

主编 王志诚

# 食品 卫生 培训 手册

SHIPINWEISHENG  
PEIXUNSHOUCE

山西经济出版社

书 名: 食品卫生培训手册

---

作 者: 王志诚 主编

出版者: 山西经济出版社 (太原市并州北路69号·  
邮编: 030001·电话: 4044102)

发 行 者: 山西经济出版社

印 刷 者: 太原市达益福利印刷厂

---

开 本: 787×1092 1/32

印 张: 10.125

插 页: 2

字 数: 210 千字

印 数: 0001—5000 册

版 次: 1997 年 12 月第 1 版

1997 年 12 月第 1 次印刷

---

书 号: ISBN 7—80636—104—9/R·002

定 价: 15.00 元

---

责任编辑: 李廷芝 复 审: 侯新院 终 审: 张凤山

荣誉主编 李奕明 王保柱

主 编 王忠诚

副 主 编 张喜忠 张杰敏 荫士安 何吉安

编 委 张智华 杜俊德 田秀珍 石志英

王新民 杨永茂 蔡海云 翟义彪

胡忠平 吴秋壮 翟如芳 赵恒霞

火忠礼

---

依法規范食品衛生  
監督，為保障人民  
健康服務，為促進  
經濟建設發展做  
貢獻！

趙震寰  
九七年十月

贯彻卫生法规  
保障人民健康

田霄卿

# 序 言

郭良孝

在《中华人民共和国食品卫生法》颁布 2 周年之际，卫生防疫部门的同志们编辑了《食品卫生培训手册》一书。这将有助于推动食品卫生工作的进程。

这本书稿以卫生法律、法规为主线，以食品卫生法规、食品生产企业、饮食行业卫生规范、食品卫生管理、消毒与灭菌、食物中毒、伪劣食品的鉴别等为主要内容，以提高广大食品生产经营者卫生意识和法律观念为目的，包涵了食品卫生工作的广泛内容，是广大读者学习食品卫生法规、了解食品卫生管理要求、规范食品卫生行为的指南。我很高兴地把它介绍给大家。

搞好食品卫生工作在我国具有特殊的重要性。我国的基本国情是人口众多，经济相对不发达。耕地仅占世界的 7%，人口却占世界人口的近四分之一。一方面，我国九亿多农村人口，文化教育和卫生知识水平低，不大讲究卫生，法规观念差，增加了卫生监督 and 卫生宣传教育的难度。另一方面，改革开放以来，食品工业大发展，各类生产经营企业不断增加，各种新食品资源、生产加工工艺、食品容器、包装材料、食品添加剂等不断问世；城乡食品贸易市场极其活跃，街头食品、马路餐摊遍布城乡。这些新情况，增加了食

品卫生工作的复杂性、艰巨性。为了实现 2000 年人们生活达到小康水平、下世纪中叶人均国民生产总值达到发达国家水平、人民生活比较富裕的宏伟目标，搞好食品卫生工作就显得更为重要。

《中华人民共和国食品卫生法》的颁布进一步完善了我国食品卫生的法制建设，也体现了国家对人民生命健康的高度重视。它必然对进一步促进我国食品生产经营活动的健康发展，提高食品卫生管理水平，保障人民身体健康，增强人民体质发挥巨大作用。

十年来的实践表明，认真贯彻食品卫生法规，逐步地提高广大生产经营者的法律意识和广大消费者依法自我保护的意识，有效地保障了人民的食品安全和身体健康，对于加强食品卫生监督管理，促进我国食品经济的健康发展起到了积极的推动作用。我市的食品卫生状况已有了明显的改善，但是应该看到，由于我国处于社会主义初级阶段，经济文化水平相对落后，食品从业人员文化素质较低；改革开放以来，集体、个体食品生产经营者数量猛增；食品卫生监督机构因编制、装备、财力等原因还远远跟不上经济飞跃发展的步伐，这些都使得食品卫生工作面临着严峻的局面。当前的主要问题是：我市食品卫生合格率不高，仍有 30% 左右的食物不符合卫生要求；全市肠道传染病占法定传染病的 85% 以上，多年居高不下；食品生产经营活动还存在着工艺落后、设备、房屋简陋、内外环境卫生差等问题，特别是小型食品生产企业管理制度不健全，短期内改善这种状况还有一定难度；全社会公民的法律意识有待提高，一些不法的食品生产经营者见利忘义，致使食品掺假掺杂的违法犯罪活动比

