



食品卫生手册

食品卫生手册

贵阳市卫生教育所

一九八三年

前 言

搞好食品卫生，防止“病从口入”，保障广大群众身体健康，是一项十分重要的工作。它关系到城乡家家户户的每一个成员。

为了搞好食品卫生工作，宣传把好“病从口入”关，我们编印了这本《食品卫生手册》。这本手册汇编了食品卫生管理条例、办法、标准及食品卫生基本常识，防止食物中毒基本常识，营养卫生基本常识，供食品卫生监督管理人员、卫生宣传员、食堂炊事管理人員和广大食品从业人员工作和学习时参考之用。

由于我们水平不高，经验不足，编辑中的缺点和错误一定不少，敬希批评指正。

——编者



目 录

一、食品卫生管理条例、办法和标准选编

- 中华人民共和国食品卫生法..... (3)
- 食品卫生五四制..... (10)
- 食物中毒调查报告办法..... (12)
- 粮食卫生标准 (代替GB14-77)..... (18)
- 粮食卫生管理办法..... (19)
- 食用植物油卫生标准 (代替GB25-77)..... (21)
- 食用植物油卫生管理办法..... (22)
- 酱油卫生标准 (代替GB15-77)..... (24)
- 醋卫生标准 (代替GB4-77)..... (25)
- 食醋卫生标准 (代替GB5-77)..... (26)
- 味精卫生标准 (代替GB6-77)..... (27)
- 食盐卫生标准 (代替GB7-77)..... (28)
- 调味品卫生管理办法..... (30)
- 淀粉类制品卫生标准..... (31)
- 酱腌菜卫生标准..... (32)
- 豆制品、酱腌菜卫生管理办法..... (33)
- 豆制品、酱腌菜品种分类表..... (35)
- 冻猪肉卫生标准..... (37)
- 冻牛肉卫生标准..... (38)
- 冻羊肉卫生标准..... (39)
- 冻鸡肉卫生标准..... (40)
- 鲜猪肉卫生标准 (代替GB18-77)..... (41)
- 鲜牛肉、鲜羊肉、鲜兔肉卫生标准 (代替GB19-77)..... (42)

.....	(42)
鲜鸡肉卫生标准 (代替GBn10—77)	(43)
灌肠类卫生标准 (代替GBn11—77)	(44)
酱卤肉类卫生标准 (代替GBn12—77)	(45)
烧烤肉卫生标准 (代替GBn13—77)	(46)
火腿卫生标准 (代替GBn17—77)	(47)
板鸭 (咸鸭) 卫生标准 (代替GBn18—77)	(48)
肉与肉制品卫生管理办法	(49)
黄鱼 (黄花鱼) 卫生标准 (代替GBn19—77)	(52)
带鱼卫生标准 (代替GBn20—77)	(53)
墨鱼 (乌贼) 卫生标准 (代替GBn21—77)	(54)
青鱼、草鱼、鲢鱼、鲤鱼、鳙鱼卫生标准 (代替GBn22—77)	(55)
水产品卫生管理办法	(56)
酸牛乳卫生标准 (代替GBn34—77)	(59)
淡炼乳卫生标准 (代替GBn36—77)	(60)
乳与乳制品卫生管理办法	(61)
鲜鸡蛋卫生标准 (代替GBn39—77)	(63)
冰鸡全蛋卫生标准 (代替GBn40—77)	(64)
巴氏消毒冰鸡全蛋卫生标准 (代替GBn41—77)	(65)
鸡全蛋粉卫生标准 (代替GBn45—77)	(66)
鸡蛋黄粉卫生标准 (代替GBn45—77)	(67)
蛋与蛋制品卫生管理办法	(68)
GB2757—81蒸馏酒及配制酒卫生标准 (代替GBn47—77)	(70)
GB2758—81发酵酒卫生标准 (代替GBn48—77)	(71)
酒类卫生管理办法	(72)
GB2759—81冷饮食品卫生标准 (代替GBn49—77)	(74)
冷饮食品卫生管理办法	(75)
GB2760—81食品添加剂使用卫生标准 (代替GBn50—77)	(77)
食品添加剂卫生管理办法	(83)

