

食品卫生管理员培训教材

韩增师 黄杰 刘志刚 主编

SHIPIN WEISHENG GUANLIYUAN PEIXUNJIAOCAI

黄河出版社

食品卫生管理培训教材

周德群 周洪 付国刚 主编

中国医药出版社

食品卫生管理员培训教材

主编 韩增师 黄 杰 刘志刚

黄河出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食品卫生管理员培训教材/韩增师 黄 杰 刘志刚主编. —
济南: 黄河出版社, 2005. 2
ISBN 7-80152-19-6

I. 食... II. ①韩... ②黄... ③刘... III. 农业机械—
管理—中国—干部教育—学习参考资料 IV. S22

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 036870 号

书 名	食品卫生管理员培训教材
主 编	韩增师 黄 杰 刘志刚
责任编辑	胡耀武
封面设计	郑云飞
出版发行	黄河出版社
社 址	济南市英雄山路 19 号
邮 编	250002
印 刷 者	济南新华印刷厂
开 本	850 毫米×1168 毫米 1/32
印 张	10.25
字 数	257 千字
版 次	2005 年 2 月第 1 版
印 次	2005 年 2 月第 1 次印刷
印 数	10000 册
书 号	ISBN7-80152-667-8/G · 134
定 价	18.00 元

序 言

自 1983 年《中华人民共和国食品卫生法（试行）》实施以来，在党和政府的正确领导下，卫生行政部门依法履行职责，广大食品卫生监督员恪尽职守，勤奋工作，食品生产经营单位及广大消费者密切配合，我国食品卫生管理工作步入法制化轨道，为保护消费者健康权益、促进国际食品贸易及国民经济发展发挥了重要作用。

我国正处于社会主义初级阶段，还存在许多影响食品卫生安全的隐患。伴随着改革开放和法制建设的前进步伐，人们的食品卫生安全意识不断增强，食品安全亦成为世界贸易组织工作的重要内容。因此，做好食品安全卫生工作是我们面临的一项长期而又艰巨的任务。

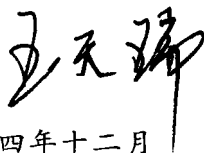
食品生产经营者是食品卫生的第一责任人。《山东省食品卫生管理员管理办法（试行）》第三条规定：“食品生产经营单位应当设立食品卫生管理员，建立食品卫生管理员在职培训、工作考核和任免制度。”为便于食品卫生管理员和食品生产经营者搞好食品卫生工作，使其了解和掌握卫生法律法规和食品卫生知识，提高食品卫生技能，保护广大消费者的合法权益，我们特组织有关专业人员编写了该培训教材。

本书内容丰富，通俗易懂，具有较强的科学性、知识性和实用性。全书共九章，其内容包括卫生法律知识，常

见的食品污染及其预防措施与方法，食物中毒和其他食源性疾病的预防方法，食品加工经营场所环境、设备以及食品采购、储存、加工、检验、运输过程的卫生要求，食品行业从业人员个人卫生要求，清洗与消毒的基本卫生常识等。该书作为食品卫生管理员培训教材，既可为食品生产、经营、流通企业负责人学习、管理提供素材，也可供卫生监督员阅读参考，并为广大消费者提供咨询和指导。

希望该教材的编辑出版能够对我省的食品卫生安全起到促进作用，让食品生产者、经营者、监督者共同携起手来，为广大消费者提供卫生、安全、营养、健康的食品，为提高人民的健康水平，为经济建设作出贡献。

山东省卫生厅厅长



二〇〇四年十二月

食品卫生管理员培训教材

编 委 会

主 编 韩增师 黄 杰 刘志刚

副主编 唐子安 龙 浩 王庆勇

张绍勇 王桂春

编 委 (按姓氏笔画排列)

丁淑军 于钦问 于晓刚 马友范

马献华 王亚东 王建军 王德江

王祖华 方岱山 艾宪淮 卢雅娟

刘俊业 庄坤玉 李丰举 李瑞英

孙兆华 孙效晖 杜洪生 邱绍峰

张玉慧 张乐海 张永生 张建伟

张殿平 周宪洪 杨福柏 赵金顺

高东田 高汝钦 胡 林 郭明兴

徐兆云 韩怀忠 董淑琴 葛珍昌

目 录

前 言	1
第一章 食品卫生法律、法规和标准	1
第一节 制定《食品卫生法》的目的、意义、作用	1
第二节 《食品卫生法》基本内容及其法制管理	4
第三节 认真执行《食品卫生法》、强化法制管理、为保障 人民健康服务	20
第四节 食品卫生监督量化分级管理制度	22
第五节 食品卫生管理员职责与管理	27
第二章 常见的食品污染及其预防措施与方法	29
第一节 食品污染概述	29
第二节 食品污染的主要因素及其卫生防制措施与方法	30
第三章 食物中毒和其他食源性疾病的预防方法 	62
第一节 食源性疾病概述	62
第二节 食物中毒	64
第三节 其他食源性疾病	78
第四节 食源性疾病的报告	79
第四章 食品生产企业的卫生监督要求	82
第一节 食品生产企业建筑与布局的卫生要求	82
第二节 食品生产企业建筑与设计卫生	86

