  
西安北大街 131 号 邮编 710003  
电话(029)87211894 传真 (029)87218236  
<http://www.snsstp.com>

发行者 陕西科学技术出版社  
电话(029)87212206 87260001

印刷 西安白云印务有限公司

规格 850mm×1168mm 32 开本

印张 14.5

字数 360 千字

印数 2000 册

版次 2005 年 11 月第 1 版

定 价 35.00 元

---

版权所有 翻印必究  
(如有印装质量问题,请与我社发行部联系调换)

## 前　　言

创建国家卫生城市是当前各级政府的一项重要工作内容，也是爱国卫生工作的一项重要任务，对于提高城市管理水品，完善城市功能，改善城市投资环境和人居环境，扩大城市的影响和知名度，提高广大群众生活质量，推动经济和社会全面发展都具有十分重要的现实意义。目前，全国正在掀起开展创建国家卫生城市的新一轮热潮。

创卫活动是一项专业性很强的系统工程，科学决策和专业指导十分重要。现在，系统论述、指导创卫活动的书籍甚少，各地创卫经验交流的渠道单调，许多部门和单位不懂得怎样科学创卫，创卫方法带有明显的盲目性，事倍功半。

### 食品生产经营企业及经营户怎样创卫？

食品生产经营行业科技含量不高，从业人员文化程度普遍偏低，许多是从农村进城的务工人员及企业下岗职工，大多未经过系统的专业培训，卫生法制观念比较淡漠，卫生知识比较贫乏，卫生习惯普遍较差，严重阻碍着创卫活动的深入开展。今年3月份，在短短的20天时间内，陕西省发生了4起亚硝酸盐食物中毒事件，都是因为食品从业人员不懂得亚硝酸盐的管理、使用及其危害引起的。今年8月份，西安市2天连续发生2起建筑工地食堂蔬菜加工不当引起的食物中毒，其原因是厨师不懂得鲜黄花菜和豆角烹饪加工方法违规操作导致的。有关资料表明，世界范围内有关食源性疾病，几乎所有暴发事件都是因不懂、不遵守食品制作、加工、烹调、贮存或销售的规范所造成的。因此，以创卫为契机，对食品生产经营企业及经营户

的负责人、卫生管理人员及从业人员全面进行创卫与食品卫生知识培训是十分必要的。

针对当前创卫工作实际，我们组织工作在创卫第一线的几位卫生专业人员，按照国家卫生城市标准，结合创卫和食品卫生管理实际，编写了这本《创卫与食品卫生管理》。本书第一章对创卫概念与创卫的现实意义、国家卫生城市标准与创卫工作内容、国家卫生城市考核鉴定与创卫动态、西安创卫与食品卫生专项整治等进行了具体论述；第二章论述了创卫与食品卫生管理的关系；第三章从宣传动员、发动群众参与，食品生产经营企业整改提高、创卫达标，加强卫生长效管理、防止卫生问题回潮及解决创卫与食品卫生难题等方面，提出了 23 条食品生产经营行业创卫达标金点子，对创卫工作具有重要的指导意义；第四章至第十一章具体论述了食品生产经营行业怎样加强食品卫生管理，创卫达标；第十二章是食品从业人员卫生培训方案与效果测试题及参考答案，供开展食品卫生培训时参考；附录部分为食品卫生法规与国家卫生城市标准、陕西省卫生城市检查评比标准（食品卫生部分）、陕西省卫生县城检查评比标准（食品卫生部分）及“六小”行业卫生要求等。本书取材广泛、内容翔实、实用性强，是一本创卫与食品卫生管理必备的工具书，更是一本比较系统的创卫与食品卫生知识培训的好教材，将对促进食品生产经营行业卫生整治达标，保障食品卫生、安全，创建国家卫生城市发挥积极的作用。

