



胡景然 王文元
主 编



食品从业人员 必读

河北科学技术出版社

R155.5
46
3

5707/10

食品从业人员必读

胡景然 王文元 主编

河北科学技术出版社



B 605234

顾问: 王春然 张福瑞 管维康

主编: 胡景然 王文元

副主编: 李兰田 周明河

编委: (以姓氏笔画为序)

王文元 朱会宾 李兰田

李乐民 沈英 周明河

胡景然 侯高隆 赵瑜

郭华章 黄任

食品从业人员必读

胡景然 王文元 主编

河北科学技术出版社出版发行

(石家庄市北马路45号)

河北省石家庄市西焦印刷厂印刷

787×1092毫米 1/32 8.5印张160,000字 1989年3月第1版

1989年3月第1次印刷 印数: 1—100,000 定价: 2.30元

ISBN7-5375-0238-2/R·42

全面提高食品从业
人员的素质，是保证
《食品卫生法》得以全
面贯彻的关键措施。

王祖武

一九八八年
十二月

前 言

食品是人类赖以生存最重要的物质因素之一。食品卫生是预防医学的重要组成部分，是贯彻“预防为主”方针的前沿阵地。食品卫生工作同人民身体健康、生命安全、子孙后代的健康成长和民族的繁衍昌盛有着极为密切的关系。搞好食品卫生工作，对精神文明和物质文明建设，发展对外贸易，繁荣我国经济也有着十分重要的意义。同时也是世界性公共卫生问题。

随着社会主义建设的迅速发展和人民生活水平的不断提高，广大群众对搞好食品卫生工作要求越来越高。为把食品卫生工作提到一个新的水平，1982年11月19日经第五届全国人民代表大会常务委员会第二十五次会议审议通过了《中华人民共和国食品卫生法（试行）》，从1983年7月1日起开始试行。同时，还先后制定了比较系统的食品卫生标准、规范和管理办法。我省为认真贯彻落实食品卫生法，结合我省情况又制定了一些地方性的食品卫生法规，这就为搞好食品卫生工作创造了良好的条件。

食品卫生工作不但群众性、社会性很强，涉及到千家万户，而且同生产、加工、贮运、销售和食用等各个环节关系都很密切。哪一个方面发生问题，都可能给人民健康和安全带来严重影响。所以，搞好食品卫生是难度很大的系统工程，需要得到全社会的重视、关心和支持。

1988年9月3日，国务院批转的卫生部《关于全面深入贯彻预防为主方针，进一步加强预防保健工作的若干意见》

中，又明确提出要求，到“八五”期末“城市的一部分农村人口，特别是婴幼儿及学龄儿童，能得到较合理的营养和食品安全卫生保障”。

根据河北省人民代表大会、河北省人民政府要认真搞好食品卫生工作的指示精神，卫生厅计划从1989年起，利用3年左右的时间，对全省各级食品生产经营从业人员普遍进行一次食品卫生知识和卫生法规的培训学习，使广大食品工作人员在提高食品卫生知识水平的基础上，增强执行食品卫生法的自觉性。据此，河北省卫生厅组织有关人员编写了《食品从业人员必读》一书。全书共分5个部分：第一部分是食品卫生管理；第二部分是营养与健康；第三部分是食品卫生；第四部分是食品污染与食物中毒的预防；第五部分是消毒、灭蝇和灭鼠。另外，还有附录，辑印了有关食品卫生法规和重要的参阅资料等。

为适合食品工作人员和广大群众要求，本书每个篇章力求做到内容丰富，通俗易懂，简明扼要，深入浅出。同时，特别注意了本书内容的科学性、实用性和一定程度的趣味性。它既是一本食品从业人员的培训教材，又是提高群众食品卫生知识的科普读物，对提高食品从业人员素质和丰富家庭生活都具有一定的指导意义。

