

食品生产经营者 卫生法规知识问答

主 审 阎家仿
主 编 李洪卫 张 雷
副主编 蒋明伟 张广金 耿一香



中国矿业大学出版社

《食品生产经营者卫生法规知识问答》

编 委 会

主 审 阎家仿

主 编 李洪卫 张 雷

副主编 蒋明伟 张广金 耿一香

编写人员(以姓氏笔画为序)

王世平	王传玲	王秀玲	仝 仪
田 武	刘 钊	孙茂芝	吕建国
阎家仿	苗 斌	张广金	张 伟
张 海	张 雷	花建宏	李洪卫
李德钧	李 薇	周 明	杨 华
杨孝东	赵庭彬	耿一香	徐 燕
蒋明伟	魏玉英		

序

“食为民生，民为邦本”。这句我国人民的古训，道出了食品与人类生存和健康的密切关系。食品作为人类生存的必要条件必须保证两点：一是要有一定的营养，人们通过对各种食物的合理搭配，保证人体需要的各类营养素；二是要保证食品的卫生，防止有毒有害物质通过食品对人体造成危害。因此可以说，合理的营养以及食品的安全卫生是人类生存的必备条件和健康的基本保证。

近十几年来，我国的食品安全卫生工作取得了可喜的成绩，表现在以下几个方面：

1. 国家及各级领导机构对食品安全卫生的重视程度提高了。各级人大把监督执行食品卫生法提到了很高的位置，每年都组织专门的视察，给该法实施提供了有力地保证，各级党委及政府把执行食品卫生法提高到密切党和群众联系的高度，并把它列入国民经济和社会发展规划及年度计划，这是我国食品卫生工作进一步发展的保证。

2. 广大公众的食品卫生法律意识和知识水平提高了。食品卫生法被列入普法内容之一，全国各地各部门围绕食品卫生法进行了各种形式的宣传，并开展了各种类型的培训，包括对食品卫生监督人员、食品生产经营人员以及广大公众编写了培训教材等。

3. 不少食品生产经营部门的卫生管理加强了。食品生产经营单位通过改善工艺设备和建立卫生管理及检验机构或人员，建立严格的卫生岗位责任制等使食品卫生状况有较大改观。

4. 食品卫生监督体系已初步建立和完善。监督队伍由从事一般的技术工作到监督执法，在执行中学习执法，监督执法水平有了显著的提

高。十几年来,他们认真履行法律职责,进行了大量的监督执法和监督服务活动:预防性卫生监督、审查颁发卫生许可证、经常性卫生监督监测、审批新产品、从业人员健康监护、食物中毒和食源性疾患的处理和控制以及依法进行行政处罚等。

总之,食品卫生法实施以来,我国的食品卫生工作取得了明显的成绩。但是,我们必须看到,与发达国家相比,我国的食品卫生水平仍然处在较低的水平,还存在着食品卫生合格率不高、食物中毒及食源性疾患仍得不到基本控制、食品生产经营企业工艺落后,设备简陋,全社会的法律意识还不够、卫生监督执法队伍力量与所担负的工作量相比还很不足,执法水平还需提高等现象。

要保证食品卫生质量,关键是使食品生产经营者按一定卫生要求进行操作。本书是根据卫生部颁发的《食品生产经营人员食品卫生知识培训管理办法》的有关规定,组织我市在食品卫生方面具有一定理论和实践经验的技术人员编写的。它以问答的形式,深入浅出的介绍了食品卫生方面的有关法律义务,重点介绍了各类不同食品的基本卫生知识,包括主要食品的卫生问题,防止食品污染,食品加工、运输、销售、包装材料的卫生,食品添加剂的卫生,食源性疾病和食物中毒的防治,新资源食品、保健食品相关卫生知识以及如何进行食品的采样等知识,还介绍了如何讲究营养卫生方面的知识。具有一定的科学性、普及性、实用性,通俗易懂,是一本食品卫生知识的科普读物。它不仅为食品生产经营者提供了十分有益的材料,对广大消费者和食品卫生监督人员也会做到开卷有益。

限于理论知识和实践经验的不足,本书难免存在着这样那样的缺点错误,希望广大读者给予批评指正。

高之堪

1997. 4. 25.

