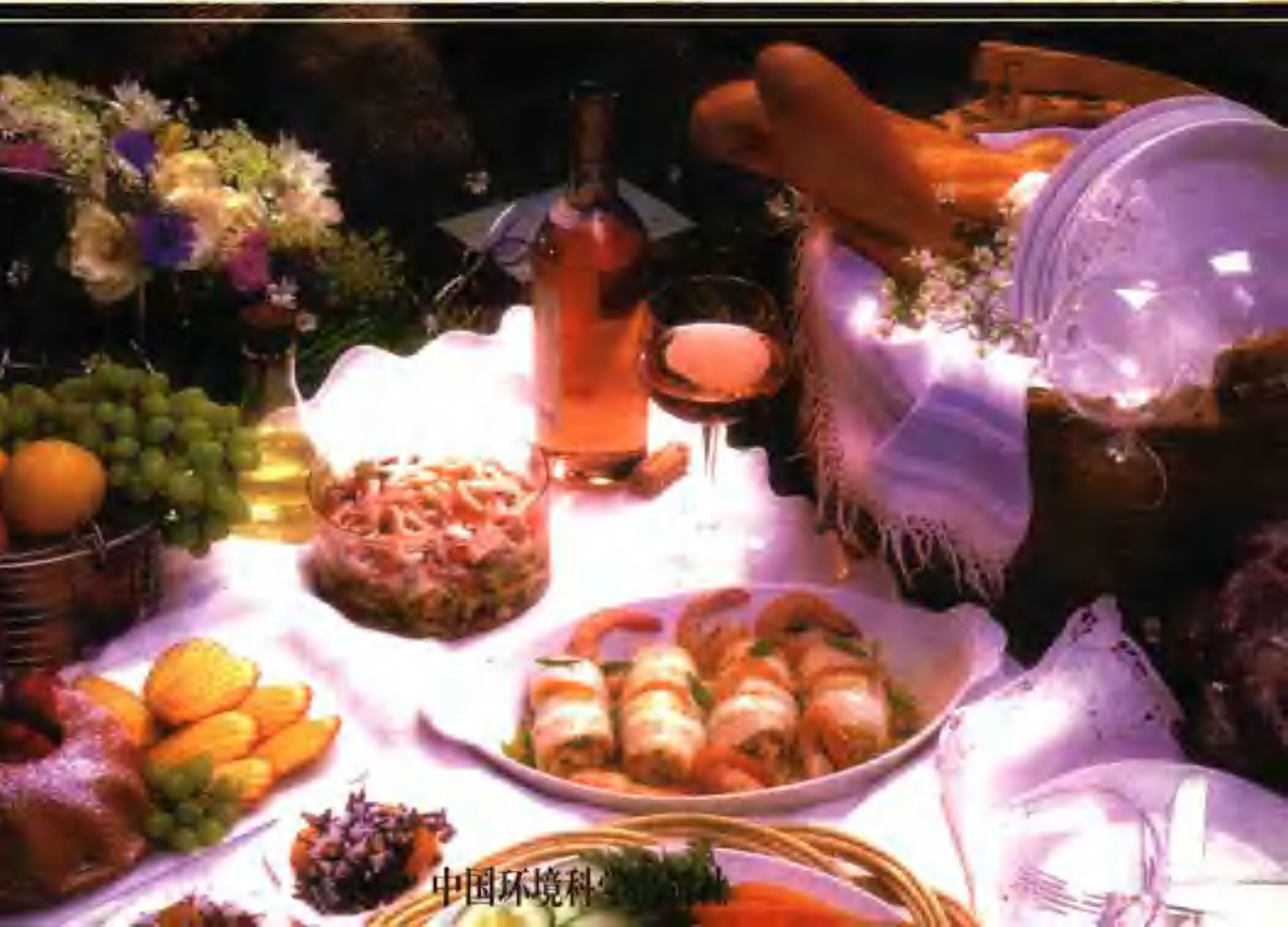


A BOOK OF FOOD & SANITATION'S
SUPERVISION AND ADMINISTRATION

食品卫生 监督管理 与 执法全书

餐饮业食物中毒事故防范与处理实务

主编：蔡同一



中国环境科学出版社

食品卫生监督管理与执法全书

——餐饮业食物中毒事故防范与处理实务

上 卷

主编 蔡 同 一

中国环境科学出版社

· 北 京 ·

图书在版编目(CIP)数据

食品卫生监督管理与执法全书:餐饮业食物中毒事故防范与处理实务/蔡同义主编.
—北京:中国环境科学出版社,1999.9
ISBN 7-80135-727-2

Ⅰ.食… Ⅱ.蔡… Ⅲ.①食物中毒-预防(卫生)法规-基本知识-中国 ②食物中毒-处理-法规 基本知识-中国 W.D922.165

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 39370 号

中国环境科学出版社出版发行
(100036 北京市海淀区普惠南里 11 号)
中国建筑工业出版社密云印刷厂印刷
新华书店总店科技发行所发行
各地新华书店经售

1999 年 9 月第一版 开本 787×1092 1/16
1999 年 9 月第一次印刷 印张:157.75
印数 1-3000 字数:3653 千字
ISBN 7-80135-727-2/Z·103
定价:695.5 元(上、中、下三卷)

食品卫生监督管理与执法全书

主编：蔡同一

教 授

博士生导师

国家食物与营养咨询委员会委员

中国绿色食品协会常务理事

中国食品科学技术学会理事

前 言

