

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

下 卷

主编 蔡 同 一

中国环境科学出版社

• 北 京 •

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	有机氯类	(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 水产品及水产制品质量感官鉴别·····	(898)
第十六节 水产品及水产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 调味品质质量感官鉴别·····	(992)
第二节 调味品质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)

第四节 甜味剂的测定	(1237)
第五节 食用合成色素的测定	(1246)
第六节 抗氧化剂的测定	(1250)
第五章 食品中的有害物质	
第一节 有机氯农药残留量的测定	(1260)
第二节 有机磷农药残留量的测定	(1268)
第三节 溶剂残留量的测定	(1273)
第四节 霉菌毒素的测定	(1276)
第五节 苯并(a)芘的测定	(1299)
第六节 组胺的测定	(1303)
第七节 游离棉酚的测定	(1305)
第八节 氰化物的测定	(1308)
第九节 西维因残留量的测定	(1312)

第八篇 食品卫生检验技术(下)

第一章 粮谷类

第一节 粮谷的种类	(1319)
第二节 粮谷的化学成分	(1321)
第三节 粮谷的质量检验	(1325)
第四节 小麦	(1330)
第五节 大米	(1341)
第六节 玉米	(1352)
第七节 大豆	(1358)

第二章 植物油脂

第一节 植物油脂的分类	(1368)
第二节 植物油脂的成分	(1370)
第三节 植物油脂的提取和精炼	(1374)
第四节 植物油脂的品质检验项目及检验方法	(1384)
第五节 花生油	(1387)

第六节 豆油	(1388)
第七节 棉籽油	(1390)
第八节 桐油	(1391)
第九节 蓖麻油	(1394)
第三章 蔬菜和果品	
第一节 蔬菜的分类	(1396)
第二节 果品的分类	(1400)
第三节 蔬菜和果品的化学成分	(1408)
第四节 蔬菜和果品的采收、分级和检验	(1416)
第四章 肉及肉制品	
第一节 肉用家畜的种类	(1426)
第二节 肉用家畜的屠宰和冷藏加工	(1428)
第三节 肉的结构和化学成分	(1430)
第四节 肉的商品分级、质量要求和检验	(1443)
第五节 肉制品	(1446)
第五章 蛋 品	
第一节 蛋的结构的化学成份	(1455)
第二节 蛋的质量指标、分级及鉴定	(1470)
第三节 松花蛋	(1479)
第六章 食 糖	
第一节 食糖的生产	(1497)
第二节 食糖的种类及质量特点	(1500)
第三节 食糖的质量标准和质量检验	(1502)
第七章 酒 类	
第一节 酒的分类	(1508)
第二节 酿酒的基本原理及其主要成分	(1510)
第三节 白 酒	(1512)
第四节 黄 酒	(1517)
第五节 啤 酒	(1520)
第六节 葡萄酒和果酒	(1524)

第八章 茶 叶

- 第一节 茶叶的分类与质量特点 (1529)
- 第二节 茶叶的化学成分 (1537)
- 第三节 茶叶的采摘及制茶 (1540)
- 第四节 茶叶的质量要求及审评 (1546)

第九章 软饮料

- 第一节 概 述 (1551)
- 第二节 碳酸饮料 (1552)
- 第三节 果蔬汁饮料 (1557)
- 第四节 发酵饮料 (1562)
- 第五节 蛋白饮料 (1566)
- 第六节 矿泉水饮料类 (1568)
- 第七节 固体饮料 (1571)

第十章 食用包装材料及容器

- 第一节 食品包装用树脂 (1574)
- 第二节 食用容器、包装材料 (1582)
- 第三节 食具容器 (1594)

下 卷

第九篇 食品细菌与微生物检验技术

第一章 概述

- 第一节 细菌的形态与结构 (1603)
- 第二节 细菌的生理 (1607)
- 第三节 抗原和抗体 (1616)
- 第四节 病原性球菌 (1617)
- 第五节 肠道杆菌 (1620)
- 第六节 副溶血性弧菌 (1630)

第七节 空肠弯曲菌	(1631)
第八节 需氧芽胞杆菌属	(1632)
第九节 厌氧芽胞杆菌属	(1634)
第二章 细菌形态学检查法	
第一节 不染色细菌标本检查法	(1637)
第二节 染色细菌标本检查法	(1638)
第三章 细菌生理学检查法	
第一节 细菌的培养	(1645)
第二节 常用培养基的制备	(1651)
第四章 一般检验方法	
第一节 样品的采集	(1681)
第二节 检验与报告	(1684)
第三节 菌落总数测定	(1685)
第四节 大肠菌群测定	(1691)
第五章 常见致病菌检验	
第一节 葡萄球菌检验	(1701)
第二节 溶血性链球菌检验	(1703)
第三节 沙门氏菌检验	(1706)
第四节 志贺氏菌检验	(1711)
第五节 病原性大肠艾希氏菌检验	(1714)
第六节 小肠结肠炎耶尔森氏菌检验	(1717)
第七节 副溶血性弧菌检验	(1722)
第八节 空肠弯曲菌检验	(1726)
第九节 肉毒梭菌及肉毒毒素检验	(1730)
第十节 产气荚膜梭菌检验	(1734)
第十一节 蜡样芽胞杆菌检验	(1738)
第六章 真菌学检验	
第一节 霉菌和酵母数测定	(1742)
第二节 常见产毒霉菌的鉴定	(1745)