目 录

第一部分 食品与食品卫生

1. 什么叫食品？	(1)
2. 何为保健食品？	(1)
3. 何为新资源食品？	(1)
4. 何为特殊营养品？	(1)
5. 人体必需的营养素有哪些？	(2)
6. 如何最大限度地保持食品的营养价值？	(2)
7. 粮食有哪些营养价值？	(2)
8. 黄豆有哪些营养价值？	(3)
9. 油脂有哪些营养价值？	(3)
10. 鲜蛋有哪些营养价值？	(3)
11. 肉类有哪些营养价值？	(4)
12. 鱼类食品有哪些营养价值？	(5)
13. 鲜牛奶有哪些营养价值？	(5)
14. 蜂蜜有哪些营养价值？	(5)
15. 什么是食品容器、包装材料及食品用工具设备？	(6)
16. 何为食品用化工产品？	(6)
17. 什么叫食品添加剂？	(6)
18. 什么叫营养强化剂？	(6)
19. 何为饮水净化剂？	(6)

20. 何为食品用合成包装材料?	(6)
21. 何为食品用橡胶制品?	(6)
22. 什么是毛油、精炼油、色拉油和硬化油?	(6)
23. 食品的最基本要求是什么?	(7)
24. 食品无毒无害是指什么?	(7)
25. 食品的感官性状指什么?	(7)
26. 食品为什么会腐败变质?	(7)
27. 为什么不能出售腐败变质食品?	(8)
28. 怎样防止生、熟食品交叉污染?	(9)
29. 食品中常见的致癌因素有哪些?	(9)
30. 食用油脂的主要卫生问题是什么?	(10)
31. 什么是油脂酸败? 如何预防?	(11)
32. 怎样防止食品腐败变质?	(11)
33. 食品是怎样受到污染的?	(12)
34. 食品的低温保藏有哪些卫生要求?	(12)
35. 什么叫食品掺假、掺杂和伪造?	(13)
36. 常见食品的保质期限是怎样规定的?	(13)
37. 何为采购食品的三要、三不要?	(15)
38. 粮食的主要卫生问题是什么?	(15)
39. 生黄豆的主要卫生问题是什么?	(15)
40. 粮食怎样防霉去毒?	(16)
41. 蒸馒头为何不能用硫磺熏蒸?	(16)
42. 糕点为什么会霉变? 如何处理?	(16)
43. 方便面的卫生要求有哪些?	(17)
44. 蔬菜水果的主要卫生问题是什么?	(17)
45. 怎样预防炭疽病?	(18)

46. 销售畜禽及其制品有哪些卫生要求?	(19)
47. 如何加强肉制品的卫生管理?	(19)
48. 水产品销售的卫生要求有哪些?	(20)
49. 奶是如何腐败变质的?	(21)
50. 鲜奶中的掺伪主要有哪些?	(21)
51. 奶粉中的掺伪主要有哪些?	(22)
52. 何为消毒牛乳? 其主要卫生问题是什么?	(22)
53. 何为全脂奶粉? 其主要卫生问题是什么?	(23)
54. 何为脱脂乳粉? 其主要卫生问题是什么?	(23)
55. 何为全脂加糖乳粉? 其主要卫生问题是什么?	(24)
56. 何为稀奶油? 其主要卫生问题是什么?	(25)
57. 何为奶油? 其主要卫生问题是什么?	(25)
58. 何为全脂加糖炼乳(甜炼乳)? 其主要卫生问题是什么?	(26)
59. 何为全脂无糖炼乳? 其主要卫生问题是什么?	(26)
60. 何为酸牛乳? 其主要卫生问题是什么?	(27)
61. 何为含乳饮料? 其主要卫生问题是什么?	(27)
62. 何为人造奶油? 其主要卫生问题是什么?	(27)
63. 鱼类食品的主要卫生问题是什么?	(27)
64. 生食水产品应注意哪些卫生问题?	(28)
65. 水产品冷冻贮存卫生要求有哪些?	(30)
66. 酒的主要卫生问题是什么? 按生产工艺不同可分为哪几类? ...	(31)
67. 何为蒸馏酒? 其主要卫生问题是什么?	(31)
68. 何为发酵酒? 其主要卫生问题是什么?	(33)
69. 何为配制酒? 其主要卫生问题是什么?	(33)
70. 何为调味品? 其种类有哪些? 主要卫生问题是什么?	(33)
71. 酱油的主要卫生问题是什么? 掺伪酱油主要掺入何种物质? ...	(33)