食品安全问题随着生活水平的提高而日益受到人们的重视,而比利时二恶英污染鸡的出现及其后可口可乐饮料、法国葡萄酒的污染事故,使食品安全问题似乎突然之间变得特别严重起来,引起一阵世界范围的恐慌,并造成比国 600 亿比郎(约合 15 亿欧元)的损失。我国因与比国的贸易关系,也有一部分可疑被污染食品入境,故 6 月 9 日卫生部用传真发出紧急通知,暂停进口和销售比利时、荷兰、法国、德国自 1999 年 1 月 15 日至 6 月 1 日生产的乳制品、畜禽制品(包括原料、半成品)。

食品不安全的因素很多,现今面临的主要是食品污染,而食品污染的途径是全方位的。在整个食物链中,即从土壤、空气、水到农作物及饲料、畜禽、水产品到食品,任何一个环节都可能被致病性微生物和有害化学品污染。人们习惯于注意防范成品食品的污染,不太重视食品加工和生产各环节的污染。我国大量发生的食物中毒事件,多是因为食品成品直接被污染,或是食用了伪劣变质食品,鲜见食品深加工过程中出现污染事件。这并不是因为我们更注重食品卫生,恰恰说明我们对食品卫生的理解还在较表浅的层次。——当然,还有生活方式的问题,而这是很难改变的——比利时二恶英污染鸡事件是从饲料、饲料添加剂开始的,这正是给我们敲响了警钟。

《食品卫生监督管理与执法全书》所论述的内容包括从原材料开始的食品加工、生产、销售、消费全过程。本书汲取我国及世界各国近年来发生的食品污染及其防治措施、食物中毒事故的教训,根

据我国政府及相关部门制定的食品卫生法律法规,全面论述了各类食品、饮品的加工生产过程及其卫生标准,并重点论述了食品污染、食物中毒事故的鉴定、赔偿及相关法律责任。本书共分为十四篇:第一篇为食品与食品卫生;第二篇为食品生产卫生规范;第三篇为食品质量管理;第四篇为食品污染与消毒;第五篇为食物中毒与急救;第六篇为食品质量感官鉴别;第七篇为食品卫生检验技术(上);第八篇为食品卫生检验技术(下);第九篇为食品细菌与微生物检验技术;第十篇为安全食品及其标准;第十一篇为食品卫生与法律责任;第十二篇为食品卫生案例精析;第十三篇为食物中毒及其法医学鉴定;第十四篇为食物中毒与损害赔偿;