由于编写时间短促，水平所限，不足和错误之处在所难免，恳切希望广大读者批评指正。

编 者

1989. 3. 1

目 录

第一篇 食品卫生管理.....	(1)
第一章 食品卫生的社会规范.....	(1)
第一节 食品卫生的道德规范.....	(1)
第二节 食品卫生的法律规范.....	(2)
一、食品卫生法颁发的重要性和适用范围.....	(2)
二、食品卫生法规体系.....	(3)
三、几个重要的派生性食品卫生法规.....	(3)
四、禁止生产经营的食品.....	(6)
五、食品生产经营者和消费者的权利义务.....	(9)
第二章 申报办理食品卫生许可证.....	(10)
第一节 领取食品卫生许可证的程序和应具备的条件.....	(10)
一、填写申请书.....	(11)
二、提供有关资料.....	(11)
三、健康检查.....	(11)
四、业务培训.....	(11)
五、建立健全各项卫生制度.....	(12)
六、食品生产经营过程符合卫生要求.....	(12)
七、样品抽验合格.....	(12)
第二节 食品卫生许可证中几个项目的解释.....	(12)
一、食品卫生许可证的有效期限.....	(12)
二、食品生产经营活动场所的限止.....	(12)
三、食品卫生许可证中所列的品种.....	(13)
第三章 食品生产经营的基本卫生要求.....	(13)
第一节 食品企业建筑设备的卫生要求.....	(13)
一、厂址选择和厂区布局的卫生.....	(13)

二、生产车间的卫生	(15)
三、食品加工用工具、容器、运输工具和包装材料 等卫生	(16)
第二节 食品生产经营企业的一般卫生要求	(16)
一、食品生产经营企业的卫生制度	(16)
二、食品产销过程的卫生要求	(19)
第三节 畜禽屠宰加工厂的基本卫生要求	(23)
一、河北省中小型熟肉加工最低卫生标准(试行)	(23)
二、畜禽屠宰场的卫生要求	(24)
三、大型肉品加工厂卫生要求	(27)
第四节 餐馆的基本卫生要求	(28)
一、河北省小型餐馆最低卫生标准(试行)	(28)
二、大型餐馆卫生要求	(28)
第五节 饮食摊点和熟肉制品销售的基本卫生要求	(31)
一、河北省饮食摊点最低卫生标准(试行)	(31)
二、河北省熟肉制品销售最低卫生标准(试行)	(32)
第六节 乳牛饲养场和乳品加工厂的基本卫生要求	(33)
一、乳牛饲养场、乳品加工厂一般卫生要求	(33)
二、乳牛饲养场、乳品加工厂特殊卫生要求	(33)
第二篇 营养与健康	(36)
第一章 人体需要的热量和营养素	(36)
第一节 营养卫生的重要意义	(36)
第二节 三大营养素与热能	(37)
一、蛋白质	(37)
二、脂肪	(40)
三、碳水化合物	(40)
四、热能	(41)
第三节 维生素	(43)
一、维生素A和胡萝卜素	(43)
二、维生素D	(44)

三、维生素B ₁	(44)
四、维生素B ₂	(45)
五、维生素C.....	(46)
第四节 无机盐和微量元素.....	(46)
一、钙.....	(47)
二、铁.....	(47)
三、碘.....	(48)
四、锌.....	(49)
五、硒.....	(49)
第二章 合理营养.....	(50)
第一节 调整食物结构.....	(50)
一、食物结构的类型.....	(50)
二、我国食物结构的特点.....	(50)
三、食物结构的调整.....	(52)
四、调整食物结构的几项措施.....	(53)
第二节 改变不良的饮食习惯.....	(55)
一、不良饮食习惯的危害.....	(55)
二、不良饮食习惯的表现.....	(55)
第三节 防止烹调加工及贮存中营养素的损失.....	(56)
一、合理的烹调加工.....	(56)
二、防止贮存时营养素的损失.....	(57)
第四节 几种病人的食物.....	(58)
一、低蛋白食物.....	(58)
二、低胆固醇食物.....	(58)
三、高蛋白食物.....	(58)
四、两高两低的食物.....	(59)
第三章 几种特殊食品的加工方法.....	(59)
第一节 植物性食品.....	(59)
一、制干菜.....	(59)
二、渍酸菜.....	(60)

三、钱丝苹果.....	(61)
四、红蓼脯.....	(61)
五、腐竹.....	(62)
第二节 肉蛋类食品.....	(63)
一、松花蛋.....	(63)
二、肉松.....	(64)
第三篇 食品卫生.....	(65)
第一章 各类食品卫生.....	(65)
第一节 畜禽肉及其制品的卫生.....	(65)
一、畜肉类.....	(65)
二、禽肉类.....	(72)
第二节 水产食品的卫生.....	(75)
一、水产品中有害物质的来源.....	(75)
二、水产食品腐败变质过程.....	(75)
三、鱼类供销过程中的卫生.....	(76)
四、虾的贮藏卫生.....	(76)
五、鱼类的保鲜.....	(77)
六、水产食品的感官质量鉴别.....	(77)
第三节 奶及奶制品的卫生.....	(81)
一、奶的卫生.....	(81)
二、奶制品的卫生.....	(83)
第四节 蛋及蛋制品的卫生.....	(85)
一、鲜蛋的卫生.....	(85)
二、蛋制品的加工卫生.....	(87)
第五节 冷饮食品卫生.....	(88)
一、冷饮食品原料的卫生.....	(89)
二、冷饮食品加工厂的卫生.....	(89)
三、冷饮食品的卫生.....	(91)
第六节 酒类食品的卫生.....	(93)
一、酒厂基本卫生要求.....	(93)