72. 食醋的主要卫生问题是什么? 掺伪食醋主要掺入何种物质? ... (35)
73. 食盐和味精的主要卫生问题是什么? 掺伪味精主要掺入何种物质?
..... (35)
74. 豆制品、酱菜、调味品的销售规定是什么? (36)
75. 蜂蜜的主要卫生问题是什么? 掺伪蜂蜜主要掺入何种物质? ... (36)
76. 盛装蜂蜜的容器有何卫生要求? (37)
77. 鲜蛋的主要卫生问题是什么? (37)
78. 冷食包括哪几类? 其主要卫生问题是什么? (38)
79. 何为碳酸饮料? 其主要卫生问题是什么? (39)
80. 何为果蔬汁饮料? 其主要卫生问题是什么? (40)
81. 何为植物蛋白饮料? 其主要卫生问题是什么? (40)
82. 何为发酵型饮料? 其主要卫生问题是什么? (40)
83. 何为兑制饮料? 其主要卫生问题是什么? (41)
84. 何为运动饮料? 其主要卫生问题是什么? (41)
85. 何为太空水(纯净水)? 其主要卫生问题是什么? (42)
86. 何为矿泉水饮料? 其主要卫生问题是什么? (42)
87. 何为生物碱饮料? 其主要卫生问题是什么? (42)
88. 何为含酒精饮料? 其主要卫生问题是什么? (43)
89. 如何加强冷饮卫生质量管理? (43)
90. 保健食品的标签和说明书应标明什么内容? (44)
91. 怎样鉴别“胖听罐头”? (44)
92. 食糖的包装袋有何要求? (45)
93. 糖果纸有何卫生要求? (45)
94. 定型包装食品应当在其包装袋上或说明书上标注什么内容?
..... (46)
95. 粮食包装袋有何卫生要求? (46)

96. 食品包装用纸有何卫生要求?	(46)
97. 为什么不能用镀锌铁皮容器盛放酸性食品?	(47)
98. 目前我国规定可用于接触食品的塑料有哪些?	(47)
99. 常见塑料的鉴别方法有哪些?	(47)
100. 塑料食具能否用回收塑料生产加工?	(48)
101. 回收铝能否制作食具?	(48)
102. 能否使用沥青作为食品容器内壁涂料?	(48)
103. 我国目前允许使用的食品添加剂有哪些?	(48)
104. 使用食品添加剂的卫生要求有哪些?	(49)
105. 食品添加剂的基本卫生要求是什么?	(49)
106. 目前我国允许使用的食用色素有哪些?	(50)
107. 如何正确使用食用色素?	(50)
108. 如何正确使用甜味剂?	(51)
109. 如何正确使用防腐剂?	(51)
110. 我国禁止使用的添加剂有哪些?	(51)
111. 乱用食品添加剂有哪些危害?	(53)
112. 什么叫食物的营养强化?	(54)
113. 进行营养强化的基本原则是什么?	(55)
114. 保健食品必须符合什么要求?	(55)
115. 目前保健食品中比较重视的有效成分是什么?	(56)
116. 保健食品功能性评价的主要试验项目是什么?	(56)
117. 食品中能否加入药物? 具体规定是什么?	(56)
118. 对传统加药食品有何规定?	(56)
119. 何谓药膳? 有何规定?	(57)