第三节	食品生产企业的环境与卫生设施的卫生要求	89
第四节	食品生产企业的卫生设施及其管理	92
第五节	食品生产工具与设备卫生	97
第六节	原料采购及管理	111
第七节	食品生产加工过程的卫生	114
第八节	食品贮存、运输的卫生管理	120
第九节	食品生产企业的质量管理与产品检验	125
第十节	食品生产企业的卫生管理组织与制度	127
第五章	餐饮业（集体食堂）的卫生监督要求	131
第一节	建筑与布局设计的卫生要求	131
第二节	餐饮业卫生管理组织与制度的卫生要求	133
第三节	食品加工场所环境卫生设施的卫生要求	135
第四节	食品采购、贮存、加工过程的卫生要求	140
第五节	食品加工专用间的卫生要求	145
第六节	食品工具、容器、餐具消毒保洁的卫生要求	147
第六章	食品经营单位的卫生监督要求	149
第一节	建筑与布局设计的卫生要求	149
第二节	食品经营单位卫生管理组织与制度的卫生要求	150
第三节	食品经营场所环境与卫生设施的卫生要求	151
第四节	食品采购、贮存、运输过程的卫生要求	153
第五节	食品加工专用间的卫生要求	156
第六节	食品经营过程的卫生要求	158
第七章	食品行业从业人员个人卫生要求	160
第一节	食品行业从业人员健康检查卫生要求	160
第二节	食品行业从业人员个人行为的卫生要求	162
第三节	食品行业从业人员教育与培训的卫生要求	166

第八章 食具、容器、设备的清洗消毒	171
第一节 消毒方式及洗消剂卫生标准	171
第二节 消毒方法及消毒药物	174
第三节 饮食摊点食具消毒卫生要求	179
第四节 食（饮）具消毒卫生标准及管理规范	180
第九章 GMP 和 HACCP 系统在食品生产行业的应用	184
第一节 GMP 概述	184
第二节 GMP 在食品生产领域的应用	194
第三节 HACCP 概述	198
第四节 HACCP 在食品生产领域的应用	202
附 录	210
中华人民共和国食品卫生法	210
食品企业通用卫生规范	223
餐饮业食品卫生管理办法	236
学生集体用餐卫生监督办法	242
学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定	245
食品卫生监督量化分级管理指南	253
预防性健康检查管理办法	276
食品生产经营人员食品卫生知识培训管理办法	280
食品卫生管理员管理规范	282
食物中毒事故处理办法	285
食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定	290
生活饮用水卫生监督管理办法	293
二次供水设施卫生规范	300
卫生部关于印发《公共场所集中空调通风系统卫生规范》 的通知	304

第一章 食品卫生法律、法规和标准

第一节 制定《食品卫生法》的目的、意义、作用

一、制定《食品卫生法》的目的、意义、作用

《食品卫生法》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，增强人民体质，制定本办法。

（一）根据本条的规定，制定《食品卫生法》的目的，主要有四个：

1. 保证食品卫生。这里的食品卫生是指食品的良好性状。也就是食品要达到的标准和要求。包括三个方面：（1）食品应当无毒无害，不能对人体造成任何危害。换句话说，食品必须保证不致人患急、慢性疾患或有潜在性危害；（2）食品应当具有相应的营养，以满足人体维持正常生理功能的需要；（3）食品应当具有相应的色、香、味等感官性状。具体说，包括食品的澄清、混浊、组织状态上的软、硬、松等，以及其他凭人的感觉所能判定的性质和状态。

2. 防止食品污染和有害因素对人体的危害。食品污染是指在食品生产经营过程中，可能对人体健康产生危害的物质介入食品的现象。有害因素是指食品本身含有的或者在食品生产经营过程

中生产的可能对人体健康造成危害的物质。有害因素是影响食品卫生的主要原因。对人体造成危害的因素来源和种类,大致可分为五个方面:(1) 由于外界污染造成的食品卫生问题。如被致病微生物、寄生虫、农药、重金属及其他有害化学物及放射性物质污染等;(2) 加入食品中的各种添加剂使用不当引起的卫生问题;(3) 食品本身含有的有毒物质。如河豚鱼、毒蘑菇等;(4) 在食品生产加工过程中产生的或加入的有害物质,如酒中的甲醇、发芽土豆产生的龙葵素等;(5) 各种情况下食品感官性状的异常变化。