较严重；卫生监督执法队伍与所承担的工作相比还很不适应，执法不严的情况在一定程度上仍然存在；监督和检验设备落后直接影响着执法水平。由此看出，摆在我们面前的是一项十分艰巨的任务，改善我市食品卫生面貌还需要我们付出长期艰苦的努力。

长期的实践证明，要搞好食品卫生工作必须紧紧抓住食品从业人员培训这一重要环节。教育广大食品从业人员，严格依法规范经营行为，形成良好的卫生习惯。健全各项食品卫生制度，以加强食品卫生管理。有鉴于此，《食品卫生培训手册》是一本适应不同文化层次的要求，既可作为对食品从业人员进行培训的基本教材，也可作为食品卫生监督人员的参考资料，一些主要章节还可供食品从业人员平时自学阅读。

希望各级卫生监督部门认真做好食品卫生培训工作，进一步提高食品从业人员卫生法律意识和卫生素质，使全市形成一个依法生产、守法经营食品的新局面。保证广大人民吃上放心、安全、卫生的食品，保障人民身体健康，为全市两个文明建设再铸辉煌。

一九九七年四月七日

# 目 录

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| 第一章 食品卫生发展及展望.....                | (1)  |
| 第一节 食品卫生发展简史.....                 | (2)  |
| 第二节 食品卫生展望.....                   | (5)  |
| 第二章 食品卫生管理.....                   | (7)  |
| 第一节 《食品卫生法》的目的、意义.....            | (7)  |
| 第二节 食品卫生管理体制和内容.....              | (9)  |
| 一、食品卫生监督管理的基本体制.....              | (9)  |
| 二、食品、食品添加剂及食品容器等的<br>基本卫生规范 ..... | (12) |
| 三、食品卫生标准 .....                    | (18) |
| 四、食品卫生管理 .....                    | (20) |
| 五、食品卫生监督的要求 .....                 | (21) |
| 六、法律责任的规定 .....                   | (22) |
| 第三节 预防性卫生监督与管理 .....              | (35) |
| 一、预防性卫生监督 .....                   | (35) |
| 二、食品广告宣传卫生管理 .....                | (43) |
| 三、保健食品的卫生管理 .....                 | (46) |
| 四、新资源食品卫生管理 .....                 | (49) |
| 第四节 食品卫生人员职业道德 .....              | (52) |
| 一、食品卫生监督员纪律 .....                 | (52) |

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| 二、食品从业人员的道德规范要求 .....         | (53)        |
| <b>第三章 食品厂、饮食行业卫生规范 .....</b> | <b>(55)</b> |
| 第一节 食品厂的卫生规范 .....            | (55)        |
| 一、设计 .....                    | (55)        |
| 二、选址 .....                    | (56)        |
| 三、总平面布局 .....                 | (56)        |
| 四、设备、工具、管道 .....              | (57)        |
| 五、建筑物 .....                   | (58)        |
| 六、采光照明 .....                  | (60)        |
| 七、防鼠、防蝇、防尘设施 .....            | (60)        |
| 八、卫生设施 .....                  | (60)        |
| 第二节 饮食行业的卫生规范 .....           | (62)        |
| 一、选址 .....                    | (62)        |
| 二、设计和布局 .....                 | (63)        |
| 三、辅助部分 .....                  | (68)        |
| 第三节 饮食业各项卫生制度 .....           | (69)        |
| 一、食品采购运输卫生制度 .....            | (69)        |
| 二、食品储存保管卫生制度 .....            | (70)        |
| 三、食品粗加工卫生制度 .....             | (71)        |
| 四、主食面点卫生制度 .....              | (71)        |
| 五、冷饮冷食卫生制度 .....              | (72)        |
| 六、冷荤间卫生制度 .....               | (72)        |
| 七、热菜烹调卫生制度 .....              | (73)        |
| 八、餐具洗刷消毒卫生制度 .....            | (74)        |
| 九、餐厅卫生制度 .....                | (74)        |
| 十、个人卫生制度 .....                | (75)        |