由于我们的水平有限，编写时间仓促，书中难免有错误和疏漏之处，恳请广大读者批评指正。

编著者

2005 年 11 月

# 目 录

<b>第一章 创卫概述 .....</b>	( 1 )
<b>第一节 创卫概念与创卫的现实意义 .....</b>	( 1 )
<b>一、什么是创卫 .....</b>	( 1 )
<b>二、创卫的现实意义 .....</b>	( 2 )
<b>第二节 国家卫生城市标准与创卫工作内容 .....</b>	( 4 )
<b>一、新的国家卫生城市标准及其特点 .....</b>	( 4 )
<b>二、创卫工作主要内容 .....</b>	( 6 )
<b>第三节 国家卫生城市考核鉴定与创卫动态 .....</b>	( 6 )
<b>一、国家卫生城市考核鉴定与监督管理 .....</b>	( 6 )
<b>二、创卫动态 .....</b>	( 8 )
<b>第四节 西安创卫与食品卫生专项整治 .....</b>	(10)
<b>一、成立创卫组织机构为创卫提供组织保障 .....</b>	(10)
<b>二、过错责任追究制度力促创卫达标 .....</b>	(10)
<b>三、加强专项整治解决创卫难点问题 .....</b>	(11)
<b>四、制定食品卫生工作实施方案推动食品卫生专             项整治工作 .....</b>	(14)
<b>五、制定六小行业专项整治方案和基本卫生要求 .....</b>	(14)
<b>六、制定六小行业十化建设标准 .....</b>	(15)
<b>七、书记市长立下军令状达不到年初确定的创卫             目标年终不领目标奖 .....</b>	(16)
<b>八、陕西省爱卫会主任充分肯定西安市创卫成绩             显著 .....</b>	(17)
<b>九、西安市命名首批市级卫生区和卫生社区 .....</b>	(17)

十、编印创卫标语口号广泛宣传发动群众 .....	(18)
十一、西安市基本达到省级卫生城市标准采取六 大举措创建国家卫生城市 .....	(19)
十二、西安市创卫好的做法值得推广 .....	(20)
十三、西安市创卫大事记 .....	(21)
<b>第二章 创卫与食品卫生管理 .....</b>	<b>(24)</b>
第一节 食品卫生现状与创卫的必要性 .....	(24)
一、食品生产经营中存在的卫生问题发人深省 .....	(24)
二、食物中毒危及群众身体健康 .....	(35)
三、四大问题影响食品安全 .....	(38)
四、最大的健康安全隐患是食品 .....	(40)
第二节 创卫是强化食品卫生管理的有效途径 .....	(40)
一、创卫是解决食品卫生问题的一剂良药 .....	(40)
二、创卫促进食品生产经营行业改革与创新 .....	(41)
三、加强食品卫生管理是创卫的基本要求和重要 手段 .....	(42)
<b>第三章 食品生产经营行业创卫达标金点子 .....</b>	<b>(45)</b>
第一节 宣传动员发动群众参与金点子 .....	(45)
一、举办创卫文艺会演 .....	(45)
二、举办创卫演讲竞赛 .....	(46)
三、举办创卫知识竞赛 .....	(46)
四、举办创卫摄影书法绘画展览 .....	(46)
五、开展少先队共青团1+1创卫宣传活动 .....	(47)
六、组织创卫达标签名活动 .....	(47)
七、开设创卫市民学校 .....	(48)
第二节 食品生产经营企业整改提高创卫达标金点 子 .....	(48)
一、建设示范街示范户 .....	(49)
二、开展双联共建和社区四创建活动 .....	(49)

---

三、开展六创活动促进创卫达标 .....	(50)
四、四统一除病媒生物 .....	(50)
五、聘请义务创卫监督员 .....	(50)
六、四统一规范门头牌匾提升城市形象 .....	(51)
七、开通创卫热线电话 .....	(51)
八、成立创卫志愿者服务队 .....	(51)
<b>第三节 加强卫生长效管理防止卫生问题回潮金点子 .....</b>	<b>(52)</b>
一、实行日巡周查月评制度把创卫工作纳入常规管理 .....	(52)
二、建立六小行业卫生监督协查员制度 .....	(52)
三、建立创卫达标公示和卫生承诺制度接受社会监督 .....	(53)
四、成立创卫巡查队 .....	(53)
<b>第四节 解决创卫与食品卫生难题金点子 .....</b>	<b>(54)</b>
一、开办小吃超市解决群众就餐难问题 .....	(54)
二、建餐具集中消毒站解决餐具消毒流于形式问题 .....	(54)
三、开展食品从业人员卫生知识培训是解决食品卫生问题的治本之策 .....	(55)
四、加大综合执法力度解决城中村卫生难题 .....	(56)
<b>第四章 食品卫生管理的对象过程任务及管理体系 .....</b>	<b>(58)</b>
<b>第一节 食品卫生管理的对象过程目的和任务 .....</b>	<b>(58)</b>
一、食品卫生管理的对象和核心 .....	(58)
二、食品卫生管理的过程 .....	(59)
三、食品卫生管理的目的和任务 .....	(60)
<b>第二节 创卫与食品卫生管理体系 .....</b>	<b>(60)</b>
一、食品生产经营企业自身卫生管理 .....	(61)
二、卫生法制与卫生监督管理 .....	(62)