3. 保障人民身体健康。主要体现在两个方面:(1) 食品生产经营者生产经营的食品,必须有益于消费者的身体健康;(2) 消费者的生命安全和健康受法律保护。任何食品生产经营者不得侵害人体健康与安全,否则,必将承担相应的法律责任。

4. 增强人民体质。民以食为天,人类的生存和发展离不开食品。人每天都必须进食一定数量的食品,从中摄取人体所需要的各种营养素如蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、无机盐和水等,以满足自身的生理需要。

(二)《食品卫生法》,其意义是多方面的,也是很重要的,主要有六点:

1. 确立食品卫生方面的基本法律规范,有力地推进了食品卫生管理的法制化;

2. 体现了国家对人民生命健康的高度重视,将其表现为国家的意志,具有极大的权威性;

3. 认真地总结试行法的实践经验,使之进一步符合中国国情,有效地规范食品生产经营行为;

4. 及时地反映了中国社会经济的新发展、新要求,具有很强的现实意义;

5. 对食品卫生监督体制作出了重要的规定,使之完善、合理;

6. 加重了法律责任,强化了有法必依、执法必严、违法必究,使《食品卫生法》更有力量、更有威严。

此外,《食品卫生法》对促进我国国民经济发展,规范食品市场秩序和促进国际贸易都具有更广泛的意义。

(三)《食品卫生法》在保障食品卫生安全,防止食品污染、食物中毒和食源性危害等方面起到了重要作用。

二、《食品卫生法》的法律性质、执法机关、执法对象

《食品卫生法》第三十二条,县级以上地方人民政府卫生行政部门在管辖范围内行使食品卫生监督职责。

铁道、交通行政主管部门设立食品卫生监督机构,行使国务院卫生行政部门会同国务院有关部门,规定的食品卫生监督职责。

依照本条的规定,我国食品卫生监督执法机关的确定,自本法公布并生效后,具体分为二个部分:一是各级人民政府的卫生行政部门;二是铁道、交通行政主管部门所直接设立的食品卫生监督机构。

《食品卫生法》第四条,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。

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、洗涤剂、消毒剂;也适用于食品的生产经营场所、设施和有关环境。

法律的适用范围即法律的效力范围,它由法律的空间效力,时间效力和对人的效力三个部分组成,法律的适用范围由国家主权及其立法体制决定。准确理解和掌握法律的适用范围,对正确适用法律具有重要意义。

《食品卫生法》对人的适用采用的是属地原则,其具体适用对象为:在中华人民共和国领域内从事食品,食品添加剂,食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂的生产经营及对食品的生产经营场所、设施和有关环境是否符合国家卫生要

求负有直接责任的一切单位和个人,包括职工食堂、食品摊贩等。执法部门和执法人员要正确把握《食品卫生法》的适用范围,不得随意扩大,也不得随意缩小。

第二节 《食品卫生法》基本内容 及其法制管理

《中华人民共和国食品卫生法》于1995年10月30日。由八届全国人大常委会第十六次会议通过,并予公布,施行,本法共九章五十七条。

《食品卫生法》是在总结试行的《食品卫生法》的基础上,针对当前我国食品市场出现的影响食品卫生的新情况,新问题制定的,旨在加强食品卫生监督管理,规范食品生产活动的重要法律。本法吸收了试行法实施的经验,保留了其中行之有效的条款,同时针对新情况作了必要的修改和补充,使我国食品卫生法律制度更加完善。

一、食品卫生监督管理的基本体制

《食品卫生法》第二条规定“国家实行食品卫生监督制度”。这表明:食品卫生监督是国家法律确立的,即法定权威的制度。该制度具有普遍性、严肃性、强制性的特点。全国任何地区、任何部门、行业和个人都要实行和遵守这个制度。

在国家实行食品卫生监督制度前提下,依照《食品卫生法》有关规定,形成了食品卫生监督管理基本体制和层次:

1. 国务院卫生行政部门即国家卫生部主管全国食品卫生监督管理工作;国务院有关部门在各自职权范围内负责食品卫生管理工作。

2. 规定县级以上地方人民政府卫生行政部门在管辖范围内行使食品卫生监督职责。各级人民政府的食品生产经营管理部门

应加强食品卫生管理工作,并对执行食品卫生法情况进行检查。两者根本区别是:前者行使食品卫生监督职责,后者加强系统部门或行业食品卫生管理工作。

3. 铁道、交通行政主管部门设立的食品卫生监督机构,行使国务院卫生行政部门会同国务院有关部门规定的食品卫生监督职责。这是根据铁道、交通部门的特殊性而作的特殊规定。此外,第五十六条规定:军队专用食品和自供食品的卫生管理办法由中央军事委员会依据本法制定。