GB2761—81食品中黄曲霉毒素B ₁ 允许量标准 (代替GBn51—77)	(85)
防止黄曲霉毒素污染食品卫生管理办法.....	(86)
GB2762—81食品中汞允许量标准 (代替GBn52—77)	(87)
GB2763—81粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准 (代替GBn53—77)	(88)
二、食品卫生基本常识	(89)
食品卫生的重要性.....	(89)
食品卫生的基本要求.....	(90)
食品原料的卫生.....	(90)
食品加工的卫生.....	(90)
食品包装的卫生.....	(91)
食品运输的卫生.....	(92)
食品储存的卫生.....	(92)
食品销售的卫生.....	(93)
食品添加剂的卫生.....	(94)
食具消毒.....	(99)
三、营养卫生基本常识	(104)
食品营养与人体健康的关系.....	(104)
蛋白质.....	(104)
脂肪.....	(105)
糖.....	(106)
矿物质.....	(107)
维生素.....	(109)
水.....	(109)
营养素的保护.....	(109)
几种营养素需要量、功能及缺乏症 (表)	(112)

各种食物的营养成分(表).....(113)

四、防止食品污染基本常识.....(124)

食品污染与人体健康的关系.....(134)

食品污染的种类及原因.....(124)

 生物性污染.....(124)

 化学性污染.....(125)

 放射性污染.....(126)

食品污染对人体健康的影响.....(126)

 急性中毒.....(127)

 慢性中毒.....(127)

 致畸作用.....(127)

 致突变作用.....(127)

 致癌作用.....(127)

怎样防止食品污染.....(128)

五、防止食物中毒基本常识.....(129)

 什么叫食物中毒.....(129)

 引起食物中毒的原因.....(129)

 食物中毒时的表现.....(130)

 发生食物中毒怎么办.....(130)

 怎样预防食物中毒.....(131)

 主要食物中毒表现与常见毒物的关系(表).....(133)

 常见毒物的有效解毒剂(表).....(135)

一、食品卫生管理条例、 办法、标准选编

贵州省革委会关于印发国发 〔1979〕213号文件的通知

各地区行署，各自治州、市、县、特区（区）革委会（人民政府），省革委会各委、办、局：

现将国发〔1979〕213号文件《国务院关于颁发〈中华人民共和国食品卫生管理条例〉的通知》印发给你们，请认真研究，遵照执行。

省卫生局、工商行政管理局应会同食品生产、经营主管部门等有关单位，深入调查研究，提出我省实施食品卫生管理条例的细则及管理办法和农村集市贸易食品卫生管理办法草案报告省革委会。

各地在贯彻执行国发〔1979〕213号文件中遇到有什么情况和问题，请径与省卫生局和工商行政管理局联系。

贵州省革命委员会

一九七九年十二月四日

国务院关于颁发《中华人民共和国 食品卫生管理条例》的通知

各省、市、自治区革命委员会（人民政府），国务院各部委、各直属机构：

现将《中华人民共和国食品卫生管理条例》发给你们，请遵照执行。

中华人民共和国国务院

一九七九年八月二十八日

中华人民共和国 食品卫生法（试行）

（一九八二年十一月十九日第五届全国人民代表大会
常务委员会第二十五次会议通过）

第一章 总 则

第一条 为保证食品卫生，防止食品污染和有害因素对人体的危害，保障人民身体健康，增强各族人民的体质，特制定本法。

第二条 国家实行食品卫生监督制度。

第三条 凡在中华人民共和国领域内从事食品生产经营的，都必须遵守本法。对违反本法的行为，任何人都有权检举和控告。

本法适用于一切食品，食品添加剂，食品容器、包装材料和食品用工具、设备；也适用于食品的生产经营场所、设施和有关环境。

第二章 食品的卫生

第四条 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。

第五条 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。

第六条 食品生产经营过程必须符合下列卫生要求：

（一）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；

（二）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；

（三）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；

(四) 设备布局和工艺流程应当合理，防止生食品与熟食品、原料与成品交叉污染，食品不得接触有毒物、不洁物；

(五) 餐具、茶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；

(六) 运输和装卸食品的包装容器、工具、设备和条件必须符合卫生要求，防止食品污染；

(七) 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；

(八) 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；

(九) 用水必须分别符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准。

对食品商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参照本条另行规定。

第七条 禁止生产经营下列食品：

(一) 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；

(二) 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；

(三) 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；

(四) 未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

(五) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(六) 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；

