

卫生防疫法规知识丛书

食品卫生法规知识

王文元题

● 王滋民

主编

● 辽宁大学出版社

SPWSENGS

604

责任编辑 陈景湛
封面设计 憬 鸿
责任校对 东 卫

卫生防疫法规知识丛书
食品卫生法规知识

主编 王滋民

辽宁大学出版社出版发行 (沈阳市崇山西路3段4号)

金城印刷厂印刷

开本: 787×1092 1/32 印张: 12 字数: 270千

1988年9月第1版 1988年9月第1次印刷

印数: 1—100,000

ISBN 7-5610-0437-0

G·138 定价: 3.50元

主 编：王滋民

付主编：李 仁 邢国田

石宝岷 李冠儒

编 委：（以姓氏笔划为序）王宗一 孙振庸

李希忠 徐文彬 赵家宝 伊克是

参加编写人员（以姓氏笔画为序）

王旭泰 马世英 刘吉文 刘洪德

刘德文 李云飞 李江萍 关惠兰

吴作舟 吴德明 吕秀敏 林 颖

高艳玉 赵玉杰 张丽娟 韩相臣

戚积宏 潘德洪

深入宣傳衛生法規，
切實保障人民健康。

陳敘章

一九八二年一月

序 言

依法进行卫生行政管理，使整个社会都能自觉遵守卫生法规，使全民族都养成良好的卫生习惯，是衡量一个国家文明程度如何的重要标志之一。随着我国社会主义现代化建设的发展，我们在依法进行卫生行政管理方面迈出了可喜的一步。从我国第一部卫生法规《食品卫生法》颁布以来，一些省市也陆续制定和颁布了地方性卫生法规。过去的五年间，各地在贯彻执行卫生法规，加强社会卫生行政管理监督方面做了大量的工作，各行各业遵守卫生法规的自觉性不断提高，使卫生防病工作逐步走上了法制化的轨道。

但是，必须看到，由于在我国群众中长期存在着不卫生、不文明的坏习惯，由于在发展商品经济过程中，环境污染增加和传染疾病的机会增加，以及少数人为了追求高额利润而危害人民健康事件的增加又给卫生监督、防病治病提出了许多新的问题和更高的要求。我们要进一步完善卫生法规；要继续广泛的宣传和普及卫生法规知识，使人民群众知法懂法，自觉守法；要进一步严格监督执法，坚决制止并严厉惩处违反卫生法规、危害人民健康的违法行为，这是当前和今后一个很长时期的重要任务。

辽宁省卫生厅组织有关专家和有多年实践经验的技术人员编写的这套《卫生防疫法规知识丛书》，以问答和案例分

析、以案讲法的形式深入浅出地讲解法规条文。这种方式通俗易懂，便于学习和掌握。这本书将会在宣传和普及卫生法规方面起一定的推动作用。在此，我谨向编写这套丛书的同志们表示感谢，并希望不断充实提高，以取得较好的社会效益。

何 界 生

一九八八年七月十九日

前 言

卫生法规是指为保障人民的健康，发展卫生事业而制定的有关卫生工作的法律、法令、条例、规则、章程、办法及部分行政通知等具有法律规范内容的文件。

我国的卫生法规可概括为三类。一是涉及面宽，需要社会各方面、全国人民普遍遵守的或与国民经济发展、国计民生关系重大的法律，由全国人民代表大会常务委员会审议通过或颁布实施，如《食品卫生法》。二是涉及各部门，需通力协作，在一定范围内遵守的，由国务院审议批准，颁布执行，如《公共场所卫生管理条例》。三是只在卫生部门内部起作用或规定卫生机构、卫生人员该怎么办的，由国家卫生部颁发或与有关部门联合颁发。地方政府根据本地区卫生事业发展的需要，同样有权利制定和颁发一系列地方性法规或具有法律规范内容的文件。

国家和政府为经济文化发展，加强卫生工作法制建设，保护人民健康，陆续发布了许多具有法律效力的文件，大大促进了我国卫生事业的发展 and 保障了人民健康水平的提高。

我们为了深入宣传、贯彻、落实国家有关卫生防疫方面的重要法规，增强广大干部识法、执法、守法的自觉性，让更多的人理解、熟悉、掌握卫生防疫法规知识，我们组织省内有关方面的专家及有一定学术水平和实践经验的技术干

部编写了一套《卫生防疫法规知识丛书》，其中《食品卫生法规知识》作为第一部已经和读者见面了。以后将陆续编写《公共场所卫生法规知识》、《化妆品卫生法规知识》、《传染病管理法规知识》等部分。