由于编者水平有限,时间也较仓促,本书难免存在一些不足之处,望读者诸君批评指正。

本书课题组

1999年8月

目 录

上 卷

第一篇 食品与食品卫生

第一章 食品卫生管理

- 第一节 概述..... (3)
- 第二节 食品企业的卫生管理..... (6)
- 第三节 食品生产经营过程的卫生管理 (16)
- 第四节 进出口食品的卫生管理 (24)

第二章 食品原料的卫生

- 第一节 粮食的卫生 (27)
- 第二节 食用油的卫生 (34)
- 第三节 豆类的卫生 (38)
- 第四节 肉的卫生 (42)
- 第五节 奶的卫生 (48)
- 第六节 禽蛋的卫生 (53)
- 第七节 水产品的卫生 (59)
- 第八节 果蔬的卫生 (62)

第三章 酒和调味品卫生

- 第一节 饮料酒卫生 (73)
- 第二节 调味品卫生 (88)

第四章 食品工厂用水卫生

- 第一节 食品工厂的水质卫生 (94)
- 第二节 食品工厂的用水处理方法 (99)

第三节 食品工厂的废水处理方法·····	(106)
第四节 食品工厂污水排入地面水的卫生规则·····	(110)
第五章 食品包装的卫生	
第一节 食品包装的分类·····	(112)
第二节 食品包装的基本卫生问题·····	(114)
第三节 包装材料的卫生要求·····	(115)
第四节 食品包装材料及容器的卫生安全性评价·····	(129)
第六章 食品安全性评价	
第一节 概述·····	(132)
第二节 食品安全性评价程序·····	(133)
第三节 食品中有害化学物质卫生标准的制订·····	(151)

第二篇 食品生产卫生规范

第一章 粮食及其主要制品

第一节 粮食·····	(157)
第二节 主要粮食制品加工·····	(164)

第二章 食用植物油

第一节 概述·····	(171)
第二节 原料要求·····	(173)
第三节 生产工艺·····	(176)
第四节 包装、贮存、运输·····	(182)
第五节 卫生评价·····	(183)

第三章 饼干、面包、蛋糕

第一节 原辅料的卫生要求·····	(185)
第二节 主要卫生问题·····	(187)
第三节 饼干的生产·····	(187)
第四节 面包的生产·····	(194)
第五节 蛋糕的生产·····	(197)

第四章 豆与豆制品

- 第一节 概述..... (201)
- 第二节 原料要求..... (201)
- 第三节 生产工艺..... (202)

第五章 酒 类

- 第一节 酒类的卫生问题..... (209)
- 第二节 白酒..... (211)
- 第三节 啤酒..... (216)
- 第四节 黄酒..... (224)
- 第五节 果酒(葡萄酒)..... (227)
- 第六节 酒类贮藏、运输、销售卫生要求..... (231)

第六章 乳与乳制品

- 第一节 原料乳..... (233)
- 第二节 乳品加工的基本设计和设施..... (236)
- 第三节 生产工艺要求..... (237)
- 第四节 设备与工具的卫生要求..... (247)
- 第五节 卫生管理与评价..... (248)

第七章 肉与肉制品

- 第一节 畜的屠宰..... (251)
- 第二节 肉的冷却、冷冻及其卫生要求..... (252)
- 第三节 肉品加工原料的卫生要求..... (255)
- 第四节 肉品加工前的准备..... (257)
- 第五节 主要肉制品的加工..... (259)

第八章 蛋与蛋制品

- 第一节 蛋的形成、构造与变化..... (267)
- 第二节 食用蛋与非食用蛋..... (269)
- 第三节 蛋的主要卫生问题..... (271)
- 第四节 鲜蛋的贮存和运输..... (272)
- 第五节 蛋制品..... (275)
- 第六节 再制蛋..... (280)