(七) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(八) 用非食品原料加工的；

(九) 超过保存期限的；

(十) 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；

(十一) 含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂、农药（残留）的；

(十二) 其他不符合食品卫生标准、卫生规定的。

第八条 食品不得加入药物。按照传统既是食品又是药品的以及作为调料或者食品强化剂加入的除外。

第三章 食品添加剂的卫生

第九条 食品添加剂必须符合质量标准，由国务院和省、自治区、直辖市的化工、轻工、石油、林业、水产、医药等主管部门指定工厂生产。

第十条 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；不得经营、使用不合格产品和非指定工厂的产品。

第四章 食品容器、包装材料和食品用工具、设备的卫生

第十一条 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。

第十二条 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料。产品应当便于清洗和消毒。

第十三条 直接接触食品的纸张、塑料、橡胶等制品和涂料应当由生产主管部门负责组织专门生产。

第五章 食品卫生标准和管理办法的制定

第十四条 食品，食品添加剂，食品容器、包装材料，食品用工具、设备，用于清洗食品和食品用工具、设备的洗涤剂以及食品中污染物、放射性物质容许量的国家卫生标准、卫生管理办法和检验规

程，由国务院卫生行政部门制定或者批准颁发。

第十五条 国家未制定卫生标准的食品，省、自治区、直辖市人民政府可以制定地方卫生标准，报国务院卫生行政部门备案；食品生产经营主管部门或者食品生产经营企业，经同级卫生行政部门同意，可以在产品质量标准中列入卫生指标。

第十六条 食品添加剂的国家产品质量标准中有卫生学意义的指标，必须经国务院卫生行政部门审定。

农药、化肥等农用化学物质的安全性鉴定结论，必须经国务院卫生行政部门审定。

屠宰畜、禽的兽医卫生检验规程，由国务院有关部门会同卫生行政部门制定。

第十七条 各项卫生标准、卫生管理办法和检验规程，由制定或者颁发的部门根据实际需要及时进行修订或者审定。

第六章 食品卫生管理

第十八条 食品生产经营企业的主管部门负责本系统的食品卫生工作，并对执行本法情况进行检查。

第十九条 食品生产经营企业的主管部门和食品生产经营企业必须建立健全本系统、本单位的食品卫生管理、检验机构或者配备专职或者兼职食品卫生管理人员。

第二十条 食品卫生管理、检验机构或者食品卫生管理人员的职责是：

(一) 贯彻执行食品卫生法规和有关规章制度，组织培训食品生产经营人员；

(二) 对食品和食品生产经营过程进行卫生管理、检验或者检查；

(三) 对食品卫生工作进行监督，对违反食品卫生法规的行为进行批评、制止，向上级和食品卫生监督机构反映情况，并提出处理意见。

第二十一条 食品生产经营企业的新建、扩建、改建工程的选址

和设计应当符合卫生要求，其设计审查和工程验收必须有食品卫生监督机构参加。

第二十二條 利用新资源生产的食品、食品添加剂的新品种，生产经营企业在投入生产前，必须提出该产品卫生评价和营养评价所需的资料；利用新的原材料生产的食品容器、包装材料和食品用工具、设备的新品种，生产经营企业在投入生产前，必须提出该产品卫生评价所需的资料。上述新品种在投入生产前还需提供样品，并按照规定食品卫生标准审批程序报请审批。

第二十三條 定型包装食品和食品添加剂，必须有产品说明书或者商品标志，根据不同产品分别按规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号（或者代号）、规格、配方或者主要成分、保存期限、食用或者使用方法等。食品、食品添加剂的产品说明书或者商品标志，不得有夸大或者虚假宣传内容。

第二十四條 食品生产经营者采购食品，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、直辖市卫生行政部门规定。

第二十五條 食品生产经营人员每年必须进行健康检查；新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员必须进行健康检查，取得健康证后方可参加工作。

凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得参加接触直接入口食品的工作。

第二十六條 食品生产经营企业和食品商贩，必须先取得卫生许可证方可向工商行政管理部门申请登记或者变更登记。

卫生许可证的发放管理办法由省、自治区、直辖市卫生行政部门规定。

第二十七條 城乡集市贸易的食品卫生管理工作和一般食品卫生检查工作，由工商行政管理部门负责，食品卫生监督检验工作由食品卫生监督机构负责，畜、禽兽医卫生检验工作由农牧渔业部门负责。