## **第五章 加强食品卫生法制与卫生监督管理依法规范**

<b>食品生产经营行为</b> .....	(64)
<b>第一节 食品卫生法基础知识</b> .....	(64)
<b>一、必须强化食品卫生法制管理</b> .....	(64)
<b>二、食品卫生立法的意义</b> .....	(66)
<b>三、食品卫生法的任务</b> .....	(67)
<b>四、食品卫生法规的分类</b> .....	(67)
<b>五、食品卫生法的特点</b> .....	(68)
<b>六、食品卫生法的主要内容</b> .....	(68)
<b>七、食品卫生法的适用范围</b> .....	(69)
<b>八、食品卫生法对食品总的要求和生产经营过程的卫生要求</b> .....	(69)
<b>九、食品卫生法规定禁止生产经营的食品</b> .....	(71)
<b>十、食品生产经营者的权利和义务</b> .....	(71)
<b>第二节 食品卫生监督机构及其职能</b> .....	(73)
<b>一、食品卫生监督机构及其职责</b> .....	(73)
<b>二、食品卫生监督员的职责范围和素质要求</b> .....	(73)
<b>三、食品卫生监督员守则与着装风纪要求</b> .....	(74)
<b>第三节 预防性卫生监督</b> .....	(75)
<b>一、预防性卫生监督的定义和任务</b> .....	(75)
<b>二、预防性卫生监督的范围</b> .....	(76)
<b>三、卫生审查评价的内容和一般卫生要求</b> .....	(76)
<b>四、卫生审查评价的步骤和验收程序</b> .....	(79)
<b>第四节 经常性卫生监督</b> .....	(81)
<b>一、经常性卫生监督的定义和任务</b> .....	(81)
<b>二、经常性卫生监督的内容与方式及程序</b> .....	(82)
<b>三、健康检查与禁止从业的疾病</b> .....	(84)
<b>四、食品卫生法规与卫生知识培训</b> .....	(87)
<b>五、卫生许可证办理及其管理</b> .....	(91)

六、计划监督监测与现场监督监测 .....	(92)
七、节前组织卫生检查 .....	(94)
八、对违法行为的查处 .....	(94)
<b>第六章 加强企业自身卫生管理强化行业规范自律 .....</b>	<b>(98)</b>
<b>第一节 餐饮业自身卫生管理 .....</b>	<b>(98)</b>
一、建筑设计与设备的卫生要求 .....	(99)
二、加工烹调过程的卫生管理 .....	(101)
三、餐具清洗消毒方法与卫生管理 .....	(109)
四、销售过程的卫生管理 .....	(111)
五、大中型餐饮企业的卫生管理 .....	(112)
六、集体食堂的卫生管理 .....	(114)
七、小型餐馆和个体饮食户的卫生管理 .....	(117)
八、从业人员岗位卫生责任制 .....	(122)
<b>第二节 粮油加工业自身卫生管理 .....</b>	<b>(125)</b>
一、粮油的特性 .....	(126)
二、卫生质量感官鉴定 .....	(126)
三、主要卫生问题 .....	(128)
四、卫生管理措施 .....	(130)
五、从业人员岗位卫生责任制 .....	(134)
<b>第三节 畜禽屠宰及其熟肉制品业自身卫生管理 .....</b>	<b>(135)</b>
一、肉类的特性 .....	(136)
二、卫生质量感官鉴定 .....	(136)
三、主要卫生问题 .....	(138)
四、卫生管理措施 .....	(139)
五、从业人员岗位卫生责任制 .....	(144)
<b>第四节 水产品加工业自身卫生管理 .....</b>	<b>(145)</b>
一、水产品的特性 .....	(145)
二、卫生质量感官鉴定 .....	(145)
三、主要卫生问题 .....	(147)

四、加工卫生管理措施	(148)
五、销售卫生管理措施	(149)
第五节 蛋与蛋制品业自身卫生管理	(149)
一、蛋品的特性	(150)
二、卫生质量感官鉴定	(150)
三、主要卫生问题	(152)
四、卫生管理措施	(152)
五、销售卫生管理	(153)
第六节 乳与乳制品业自身卫生管理	(153)
一、乳品的特性	(154)
二、卫生质量感官鉴定	(154)
三、主要卫生问题	(155)
四、卫生管理措施	(156)
五、从业人员岗位卫生责任制	(158)
第七节 酒厂自身卫生管理	(159)
一、卫生质量感官鉴定	(159)
二、主要卫生问题	(160)
三、卫生管理措施	(162)
四、从业人员岗位卫生责任制	(166)
第八节 冷饮与饮料厂自身卫生管理	(168)
一、卫生审核制度	(168)
二、原料的卫生管理	(168)
三、生产场所卫生管理	(170)
四、设备用具卫生管理	(171)
五、操作卫生管理	(171)
六、从业人员的卫生管理	(173)
七、冷饮贮存卫生管理	(173)
八、卫生质量管理	(174)
九、销售卫生管理	(175)