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <b>第四章 食品生产销售卫生</b> ..... | (77)  |
| 第一节 粮食卫生 .....            | (77)  |
| 第二节 食用油脂卫生 .....          | (80)  |
| 第三节 豆制品卫生 .....           | (86)  |
| 第四节 糕点卫生 .....            | (89)  |
| 第五节 乳类卫生 .....            | (94)  |
| 第六节 酒类卫生 .....            | (97)  |
| 第七节 肉类食品屠宰加工卫生 .....      | (102) |
| 第八节 熟肉制品卫生 .....          | (107) |
| 第九节 冷饮食品卫生 .....          | (111) |
| 第十节 调味品卫生 .....           | (115) |
| 第十一节 酱腌菜卫生 .....          | (118) |
| 第十二节 街头食品卫生 .....         | (120) |
| <b>第五章 食物中毒</b> .....     | (125) |
| 第一节 细菌性食物中毒 .....         | (126) |
| 一、沙门氏菌属食物中毒 .....         | (127) |
| 二、致病性大肠杆菌食物中毒 .....       | (127) |
| 三、志贺氏菌属食物中毒 .....         | (128) |
| 四、变形杆菌属食物中毒 .....         | (128) |
| 五、蜡样芽胞杆菌食物中毒 .....        | (129) |
| 六、副溶血性弧菌食物中毒 .....        | (129) |
| 七、葡萄球菌肠毒素食物中毒 .....       | (130) |
| 八、肉毒梭菌食物中毒 .....          | (130) |
| 九、产气荚膜杆菌食物中毒 .....        | (131) |
| 第二节 有毒动物、植物食物中毒 .....     | (132) |
| 一、河豚鱼中毒 .....             | (132) |

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| 二、发芽土豆中毒·····         | (133) |
| 三、酸败油脂中毒·····         | (133) |
| 四、菜豆中毒·····           | (134) |
| 五、豆浆中毒·····           | (134) |
| 六、蓖麻子中毒·····          | (135) |
| 七、桐油中毒·····           | (135) |
| 八、大麻油中毒·····          | (137) |
| 第三节 化学性食物中毒·····      | (138) |
| 一、亚硝酸盐中毒·····         | (138) |
| 二、有机磷中毒·····          | (138) |
| 三、甲醇中毒·····           | (139) |
| 四、棉酚中毒·····           | (140) |
| 第四节 真菌毒素和霉变食物中毒·····  | (141) |
| 一、毒蘑菇中毒·····          | (141) |
| 二、霉变甘蔗中毒·····         | (142) |
| 第五节 常见人畜共患传染病·····    | (143) |
| 一、炭疽·····             | (143) |
| 二、鼻疽·····             | (144) |
| 三、口蹄疫·····            | (144) |
| 四、猪瘟、猪丹毒和猪出血性败血症····· | (144) |
| 五、结核·····             | (145) |
| 六、布氏杆菌病·····          | (145) |
| 第六节 人畜共患寄生虫病·····     | (146) |
| 一、绦虫病和囊尾蚴病·····       | (146) |
| 二、旋毛虫病·····           | (147) |
| 三、蛔虫病·····            | (147) |