我们的编写工作，得到了国家卫生部、辽宁省政府等各方面领导的高度重视和热情支持。卫生部陈敏章部长为本套丛书题了词，何界生副部长写了序言，王文元副省长题写了书名，使整个编写工作得到了鼓励和鞭策。

为尽快编印这套丛书，配合卫生监督管理、卫生法规普及教育工作，我们的准备、撰稿时间比较仓促，加之学术水平有限，书中不妥之处在所难免，请卫生同行和读者们批评指正，以便再版和编写其它部分丛书时修正。

编 者

一九八八年九月十日

目 录

绪论.....	1
---------	---

第一篇 知识问答

第一章 食品卫生知识

一、什么是食品？.....	21
二、对食品有哪些最基本的卫生要求？.....	21
三、对婴幼儿食品有哪些特殊卫生要求？.....	21
四、禁止生产经营的食品有哪几方面？.....	21
五、什么叫食品污染？.....	22
六、污染食品的物质分哪几类？.....	22
七、什么叫食品腐败变质？.....	22
八、引起食品腐败变质的主要原因有哪些？.....	23
九、腐败变质的食品为什么不能销售？.....	23
十、怎样控制食物腐败变质？.....	24
十一、什么叫食物中毒？.....	24
十二、为什么会发生食物中毒？.....	24
十三、河豚鱼为什么不能吃？.....	25
十四、吃剩饭为什么能引起食物中毒？.....	26
十五、海产品为什么容易引起食物中毒？.....	27
十六、吃果仁也能引起中毒吗？.....	27
十七、吃发芽土豆应注意什么？.....	28
十八、鲜乳中可能存在哪些病原微生物？.....	28

十九、奶为什么会变酸？	29
二十、怎样选择奶油？	29
二十一、如何凭感官区分奶粉质量？	29
二十二、挤奶有何卫生要求？	30
二十三、肉类和畜禽为什么要检疫？	30
二十四、旋毛虫病肉为什么不能吃？	31
二十五、囊虫肉为什么不能吃？	31
二十六、如何鉴定罐头的卫生质量？	32
二十七、各类食品生产经营过程基本的卫生要求是什么？	32
二十八、对罐头厂有什么特殊卫生要求？	33
二十九、什么是发酵酒？	34
三十、什么是兑制酒？	34
三十一、白酒中常有哪些有害物质？	34
三十二、对酒厂有什么特殊卫生要求？	35
三十三、对冷食厂有什么特殊卫生要求？	36
三十四、对汽水厂有什么特殊卫生要求？	36
三十五、对糕点厂、糖果厂有什么特殊卫生要求？	37
三十六、对酱、酱油厂有什么特殊卫生要求？	38
三十七、饭店、食堂有何特殊卫生要求？	38
三十八、冷库、冰箱有何卫生要求？	39
三十九、霉菌及霉菌毒素有何危害？	39
四十、黄曲霉毒素与人体健康关系？	39
四十一、鱼、肉、蛋和粮食中的化学农药是哪里来的？	40
四十二、有机氯农药对人体有何危害？	40
四十三、有机磷农药对人体有何危害？	40
四十四、汞对人体有哪些毒性？	41
四十五、铅对人体有何危害？	41
四十六、亚硝酸盐类物质是哪里来的？对人体有何危害？	42
四十七、苯丙(a)芘是怎样产生的？对人体有何危害？	42

第二章 食品卫生标准和管理办法知识

一、什么是食品卫生标准和食品卫生管理办法？	43
二、为什么要制定食品卫生标准和食品卫生管理办法呢？	43
三、食品卫生标准的制定过程？	44
四、食品卫生标准包括哪些内容？	44
五、粮食的主要卫生标准	45
六、植物油的主要卫生标准	45
七、肉及肉制品的主要卫生标准	46
八、乳及乳制品的主要卫生标准	49
九、调料的主要卫生标准	50
十、蒸馏酒的主要卫生标准	50
十一、发酵酒的主要卫生标准	51
十二、食糖的卫生标准	51
十三、淀粉糖的国家卫生标准	52
十四、鱼的主要卫生标准	52
十五、什么样的蜂蜜符合国家卫生标准？	53
十六、塑料制品食用工具、容器的卫生标准	53
十七、橡胶制品食用工具、容器的卫生标准	54
十八、陶瓷制品食用工具、容器的卫生标准	55
十九、搪瓷食具容器卫生标准是什么？	55
二十、铝制品食用工具、容器的卫生标准	56
二十一、食品用包装纸的卫生标准	56
二十二、食物中放射性物质的容许浓度	56
二十三、感官指标的卫生学意义是什么？	57
二十四、食品卫生标准中细菌总数的卫生学意义是什么？	57
二十五、食品卫生标准中大肠菌群的卫生学意义是什么？	58
二十六、什么是发酵豆制品？为什么对其中黄曲霉毒素加以	