二、原料及辅料卫生	(96)
三、酒类的食品卫生	(97)
第七节 粮食的卫生	(99)
一、原粮的卫生	(99)
二、粮食加工过程的卫生	(100)
三、粮食制品的卫生	(101)
第八节 食用油脂的卫生	(103)
一、一般卫生要求	(103)
二、特殊卫生要求	(103)
三、食用油脂的卫生	(104)
第九节 调味品的卫生	(107)
一、酱油的卫生	(108)
二、酱的卫生	(109)
三、食醋的卫生	(110)
四、味精的卫生	(111)
五、大料的卫生	(111)
第十节 罐头食品的卫生	(111)
一、罐头厂基本卫生要求	(112)
二、生产过程的卫生要求	(112)
三、原材料的卫生要求	(114)
四、罐头食品的卫生	(115)
五、罐头的卫生检验	(117)
第十一节 蔬菜水果的卫生	(118)
一、蔬菜水果在生长中的卫生	(118)
二、蔬菜水果贮存运输中的卫生	(119)
三、特殊卫生	(121)
第十二节 糕点及糖果的卫生	(122)
一、糕点、糖果的原料、生产、贮运及销售过程的卫生要求	(122)
二、糕点、糖果厂的基本卫生要求	(124)

三、糕点、糖果的卫生	(125)
第十三节 食品添加剂的卫生	(126)
一、允许使用的食品添加剂	(127)
二、禁止使用的食品添加剂	(135)
第二章 食品容器包装材料的卫生	(136)
第一节 食品容器包装材料的基本卫生	(136)
一、传统包装材料的卫生	(136)
二、金属和含金属盐材料的卫生	(136)
三、高分子包装材料的卫生	(136)
第二节 食品包装用纸的卫生	(137)
一、食品包装用纸卫生标准	(137)
二、食品包装用纸卫生要求	(138)
第三节 食品用塑料的卫生	(138)
一、聚乙烯、聚丙烯塑料	(139)
二、聚苯乙烯	(139)
三、聚氯乙烯	(140)
四、三聚氰胺	(141)
五、食品用塑料制品及原材料的卫生要求	(141)
六、塑料种类的简单辨认法	(142)
第四节 食品用橡胶的卫生	(142)
一、食品用橡胶制品卫生标准	(142)
二、食品用橡胶制品卫生要求	(143)
第五节 涂料的卫生	(144)
一、食品罐头内壁环氧酚醛涂料	(144)
二、食品容器内壁聚酰胺环氧树脂涂料	(146)
三、食品容器内壁过氯乙烯涂料	(147)
第六节 陶瓷制品的卫生	(148)
一、陶瓷食具容器卫生标准	(149)
二、卫生要求	(149)
第七节 铝容器的卫生	(150)

一、铝制食品容器卫生标准.....	(150)
二、卫生要求.....	(150)
第八节 搪瓷的卫生.....	(151)
一、搪瓷食具容器卫生标准.....	(151)
二、卫生要求.....	(151)
第三章 掺杂、使假、伪劣食品.....	(152)
第一节 常见食品的掺假鉴别.....	(152)
一、真假大料的鉴别方法.....	(152)
二、香油(芝麻油)掺假的快速鉴别.....	(153)
三、木耳掺假的鉴别方法.....	(153)
四、真假果汁的鉴别.....	(153)
五、牛奶掺水、豆浆和淀粉的快速鉴别.....	(155)
第四篇 食品污染与食源性疾病.....	(156)
第一章 食品污染及其预防.....	(156)
第一节 食品污染概述.....	(156)
一、食品污染物的分类.....	(156)
二、食品污染的危害.....	(156)
第二节 生物性污染与腐败变质.....	(157)
一、食品的细菌污染.....	(157)
二、食品腐败变质.....	(158)
三、霉菌与霉菌毒素对食品的污染.....	(161)
四、寄生虫对食品的污染.....	(163)
第三节 化学性污染.....	(165)
一、农药.....	(165)
二、亚硝胺类.....	(167)
三、多环芳烃类化合物.....	(167)
四、有毒金属.....	(168)
五、其他.....	(170)
第二章 食物中毒及其预防.....	(171)
第一节 食物中毒概述.....	(171)