十、从业人员岗位卫生责任制	(176)
<b>第九节 罐头食品厂自身卫生管理</b>	<b>(179)</b>
一、基本卫生要求	(179)
二、原料的卫生管理	(180)
三、加工过程卫生管理	(182)
四、保温卫生检验	(185)
五、罐头卫生质量要求	(186)
六、销售卫生管理	(187)
七、从业人员岗位卫生责任制	(187)
<b>第十节 糕点糖果业自身卫生管理</b>	<b>(190)</b>
一、主要卫生问题	(190)
二、原料卫生管理	(191)
三、加工卫生管理	(192)
四、个人卫生要求	(193)
五、销售卫生管理	(194)
六、从业人员岗位卫生责任制	(194)
<b>第十一节 调味品业自身卫生管理</b>	<b>(195)</b>
一、主要卫生问题	(196)
二、原料卫生要求	(196)
三、制曲与发酵卫生要求	(197)
四、环境卫生要求	(198)
五、成品消毒管理	(198)
六、包装卫生要求	(199)
七、成品卫生要求	(200)
八、销售商店卫生管理	(200)
九、从业人员岗位卫生责任制	(200)
<b>第十二节 豆制品业自身卫生管理</b>	<b>(202)</b>
一、非发酵性豆制品卫生管理	(203)
二、发酵性豆制品卫生管理	(205)

三、淀粉类制品卫生管理	(207)
四、加工销售卫生管理	(208)
第十三节 酱腌菜业自身卫生管理	(209)
一、原料采购贮藏卫生管理	(209)
二、生产加工过程卫生管理	(209)
三、成品卫生质量鉴定	(210)
四、销售卫生管理	(211)
五、从业人员岗位卫生责任制	(211)
第七章 加强食品卫生质量管理严防病从口入	(212)
第一节 食品卫生质量管理概述	(212)
一、食品卫生质量管理的概念和重要性	(212)
二、食品卫生质量管理的步骤和程序	(213)
三、食品卫生质量管理的特点和评价指标	(214)
第二节 影响食品卫生质量的因素	(215)
一、食品污染	(216)
二、食品腐败变质	(226)
第三节 提高食品卫生质量的措施	(229)
一、做好食品卫生质量管理的基础工作	(229)
二、防止食品污染	(231)
三、控制食品腐败变质	(234)
第四节 食品卫生质量鉴定	(240)
一、食品卫生质量鉴定的目的	(240)
二、食品卫生质量鉴定的步骤和方法	(241)
三、食品卫生质量鉴定后的处理	(249)
第五节 食品卫生质量标准	(249)
一、食品卫生质量标准与制订原则及程序	(249)
二、食品卫生指标及其卫生学意义	(250)
三、各类食品卫生质量标准及其制订的依据	(251)
第八章 增强鉴别假冒伪劣食品能力依法打击非法食	

品生产经营	.....	(252)
第一节 食品卫生质量感官鉴别基本知识	.....	(252)
一、食品卫生质量感官鉴别的意义	.....	(252)
二、食品卫生质量感官鉴别的法律依据与基本原 理	.....	(253)
三、食品卫生质量感官鉴别的适用范围	.....	(254)
第二节 常见食品卫生质量的感官鉴别	.....	(254)
一、怎样鉴别肉类是否经过检疫	.....	(254)
二、怎样鉴别不同的肉类检疫印章	.....	(254)
三、怎样鉴别注水猪肉	.....	(255)
四、怎样鉴别病死猪肉	.....	(255)
五、怎样鉴别米猪肉	.....	(256)
六、怎样鉴别母猪肉	.....	(256)
七、怎样鉴别注水牛肉	.....	(256)
八、怎样鉴别健康活鸡	.....	(256)
九、怎样鉴别注水鸡鸭	.....	(257)
十、怎样鉴别变质的烧鸡	.....	(257)
十一、怎样鉴别被污染的鱼	.....	(257)
十二、怎样鉴别被农药毒死的鱼	.....	(258)
十三、怎样鉴别紫菜质量	.....	(258)
十四、怎样鉴别干海带质量	.....	(259)
十五、怎样鉴别腐竹质量	.....	(259)
十六、怎样鉴别用化肥催发的豆芽菜	.....	(259)
十七、怎样鉴别营养丰富的蔬菜	.....	(260)
十八、怎样鉴别黑木耳质量	.....	(260)
十九、怎样鉴别银耳质量	.....	(261)
二十、怎样鉴别黄花菜质量	.....	(261)
二十一、怎样鉴别西瓜质量	.....	(262)
二十二、怎样鉴别龙眼质量	.....	(262)