第九章 饮料与冷食

- 第一节 分类..... (284)
- 第二节 原料的卫生要求..... (285)
- 第三节 饮料的生产..... (288)
- 第四节 冷食的生产..... (295)
- 第五节 生产机械与包装容器的卫生要求..... (299)

第十章 水产及其制品

- 第一节 水产的卫生问题..... (301)
- 第二节 水产的检验与评价..... (304)
- 第三节 水产的保鲜、贮存与运输 (307)
- 第四节 水产制品..... (311)

第十一章 调 味 品

- 第一节 酱油..... (326)
- 第二节 食醋..... (328)
- 第三节 味精..... (331)
- 第四节 汤料..... (336)

第十二章 糖 果

- 第一节 概念与分类..... (337)
- 第二节 糖果原料的卫生要求..... (338)
- 第三节 糖果生产工艺与质量控制..... (339)
- 第四节 糖果生产的卫生管理..... (345)

第十三章 蜜 饯

- 第一节 概述..... (347)
- 第二节 各类蜜饯的生产工艺要点..... (350)
- 第三节 成品卫生质量评价..... (351)

第十四章 罐头食品

- 第一节 概念..... (353)
- 第二节 罐头食品加工工艺..... (355)
- 第三节 主要食品罐头的工艺要点..... (362)
- 第四节 食品罐头的检验与评价..... (369)

第十五章 食品添加剂

第一节 概述·····	(373)
第二节 卫生质量控制·····	(375)

第三篇 食品质量管理**第一章 概论**

第一节 食品质量管理基本概念·····	(381)
第二节 食品质量管理基础知识·····	(387)
第三节 食品质量管理的意义和作用·····	(406)
第四节 食品质量管理的发展趋势·····	(407)

第二章 食品质量控制

第一节 质量数据·····	(409)
第二节 质量控制的传统方法·····	(415)
第三节 质量控制的新型方法·····	(441)
第四节 工序控制·····	(447)

第三章 食品质量检验

第一节 概述·····	(456)
第二节 抽样检验·····	(461)
第三节 感官检验·····	(478)
第四节 检验采样·····	(491)

第四章 食品质量保持

第一节 食品质量保持的重要性·····	(494)
第二节 食品质量保持的途径·····	(496)

第五章 食品企业全面质量管理

第一节 概述·····	(503)
第二节 全面质量管理的推行·····	(506)

第六章 食品卫生监督

第一节 概述·····	(510)
第二节 食品生产中的危害分析关键控制点(HACCP)系统·····	(525)

第三节 市场食品卫生的监督管理·····	(535)
第七章 食品标签	
第一节 概述·····	(539)
第二节 各类预包装食品标签必须标注内容详解·····	(541)
第三节 预包装食品标签通用标准·····	(546)

第四篇 食品污染与消毒

第一章 食品污染

第一节 概述·····	(557)
第二节 食品加工过程细菌的污染·····	(559)
第三节 霉菌及霉菌毒素对食品的污染·····	(561)
第四节 禽畜疫病的污染·····	(565)
第五节 工业“三废”对食品的污染·····	(569)
第六节 农药对食品的污染·····	(575)
第七节 运输及贮存过程的污染·····	(577)
第八节 亚硝胺、苯并(α)芘对食品的污染·····	(579)

第二章 食品消毒

第一节 热力消毒·····	(586)
第二节 过滤除菌·····	(593)
第三节 紫外线消毒·····	(600)
第四节 臭氧消毒·····	(607)
第五节 电离辐射消毒·····	(612)

第三章 食品消毒剂

第一节 食品加工中的洗涤·····	(616)
第二节 含氯消毒剂·····	(621)
第三节 过氧化物类(过氧乙酸)消毒剂·····	(628)
第四节 醇类(乙醇)消毒剂·····	(631)
第五节 其他化学消毒剂·····	(633)
第六节 表面活性剂洗涤消毒·····	(635)