一、食物中毒的概念.....	(171)
二、食物中毒的特点.....	(171)
三、食物中毒的分类.....	(171)
四、食物中毒的常见症状.....	(172)
五、食物中毒的预防措施.....	(173)
第二节 细菌性食物中毒.....	(175)
一、沙门氏菌属食物中毒.....	(175)
二、副溶血性弧菌食物中毒.....	(176)
三、变形杆菌食物中毒.....	(177)
四、葡萄球菌肠毒素中毒.....	(178)
五、肉毒梭菌毒素食物中毒.....	(179)
六、蜡样芽孢杆菌食物中毒.....	(181)
七、酵米面黄杆菌毒素食物中毒.....	(182)
第三节 化学性食物中毒.....	(183)
一、砷化物中毒.....	(183)
二、有机磷农药中毒.....	(184)
三、亚硝酸盐中毒.....	(185)
四、铅中毒.....	(186)
五、甲醇中毒.....	(187)
第四节 有毒动植物中毒.....	(188)
一、河豚鱼中毒.....	(188)
二、鱼类引起的组织胺中毒.....	(189)
三、毒蘑菇中毒.....	(190)
四、含氰武果仁中毒.....	(191)
五、棉籽油的游离棉酚中毒.....	(192)
六、酸败油中毒.....	(192)
七、桐油中毒.....	(193)
第五节 真菌毒素食物中毒及其预防.....	(194)
一、变质甘蔗中毒.....	(194)
二、赤霉病麦中毒.....	(195)

三、白薯黑斑病中毒.....	(196)
第五篇 消毒、灭蝇、灭鼠.....	(197)
第一章 微生物的基本知识.....	(197)
第一节 细菌的形态、结构、分类.....	(197)
一、细菌的形态.....	(197)
二、细菌的结构.....	(198)
三、细菌的分类.....	(198)
第二节 细菌的繁殖及影响因素.....	(199)
第二章 消毒.....	(199)
第一节 消毒的概述.....	(199)
一、名称解释.....	(199)
二、消毒的目的.....	(201)
三、影响消毒效果的因素.....	(201)
第二节 常用的消毒方法.....	(203)
一、物理消毒法.....	(203)
二、化学消毒法.....	(205)
第三节 餐具消毒.....	(210)
一、餐具洗涤消毒的意义.....	(210)
二、餐具洗涤消毒方法的选择.....	(210)
三、餐具消毒站.....	(211)
第二章 灭蝇、灭鼠.....	(212)
第一节 苍蝇的防制.....	(212)
一、苍蝇的生活史.....	(212)
二、苍蝇的食性、分类.....	(212)
三、防蝇、灭蝇措施.....	(213)
第二节 灭鼠.....	(215)
一、老鼠的危害.....	(216)
二、老鼠的生活习性.....	(216)
三、灭鼠的主要方法.....	(216)
四、食品企业如何灭鼠.....	(218)

附录.....	(221)
中华人民共和国食品卫生法(试行).....	(221)
河北省城乡集市贸易食品卫生管理条例(试行)	(232)
食品广告管理办法(试行)	(238)
禁止食品加药卫生管理办法.....	(241)
河北省食品卫生许可证发放管理试行办法.....	(244)
河北省采购食品索证范围和种类的规定.....	(248)
常见的食物营养成分表.....	(251)

第一篇 食品卫生管理

食品卫生管理是防止食品污染、提高食品卫生质量、保障人民饮食安全的主要措施。食品卫生工作量大，涉及面广，与社会每个成员的关系极为密切，做好这项工作，绝非少数人的努力所能济事的，必须依靠各有关部门广大职工和广大群众的共同努力。为此，在食品卫生实行国家监督制度的前提下，还要加强群众性监督和食品生产经营者加强自身卫生管理，三者结合才能很好推动我国食品卫生工作的开展。

第一章 食品卫生的社会规范

加强食品卫生管理，既要有道德规范上的倡导，也要有法律上的约束，这就是食品卫生的社会规范。

第一节 食品卫生的道德规范

道德是调整人与人之间以及个人与社会之间行为的准则。每一个社会，每一种行业都有各自的道德规范。我国是一个社会主义国家，树立的是共产主义道德，其原则是人民利益高于一切，其核心是集体主义，即个人利益服从社会利益。职业或称行业道德是社会道德的特殊表现，因此，食品行业的道德规范原则是，不采购、不存放、不加工、不销售、不供应腐烂变质或不符合卫生要求的原料和食品，自觉