4. 规定食品生产经营企业应当健全本单位的食品卫生管理制度,配备专职或兼职食品卫生管理人员,加强生产经营食品的管理和检验工作。

以上四个层次构成了食品卫生监督管理的基本框架,国家、地方、部门、企业职责分明,层次清楚、合理。这是由法律来规范的。

二、食品、食品添加剂及食品容器等基本卫生规范

《食品卫生法》第二、三、四章对食品、食品添加剂、食品容器等作出基本卫生规范。

《食品卫生法》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、洗涤剂、消毒剂;也适用于食品的生产经营场所、设施和环境。食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂都与食品生产经营、保存、运输等各个环节密切相关。有的是食品本身的一部分,有的是生产经营过程中的必备条件。因此,以保证食品卫生为中心,将其作为食品卫生法的组成部分,一并进行规范是完全必要的。

食品的卫生,其规范的基本要求是: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。它直接体现了制定(食品卫生法)的基本目的。

食品能为人们提供维持健康和生命活动的营养素和热量。但

食品在生产、加工、贮存、运输、销售过程中，可能混入或产生有毒、有害物质，损害健康，引发食源性疾患。食品卫生就是针对食品中可能存在的有毒、有害因素，从其种类，来源、性质、作用，含量水平方面，制定控制措施，确立应当无毒、无害的法律规范，保证消费者健康，预防食源性疾患。

《食品卫生法》第八条对食品的生产经营过程提出了十款法定的卫生要求。使之成为人人必须遵守的强制性规范：食品生产经营要保持内外环境的整洁，有与其相适应的原料处理、加工、包装、贮存的场所，这些场所必须与有毒有害场所保持一定距离；食品生产经营应当采取多种必要的有效控制和预防措施，防止混入不利于食品卫生安全的物质，消除不卫生的行为；食品的生产布局和工艺流程应当合理，并不断改进，以保证和促进食品卫生质量的提高。食品工具（餐具、饮具、容器、包装材料、炊具、设备、装、卸、运输工具）都必须干净、安全、无毒、无害，严防食品通过各种渠道和环节受到污染；食品生产经营人员的个人卫生是保证食品卫生的一个重要条件，对此要有严格要求；食品用水和所使用的洗涤剂、消毒剂等都必须是对人体安全、无害的。以上诸项是食品卫生的基本要求。

食品摊贩和城乡集贸市场的食品经营者，缘于自身特点和地区差异的关系，食品卫生法赋予了各省、市、自治区根据本法制定地方法规的权力，加以具体规定。

根据《食品卫生法》对食品卫生的基本要求，本法第九条明确规定了禁止生产经营的十二个方面的食品。这些禁止性规定是严格、广泛的，它是食品卫生要求的具体体现。比如，食品自身腐败变质或食品受到污染，就可能引发急性食物中毒或对人体产生慢性危害。无论造成哪种食源性疾患，对这些受污染的食品都必须严禁生产经营。无论是食品自身变质，还是食品受到致病微生物、寄生虫污染或化学污染（包括农药等残留造成的蓄积性中

毒),或金属毒物污染,这类食品都会危害人体健康,都属于禁止生产经营之列。

在食品生产经营中,如果使用非食品原料加工食品或以次充好,或将非食品当作食品,都属于掺杂、掺假、伪造食品。这种行为不仅影响食品营养质量,更能对人体健康直接形成危害,甚至危及生命。对这种违法行为必须严加禁止,对违法者予以严惩。

第十条食品中不得加入药物的规定是从保护消费者利益出发,旨在避免形成误导以致欺诈、危害人体健康。对于药食同源的品种,法律条文中也做了明确的规定。

食品添加剂不是食品,而是为食品加工需要而加入的食品本身以外的物质。其中有的添加剂本身还有一定毒性。因此第十一条规定对其生产、经营和使用进行严格的卫生监督管理。即生产经营和使用食品添加剂必须符合卫生部制定、颁发的《食品添加剂卫生管理办法》、《食品添加剂使用卫生标准》。

食品容器、包装材料和食品用工具、设备的卫生要求最主要之点在于必须采用符合卫生要求的原料。产品应当便于清洗和消毒,必须符合卫生标准和卫生管理办法。

三、食品卫生标准和管理办法的制定

制定和实施食品卫生标准是保障食品卫生的一个关键环节。对此,食品卫生法和标准化法中作了严格规定:1. 规定需要按全国统一的技术要求,制定国家标准;没有国家标准,又需要在全国某个行业统一的技术要求,制定行业标准;没有国家及行业标准,而又需要在省、直辖市、自治区统一的安全、卫生要求,制定地方标准。2. 规定国家标准、行业标准中,涉及人体健康和安全的标准和法律、行政法规规定,强制执行的标准是属强制性标准。关于卫生要求的地方标准,在本行政区内是强制性标准。强制性标准必须执行。不符合强制性标准的产品,禁止生产、销售和进口。3. 规定食品卫生标准的制定权限。食品、食品添加剂、食