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| <b>第六章 消毒与灭菌</b> .....             | (149) |
| <b>第一节 消毒灭菌的意义及影响消毒效果的因素</b> ..... | (149) |
| 一、消毒灭菌的意义 .....                    | (149) |
| 二、影响消毒效果的因素 .....                  | (150) |
| <b>第二节 消毒灭菌方法</b> .....            | (151) |
| 一、物理消毒方法 .....                     | (151) |
| (一) 热力消毒 .....                     | (151) |
| (二) 紫外线消毒 .....                    | (153) |
| (三) 红外线辐射消毒 .....                  | (155) |
| 二、化学药物消毒方法 .....                   | (155) |
| (一) 含氯制剂 .....                     | (155) |
| (二) 过氧化物类消毒剂 .....                 | (158) |
| (三) 其他化学消毒剂 .....                  | (164) |
| <b>第七章 伪劣食品的鉴别和食品卫生常识</b> .....    | (169) |
| <b>第一节 伪劣食品的鉴别</b> .....           | (169) |
| 一、概述 .....                         | (169) |
| 二、伪劣食品的鉴别常识 .....                  | (171) |
| <b>第二节 各类食品的鉴别</b> .....           | (172) |
| 一、粮食的鉴别 .....                      | (172) |
| 二、食用油脂的鉴别 .....                    | (172) |
| 三、猪肉的鉴别 .....                      | (173) |
| 四、酱油、食醋、大料、辣椒粉的鉴别 .....            | (175) |
| 五、酒类的鉴别 .....                      | (177) |
| 六、奶与奶制品的鉴别 .....                   | (179) |
| 七、糕点类的鉴别 .....                     | (181) |

|                        |       |
|------------------------|-------|
| 八、木耳、银耳、黄花菜、发菜的鉴别····· | (182) |
| 九、蜂蜜的鉴别·····           | (184) |
| 十、清凉饮料的鉴别·····         | (185) |
| 第三节 食品卫生常识·····        | (188) |
| 一、死甲鱼和死蟹能吃吗·····       | (188) |
| 二、病牛奶能食用吗·····         | (189) |
| 三、蛋中也有细菌吗·····         | (190) |
| 四、发苦的柑桔能吃吗·····        | (191) |
| 五、巧克力也有缺点·····         | (192) |
| 六、使用煎炸油的要领·····        | (193) |
| 七、劣变油脂危害大·····         | (194) |
| 八、果汁也会劣变·····          | (195) |
| 九、罐头食品的挑选·····         | (196) |
| 十、异常的罐头——胖听·····       | (198) |
| 十一、甘薯也会甜变苦·····        | (198) |
| 十二、发酵制品中暗藏的杀手·····     | (199) |
| 十三、绿豆象的厄运·····         | (199) |
| 十四、大米不宜多淘洗·····        | (201) |
| 十五、塑料容器能否装食品或油脂·····   | (201) |
| 十六、回收的废旧纸张能不能包食品·····  | (203) |
| 十七、腌菜的白膜说明什么·····      | (205) |
| 十八、当心腌制食品致癌·····       | (206) |
| 十九、会使用电冰箱保鲜食品吗·····    | (206) |
| 二十、你会洗手吗·····          | (208) |
| 第八章 法律、法规、卫生标准·····    | (211) |