第七节 消毒皂的使用和清洗消毒	(640)
第四章 食品防腐	
第一节 引起食物中毒和食品腐败的主要微生物	(643)
第二节 食品防腐是一项综合技术	(649)
第五章 食品防腐剂	
第一节 食品的酸性与食品防腐	(654)
第二节 有机酸及有机酸酯类防腐剂	(661)
第三节 二氧化硫与亚硫酸盐	(688)
第四节 亚硝酸盐	(703)
第五节 发酵剂	(711)
第六节 酚类物质和螯合剂	(716)
第七节 乳酸链球菌素	(724)
第六章 防腐剂的正确使用与防腐包装	
第一节 正确使用食品防腐剂	(732)
第二节 防腐包装	(737)

中 卷

第五篇 食物中毒与急救

第一章 食源性疾病

第一节 食源性疾病概述	(747)
第二节 细菌性食物中毒	(749)
第三节 病毒性食源性疾病	(754)
第四节 寄生虫性食源性疾病	(755)
第五节 化学性中毒	(759)
第六节 食物中毒的调查处理	(766)

第二章 食物中毒

第一节 食物中毒的概念	(767)
-------------	-------

第二节 细菌性食物中毒·····	(769)
第三节 有毒动植物中毒·····	(775)
第四节 真菌毒素中毒·····	(784)
第五节 有毒化学物质食物中毒·····	(787)
第六节 食物中毒发生时的处理及对策·····	(791)
第三章 食物中毒急救处理	
第一节 细菌性食物中毒·····	(796)
第二节 真菌性食物中毒·····	(802)
第三节 植物性食物中毒·····	(804)
第四节 动物性食物中毒·····	(814)
第四章 农药中毒急救处理	
第一节 有机氮类·····	(817)
第二节 有机硫类·····	(817)
第三节 有机磷类·····	(818)
第四节 有机氟类·····	(821)
第五节 氨基甲酸酯类·····	(824)
第六节 乙基硫赶磺酸乙脂(402 农药)·····	(825)
第七节 除虫菊酯类杀虫剂·····	(826)
第八节 砷及其化合物·····	(826)
第九节 磷及其化合物·····	(828)
第十节 汞及其化合物·····	(831)
第十一节 氟及其化合物·····	(832)
第十二节 其他·····	(833)
第五章 中毒急救常用药物剂量表	

第六篇 食品质量感官鉴别

第一章 概述

第一节 食品质量感官鉴别的原理和依据·····	(855)
第二节 食品质量感官鉴别的基本方法与要求·····	(859)

第二章 动物性食品质量感官鉴别

第一节 畜禽肉质量感官鉴别·····	(867)
第二节 肉类制品质量感官鉴别·····	(875)
第三节 肉及肉制品质量感官鉴别后的食用原则·····	(879)
第四节 猪内脏质量感官鉴别与食用原则·····	(879)
第五节 气味与滋味异常猪肉质量感官鉴别与食用原则·····	(881)
第六节 色泽异常猪肉质量感官鉴别与食用原则·····	(882)
第七节 肉品新鲜度的快速检验法·····	(883)
第八节 乳及乳制品质量感官鉴别·····	(884)
第九节 乳及乳制品质量感官鉴别后的食用原则·····	(889)
第十节 豆制品质量感官鉴别后的食用原则·····	(889)
第十一节 乳新鲜度及掺伪掺杂的快速检验法·····	(891)
第十二节 蛋及蛋制品质量感官鉴别·····	(893)
第十三节 蛋及蛋制品质量感官鉴别后的食用原则·····	(898)
第十四节 蛋新鲜度的快速检验法·····	(898)
第十五节 水产品及其制品质量感官鉴别·····	(898)
第十六节 水产品及其制品质量感官鉴别后的食用原则·····	(905)
第十七节 水产品鲜度水煮试验后的感官鉴别·····	(906)
第十八节 水产品鲜度的快速检验法·····	(906)
第十九节 河豚鱼质量感官鉴别与检验·····	(907)
第二十节 蜂蜜质量感官鉴别·····	(908)
第二十一节 蜂蜜质量感官鉴别后的食用原则·····	(909)
第二十二节 影响蜂蜜质量的因素·····	(909)
第二十三节 蜂蜜掺假掺杂的快速检验法·····	(910)
第二十四节 部分动物性食品质量感官指标标准摘要·····	(912)