二十三、怎样鉴别桂圆质量	(263)
二十四、怎样鉴别百合质量	(263)
二十五、怎样鉴别枸杞子质量	(263)
二十六、怎样鉴别红枣质量	(264)
二十七、怎样鉴别假冒新小米	(264)
二十八、怎样鉴别大料质量	(264)
二十九、怎样鉴别桂皮质量	(265)
三十、怎样鉴别劣质辣椒面	(265)
三十一、怎样鉴别真假香油	(265)
三十二、怎样鉴别葡萄干质量	(266)
三十三、怎样鉴别白酒质量	(266)
三十四、怎样鉴别茶叶质量	(267)
三十五、怎样鉴别蜂蜜质量	(269)
<b>第九章 预防食物中毒保障群众身体健康</b>	(270)
第一节 食物中毒的概念特点分类及其原因	(270)
一、什么是食物中毒	(270)
二、食物毒性产生的原因	(270)
三、食物中毒的特点	(271)
四、食物中毒的分类	(271)
五、食物中毒发生的原因	(272)
第二节 常见食物中毒及其预防	(273)
一、常见细菌性食物中毒的特点及其预防	(273)
二、常见有毒动植物食物中毒的特点及其预防	(277)
三、常见化学性食物中毒的特点及其预防	(281)
第三节 食物中毒的报告调查控制分析与定性	(283)
一、食物中毒的报告	(283)
二、食物中毒的调查与控制	(285)
三、食物中毒的分析与定性	(286)
<b>第十章 推行岗位责任制保障卫生管理措施落实</b>	(287)

第一节 岗位责任制的制订 .....	(287)
一、岗位职责的划分 .....	(287)
二、制定岗位责任制的步骤 .....	(288)
第二节 推行岗位责任制应注意的问题 .....	(289)
一、健全各项规章制度 .....	(289)
二、加强岗位职业培训与政治思想工作 .....	(290)
三、建立内部管理体系保障岗位责任制顺利实施 .....	(291)
<b>第十一章 搞好公共关系促进创卫与食品卫生管理 .....</b>	<b>(292)</b>
第一节 公共关系的概念 .....	(292)
一、什么是公共关系 .....	(292)
二、公共关系的特征 .....	(293)
第二节 公共关系在食品卫生管理中的地位及其应用 .....	(294)
一、公共关系在食品卫生管理中的重要地位 .....	(294)
二、公共关系在食品卫生管理中的应用 .....	(295)
<b>第十二章 食品卫生培训实施方案卫生培训效果测试题及参考答案 .....</b>	<b>(298)</b>
第一节 食品从业人员卫生培训实施方案 .....	(298)
第二节 食品从业人员卫生培训效果测试题 .....	(300)
第三节 测试题参考答案 .....	(303)
<b>附录：</b> .....	<b>(309)</b>
中华人民共和国食品卫生法 .....	(309)
食品卫生监督程序 .....	(321)
食品卫生行政处罚办法 .....	(330)
餐饮业食品卫生管理办法 .....	(337)
集贸市场食品卫生管理规范 .....	(343)
街头食品卫生管理暂行办法 .....	(350)
个体餐饮业监督管理办法(试行) .....	(353)

食品卫生监督量化分级标示管理规范	(357)
散装食品卫生管理规范	(359)
学生集体用餐卫生监督办法	(363)
学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定	(366)
食物中毒事故处理办法	(374)
国家卫生城市标准	(379)
国家卫生城市考核鉴定和监督管理办法(试行)	(387)
陕西省卫生城市检查评比标准(食品卫生)	(390)
陕西省卫生县城检查评比标准(食品卫生)	(393)
西安市创建国家卫生城市食品卫生工作实施方案	(395)
西安市创建国家卫生城市食品卫生专项整治工作 实施方案	(405)
西安市创建国家卫生城市六小行业专项整治方案	(411)
西安市六小行业基本卫生要求	(416)
西安市六小行业十化建设标准	(428)
食品生产经营卫生制度	(438)
西安市创建国家卫生城市环保模范城市标语口号	(446)