限制:	58
二十七、豆制品的酸度与质量的关系	58
二十八、为什么对酱腌菜进行亚硝酸盐检验?	59
二十九、为什么要严格要求糕点的生产原料卫生?	59
三十、糕点饼干变质也能发生食物中毒吗?	60

第三章 食品添加剂卫生知识

一、什么是食品添加剂?	61
二、使用食品添加剂的目的是什么?	61
三、什么样的食品添加剂对人安全可靠?	61
四、食品添加剂有哪些种类?	61
五、使用食品添加剂应注意哪些卫生要求?	62
六、我国目前允许使用的食品添加剂有多少种?	62
七、我国GB2760—86“食品添加剂使用卫生标准”中提出 的“名称”、“使用范围”、“最大使用量”各是什 么含义?	62
八、什么是食品防腐剂?	63
九、我国目前允许使用哪几种食品防腐剂?	63
十、如何使用食品防腐剂苯甲酸或苯甲酸钠?	63
十一、什么是食品发色剂?	64
十二、我国目前允许使用的食品发色剂有哪几种? 应如何 使用?	64
十三、什么是食品漂白剂?	64
十四、我国目前允许使用的食品漂白剂有哪几种? 应该如 何使用?	65
十五、我国目前允许使用哪几种食品酸味剂? 应该如何使 用?	65
十六、什么是食品凝固剂?	66
十七、我国目前允许使用的食品凝固剂有哪几种? 应该如	

何使用？	66
十八、什么是食品疏松剂？	66
十九、我国目前允许使用的食品疏松剂有哪几种？应该如何使用？	66
二十、什么是食品增稠剂？	67
二十一、我国目前允许使用的食品增稠剂有哪几种？应该如何使用？	67
二十二、什么是食品消泡剂？	67
二十三、我国目前允许使用的食品消泡剂有哪几种？应该如何使用？	68
二十四、什么是食品甜味剂？	68
二十五、我国目前允许使用的食品甜味剂有哪几种？应该如何使用？	68
二十六、糖精有致癌性吗？使用时应抱什么态度？	69
二十七、什么是食品抗氧化剂？	70
二十八、我国目前允许使用的食品抗氧化剂有哪几种？应该如何使用？	70
二十九、什么是食品着色剂？	70
三十、我国目前允许使用的天然着色剂有几种？如何使用？	70
三十一、我国目前允许使用的化学合成着色剂有几种？如何使用？	72
三十二、冰棍中能使用着色剂吗？	72
三十三、什么是食品乳化剂？	72
三十四、我国目前允许使用的食品乳化剂有几种？如何使用？	72
三十五、什么是食品品质改良剂？	73
三十六、我国目前允许使用的食品品质改良剂有几种？如何使用？	73

三十七、我国目前允许使用的食品抗结剂有几种？如何使用？	74
三十八、我国目前允许使用的食品香料有几种？如何使用？	74
三十九、我国目前允许使用的食品添加剂哪些已制定了质量标准？	74
四十、食品添加剂应该按什么质量标准进行生产？	75
四十一、生产、使用新食品添加剂应履行什么审批手续？	75
四十二、生产、使用新食品添加剂的单位将什么资料向省、市、自治区级食品卫生监督机构申报进行初审？	76
四十三、食品添加剂生产企业获得什么证书方可生产产品？	76
四十四、为什么食品添加剂生产企业要进行定点生产发证？	76
四十五、由什么机构颁发“三证”？“三证”的领取条件是什么？	77
四十六、我国目前哪些食品添加剂生产企业及产品已获得定点生产证明书？	77
四十七、我国目前哪些企业已被批准为食用香精的定点生产厂？	78
四十八、食品添加剂生产企业如何办理定点生产许可证？	79
四十九、什么是复合食品添加剂？	79
五十、复合食品添加剂有哪些卫生要求？	79
五十一、食品添加剂的包装及商标有哪些要求？	80
五十二、进口或出口食品添加剂应注意哪些事项？如何处理手续？	80