第三章 植物性食品质量感官鉴别

第一节 谷类质量感官鉴别·····	(926)
第二节 谷类质量感官鉴别后的食用原则·····	(930)
第三节 影响谷类质量的因素·····	(931)
第四节 面粉中掺伪的检验方法·····	(932)

第五节 植物油料与油脂质量感官鉴别.....	(932)
第六节 植物油料与油脂质量感官鉴别后的食用原则.....	(943)
第七节 影响植物油料与油脂质量的因素.....	(943)
第八节 植物油脂的品种鉴别与掺伪检验方法.....	(944)
第九节 豆制品质量感官鉴别.....	(945)
第十节 豆制品质量感官鉴别后的食用原则.....	(955)
第十一节 影响豆制品质量的因素.....	(955)
第十二节 果品质量感官鉴别.....	(956)
第十三节 果品质量感官鉴别后的食用原则.....	(963)
第十四节 蔬菜质量感官鉴别.....	(963)
第十五节 蔬菜质量感官鉴别后的食用原则.....	(974)
第十六节 部分植物性食品质量感官指标标准摘要.....	(974)
第四章 其他类食品质量感官鉴别	
第一节 调味品质量感官鉴别.....	(992)
第二节 调味品质量感官鉴别后的食用原则.....	(998)
第三节 影响调味品质量的因素.....	(999)
第四节 掺假调味品快速检验法.....	(999)
第五节 酒类质量感官鉴别	(1001)
第六节 酒类质量感官鉴别后的食用原则	(1019)
第七节 罐头质量感官鉴别	(1019)
第八节 罐头质量感官鉴别后的食用原则	(1022)
第九节 影响罐头质量的因素	(1022)
第十节 糕点质量感官鉴别	(1023)
第十一节 糕点质量感官鉴别后的食用原则	(1032)
第十二节 影响糕点质量的因素	(1032)
第十三节 糖与糖果质量感官鉴别	(1033)
第十四节 糖与糖果质量感官鉴别后的食用原则	(1035)
第十五节 影响糖与糖果质量的因素	(1036)
第十六节 茶叶质量感官鉴别	(1037)
第十七节 茶叶质量感官鉴别后的食用原则	(1045)

第十八节 影响茶叶质量的因素	(1046)
第十九节 软饮料与冷食品质量感官鉴别	(1046)
第二十节 软饮料与冷食品质量感官鉴别后的食用原则	(1056)
第二十一节 影响软饮料与冷食品质量的因素	(1056)
第二十二节 软饮料与冷食品掺伪的检验法	(1058)
第二十三节 部分其他类食品质量感官指标标准摘要	(1059)

第七篇 食品卫生检验技术(上)

第一章 食品卫生检验的分析方法

第一节 概述	(1089)
第二节 化学分析法	(1089)
第三节 物理化学分析法	(1091)

第二章 食品的一般成分分析

第一节 比重的测定	(1138)
第二节 水分的测定	(1143)
第三节 灰分的测定	(1145)
第四节 蛋白质测定	(1147)
第五节 脂肪的测定	(1153)
第六节 糖的测定	(1161)
第七节 氯化物的测定	(1174)
第八节 酸度的测定	(1176)
第九节 酸价与过氧化值的测定	(1181)

第三章 食品中的微量元素

第一节 金属元素	(1185)
第二节 非金属元素(氟化物)	(1219)

第四章 食品中的添加剂

第一节 山梨酸、苯甲酸的测定	(1224)
第二节 亚硝酸盐与硝酸盐的测定	(1228)
第三节 亚硫酸盐的测定	(1233)