第二十八條 进口的食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和

食品用工具及设备，必须符合国家卫生标准和卫生管理办法的规定。

进口上款所列产品，由国境食品卫生监督检验机构进行卫生监督、检验。进口单位在申报检验时，应当提供输出国（地区）所使用的农药、添加剂、熏蒸剂等有关资料和检验报告。

海关凭国境食品卫生监督检验机构的证书放行。

第二十九条 出口食品由国家进出口商品检验部门进行卫生监督、检验。

海关凭国家进出口商品检验部门的证书放行。

第七章 食品卫生监督

第三十条 各级卫生行政部门领导食品卫生监督工作。

第三十一条 卫生行政部门所属县级以上卫生防疫站或者食品卫生监督检验所为食品卫生监督机构，负责管辖范围内的食品卫生监督工作。

铁道、交通、厂（场）矿卫生防疫站在管辖范围内执行食品卫生监督机构的职责，接受地方食品卫生监督机构的业务指导。

第三十二条 食品卫生监督机构设立食品卫生监督员。食品卫生监督员由合格的专业人员担任，由同级人民政府发给证书。

铁道、交通、厂（场）矿的食品卫生监督员，由其上级主管部门发给证书。

第三十三条 食品卫生监督机构的职责是：

（一）进行食品卫生监测、检验和技术指导；

（二）协助培训食品生产经营人员，监督食品生产经营人员的健康检查；

（三）宣传食品卫生、营养知识，进行食品卫生评价，公布食品卫生情况；

（四）对食品生产经营企业的新建、扩建、改建工程的选址和设计进行卫生审查，并参加工程验收；

（五）对食物中毒和食品污染事故进行调查，并采取控制措施；

（六）进行现场检查和巡回监督，及时处理发现的问题；

(七) 对违反本法的行为追查责任，依法进行行政处罚；

(八) 负责其他食品卫生监督事项。

第三十四条 食品卫生监督员执行食品卫生监督机构交付的任务。

食品卫生监督员在执行任务时，可以向食品生产经营者了解情况，索取必要的资料，进入生产经营场所检查，按照规定无偿采样。生产经营者不得拒绝或者隐瞒。

食品卫生监督员对生产经营者提供的技术资料有保密的义务。

第三十五条 国务院和省、自治区、直辖市的卫生行政部门，根据需要可以在食品卫生监督机构之外确定具备条件的单位作为食品卫生检验单位，进行食品卫生检验并出具检验报告。

第三十六条 发生食物中毒的单位和接收病人进行治疗的单位，除采取抢救措施外，应当根据国家有关规定，及时向所在地食品卫生监督机构报告。

第八章 法律责任

第三十七条 对违反本法情节较重的，食品卫生监督机构可以给予以下行政处罚：

- (一) 警告并限期改进；
- (二) 责令追回已售出的禁止生产经营的产品；
- (三) 没收或者销毁禁止生产经营的食品、食品添加剂；
- (四) 罚款二十元以上、三万元以下；
- (五) 责令停业改进；
- (六) 吊销卫生许可证。

吊销卫生许可证或者罚款五千元以上的，必须经县以上人民政府批准。

各项行政处罚可以单独或者合并适用。

没收的物品由食品卫生监督机构监督处理。

第三十八条 当事人对食品卫生监督机构给予的行政处罚不服的，在接到处罚通知之日起十五日内，可以向人民法院起诉。但是，

对食品控制的决定应当立即执行。对罚款的决定不履行又逾期不起诉的，由食品卫生监督机构申请人民法院依照中华人民共和国民事诉讼法（试行）规定的程序强制执行。

第三十九条 违反本法，造成食物中毒事故或者其他食源性疾患的，应当负损害赔偿责任。受害人有权要求损害赔偿。

损害赔偿包括医药费、误工工资、生活补助费、丧葬费、遗属抚恤费。

第四十条 损害赔偿要求，由县以上卫生行政部门处理，当事人不服的，可以向人民法院起诉；也可以由受害人或者其代理人直接向人民法院起诉。

损害赔偿要求，应当从受害人或者其代理人知道或者应当知道被损害情况之日起一年内提出；超过期限的，不予受理。

第四十一条 违反本法，造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾患，致人死亡或者致人残疾因而丧失劳动能力的，根据不同情节，对直接责任人员分别依照中华人民共和国刑法第一百八十七条、第一百一十四条或者第一百六十四条的规定，追究刑事责任。情节轻微、依照中华人民共和国刑法规定可以免于刑事处分的，由主管部门酌情给予行政处分。

第九章 附 则

第四十二条 国务院卫生行政部门根据本法，制定实施细则，报国务院批准施行。

第四十三条 本法用语定义如下：

食品：指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

食品添加剂：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。

食品强化剂：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。

食品容器、包装材料：指包装、盛放食品用的纸、竹、木、金属、