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| 一、中华人民共和国食品卫生法 .....                         | (211) |
| 二、食品卫生行政处罚办法 .....                           | (225) |
| 三、中华人民共和国国家赔偿法 .....                         | (234) |
| 四、中华人民共和国行政处罚法 .....                         | (246) |
| 五、全国人民代表大会常务委员会关于惩治生产、<br>销售、伪劣商品犯罪的决定 ..... | (260) |
| 六、国家颁布各类食品卫生标准 (部分) .....                    | (264) |
| 粮食卫生标准 GB2715 - 81 .....                     | (265) |
| 食用植物油卫生标准 GB2716 - 88 .....                  | (266) |
| 色拉油卫生标准 GB1303 - 91 .....                    | (267) |
| 猪肉卫生标准 GB2707 - 94 .....                     | (268) |
| 冻牛肉卫生标准 GB2708 - 81 .....                    | (269) |
| 冻羊肉卫生标准 GB2709 - 81 .....                    | (270) |
| 鲜 (冻) 禽肉卫生标准 GB2710 - 1996 ...               | (271) |
| 鲜牛肉、鲜羊肉、鲜兔肉卫生标准<br>GB2723 - 81 .....         | (272) |
| 酱卤肉类卫生标准 GB2726 - 1996 .....                 | (273) |
| 肉灌肠卫生标准 GB2725·1 - 94 .....                  | (274) |
| 烧烤肉卫生标准 GB2727 - 94 .....                    | (275) |
| 糕点、饼干、面包卫生标准 GB7100 - 86<br>.....            | (277) |
| 裱花蛋糕卫生标准 GB7099 - 86 .....                   | (279) |
| 酱油卫生标准 GB2717 - 1996 .....                   | (281) |
| 酱卫生标准 GB2718 - 1996 .....                    | (283) |
| 食醋卫生标准 GB2719 - 81 .....                     | (284) |
| 食盐卫生标准 GB2721 - 1996 .....                   | (285) |

非发酵性豆制品及面筋卫生标准

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| GB2711 - 81 .....                  | (286) |
| 发酵性豆制品卫生标准 GB2712 - 81 .....       | (287) |
| 淀粉类制品卫生标准 GB2713 - 1996 .....      | (288) |
| 酱腌菜卫生标准 GB2714 - 1996 .....        | (289) |
| 酸牛乳卫生标准 GB2746 - 85 .....          | (290) |
| 消毒牛乳卫生标准 GB5408 - 85 .....         | (292) |
| 蒸馏酒及配制酒卫生标准 GB2757 - 81 ...        | (294) |
| 发酵酒卫生标准 GB2758 - 81 .....          | (295) |
| 汽酒卫生标准 GB7103 - 86 .....           | (296) |
| 冷冻饮品卫生标准 GB2759 - 81 .....         | (297) |
| 碳酸饮料卫生标准 GB2759.2 - 1996 .....     | (298) |
| 糖果卫生标准 GB9678.1 - 94 .....         | (299) |
| 油炸小食品类卫生标准 GB16565 - 1996<br>..... | (301) |
| 蛋制品卫生标准 GB2749 - 1996 .....        | (302) |
| 茶叶卫生标准 GB9679 - 88 .....           | (306) |
| 食(饮)具消毒卫生标准 GB14934 - 94<br>.....  | (307) |

# 第一章 食品卫生发展及展望

食品是人类赖以生存繁衍的物质基础，是社会经济活动的核心。食品工业是国民经济的重要组成部分，是社会进步和发展的物质基础。食品工业发达是现代国家社会发展的标志之一。发达国家食品生产总值占工业总产值的 15% 左右，在工业总产值中居第二或第三位。我国食品工业近年发展迅速，据 1987 年不完全统计，我国食品工业总产值达 1000 亿元，占全国生产总值 8%，日益显示出它在国民经济中的重要位置。食品工业的飞速发展，极大地满足了人民的物质生活需要，繁荣了社会主义市场。

食品作为人类生活的必需品，人们不仅注重其色、香、味、形的完美，更注重其无毒无害并有一定的营养价值。从卫生质量角度认识食品，应该满足人体营养需要，增强体质、预防疾病、保障健康。

食品卫生是一门科学，是指一切食品具有本身特有的色、香、味、形等感官性状；保证食品安全、无毒无害；具有食品应有的营养价值。这三方面总要求的有关理论、检测技术和社会实践活动的总和，是古今中外亿万人民通过长年累月的饮食生活实践总结出来的规律，并用科学手段提炼出来的应用科学；也是研究和解决食品中可能存在着的威胁人体健康的一切有害因素，提高食品卫生质量以满足人体所必