第四章 食品容器包装材料的卫生知识

一、什么是食品容器包装材料？	82
----------------------	----

二、食品容器包装材料应符合哪些基本卫生要求？	82
三、我国目前允许使用哪些食品容器包装材料？	82
四、什么是塑料？	82
五、塑料作为食品容器包装材料应考虑哪些危害因素？	83
六、选用哪些塑料中助剂对人体无危害作用？	83
七、聚乙烯塑料作食品容器包装材料有哪些优缺点？	84
八、聚丙烯塑料作食品容器包装材料有哪些优缺点？	84
九、为什么禁止使用回收旧塑料的再生品作食品容器包装材料？	85
十、聚氯乙烯塑料为什么不宜作为食品容器包装材料？	85
十一、为什么我国禁止使用酚醛塑料作食品容器包装材料？	85
十二、用什么简易方法可以区别聚乙烯、聚丙烯、聚氯乙烯三种塑料？	86
十三、聚苯乙烯塑料作食品容器包装材料有哪些优缺点？	86
十四、三聚氰胺塑料作食品容器包装材料有哪些优缺点？	86
十五、橡胶制品作食品容器包装材料应注意哪些卫生问题？	87
十六、食品用橡胶制品的生产中，应选择哪些无毒、低毒的助剂？	88
十七、生产塑料、橡胶类食品容器包装材料的企、业，应办理什么审批手续方可生产投放市场？	88
十八、生产食品包装用纸应注意哪些卫生问题？	89
十九、生产、使用陶瓷食具容器应注意哪些卫生问题？	90
二十、生产、使用搪瓷食品容器应注意哪些卫生问题？	91
二十一、生产、使用金属食具容器应注意哪些卫生问题？	91
二十二、使用、生产食品用玻璃制品应注意哪些卫生问题？	92

二十三、什么是食品复合包装材料？生产和使用时应注意 哪些卫生问题？	93
二十四、使用食品用涂料应注意哪些卫生问题？	94

第五章 食品卫生管理知识

一、为贯彻《食品卫生法》食品生产经营企业主管部门应 负哪些法律义务？	96
二、食品生产经营者做好自身卫生管理工作有什么重要意 义？	96
三、食品生产经营企业自身卫生管理有哪些内容？	97
四、食品生产经营企业为什么必须配备食品卫生管理 人员？	97
五、食品卫生管理人员应当履行哪些职责？	97
六、食品生产经营企业的新建、改建、扩建工程为什么需 要请食品卫生监督机构审查和验收？	98
七、食品生产经营企业选址有哪些基本卫生要求？	98
八、食品生产经营企业的建设有哪些基本卫生要求？	99
九、食品企业的新建、扩建、改建工程应履行什么申报手 续，有什么要求？	99
十、什么是食品新资源？	100
十一、开发利用食品新资源生产食品怎样办理卫生审批 手续？	100
十二、生产哪类食品的企业必须建立检验机构？	100
十三、食品企业检验机构及检验人员有哪些职责？	100
十四、怎样建立化验室？	101
十五、利用食品新资源生产食品需要提供哪些资料？	101
十六、利用新资源生产食品以前为什么必须先做毒理试验？ ..	102
十七、为什么提倡食品要有定型包装？	102
十八、定型包装食品有什么卫生规定？	102

十九、食品包装上标明生产日期和保存期限有什么意义？	103
二十、食品为什么不得宣传药理作用？	103
二十一、从外埠采购食品为什么必须索取检验合格证？	105
二十二、从外埠采购什么种类的食品需要索取检验合格证？	105
二十三、哪些单位出具的卫生检验合格证有效？	105
二十四、外埠购进食品无卫生检验合格证或其检验证无效的应怎么办？	105
二十五、两批食品用一个检验合格证是否可以？	106
二十六、食品生产经营人员为什么要进行健康检查？	106
二十七、哪些医疗卫生机构进行健康检查有效？	106
二十八、健康检查的有效期是多久？	107
二十九、什么样的健康证是有效的？	107
三十、不直接接触食品人员也需要做健康检查吗？	107
三十一、患有哪些疾病不能从事直接入口食品工作？	107
三十二、为什么对食品行业要实行“卫生许可证”制度？	107
三十三、怎样办理“卫生许可证”，都有什么手续？	108
三十四、食品生产经营者有所变动，如改换生产经营品种，变更法人等应怎么办？	108
三十五、食品生产经营单位自行停业，卫生许可证如何处理？	108
三十六、城乡集市贸易的食品卫生工作应怎样管理？	109
三十七、城乡集市贸易市场必须符合哪些卫生要求？	109
三十八、城乡集市贸易市场为什么要划行归市？	109
三十九、城乡集市贸易市场和食品商贩禁止经营的食品有哪些？	109
四十、为什么不准经营血肠、血豆腐和生乳类食品？	110
四十一、为什么不准热蟹、熟虾、熟贝类、盐卤蟹、咸泥溜、盐卤喇蛄上市出售？	111