第二部分 食品企业卫生要求

- 120. 食品生产经营过程应当符合哪些最基本的卫生要求? (58)
- 121. 食品生产经营企业应当禁止生产经营哪些食品? (59)
- 122. 食品企业原材料采购的通用卫生要求有哪些? (59)
- 123. 食品企业原材料运输的通用卫生要求有哪些? (60)
- 124. 食品企业原材料贮存的通用卫生要求有哪些? (60)
- 125. 食品企业的选址有何要求? (61)
- 126. 食品企业的总平面布局有何要求? (61)
- 127. 食品企业的设备、工具、管道有何要求? (63)
- 128. 食品企业的建筑物和施工有何要求? (63)
- 129. 食品企业的卫生设施有何要求? (65)
- 130. 食品企业的卫生管理机构有何要求? (66)
- 131. 食品企业的卫生管理机构的职责是什么? (66)
- 132. 食品企业机械设备的维修和保养有何要求? (67)
- 133. 食品企业清洗消毒有何要求? (67)
- 134. 食品企业除虫灭害有何要求? (67)
- 135. 食品企业怎样对有毒有害物品进行管理? (68)
- 136. 食品企业对污水、污物的管理有何要求? (68)
- 137. 食品企业对副产品的管理有何要求? (68)
- 138. 食品企业对卫生设施和卫生服的管理有何要求? (68)
- 139. 食品企业对从业人员的健康管理有何要求? (69)
- 140. 食品企业的管理制度应包括什么内容? (69)
- 141. 食品企业生产过程的卫生要求有哪些? (69)
- 142. 食品企业检验室进行卫生和质量检验的要求有哪些? (70)
- 143. 食品企业成品贮存和运输的卫生要求有哪些? (71)

144. 食品企业个人卫生与健康的要求有哪些?	(71)
145. 食品企业如何防鼠灭鼠?	(72)
146. 食品企业如何防治苍蝇?	(72)
147. 食品摊点的卫生要求有哪些?	(73)
148. 瓜果摊点的卫生要求有哪些?	(74)
149. 粮油店的卫生要求有哪些?	(74)
150. 街头小吃部的卫生要求有哪些?	(74)
151. 副食品商店的卫生要求有哪些?	(75)
152. 餐厅卫生制度有哪些?	(76)
153. 凉拼间卫生制度有哪些?	(76)
154. 初加工间卫生制度有哪些?	(77)
155. 烹调加工卫生制度有哪些?	(77)
156. 食品生产加工卫生制度有哪些?	(78)
157. 食品仓库卫生管理制度有哪些?	(78)
158. 食品销售卫生制度有哪些?	(79)
159. 食品采购卫生制度有哪些?	(79)
160. 罐头食品的空罐如何清洗和消毒?	(80)
161. 糕点生产企业洗刷糕点盛放容器的卫生要求有哪些?	(80)
162. 饮料厂常用消毒药品和物理消毒方法有哪些?	(80)
163. 饮料厂对包装容器有何要求?	(81)
164. 面粉厂对物料回机有何具体要求?	(81)
165. 餐馆建筑分为几级? 具体内容是什么?	(82)
166. 饮食店建筑分为几级? 具体内容是什么?	(82)
167. 食堂建筑分为几级? 具体内容是什么?	(82)
168. 饮食店的选址和设计应注意哪些要求?	(82)
169. 餐馆、饮食店的室内净高应符合什么要求?	(83)

170. 餐馆、饮食店就餐者专用洗手设施和厕所应符合什么要求? ...	(83)
171. 餐馆、饮食店厨房应设置的基本部分有哪些? 各有何要求? ...	(84)
172. 餐馆、饮食店的辅助用房包括哪些内容? 各有何要求?	(85)
173. 餐馆、饮食店的排水有何要求?	(85)
174. 对餐具消毒间有何要求?	(86)
175. 餐具的消毒方法与卫生要求有哪些?	(86)
176. 餐具消毒的程序是什么?	(88)
177. 餐馆和饮食店的含义是什么?	(89)
178. 食品零售商店应设置的基本部分有哪些? 各有何要求?	(89)
179. 食品批发部门应设置的基本部分有哪些? 各有何要求?	(90)

第三部分 食品卫生监督监测

180. 食品生产经营单位或个人为什么要领取卫生许可证?	(92)
181. 卫生许可证发放范围是什么?	(92)
182. 卫生许可证发放的条件是什么?	(93)
183. 卫生许可证的种类和期限有哪些?	(94)
184. 申领卫生许可证的程序有哪些?	(95)
185. 卫生许可证丢失、损坏后如何处理?	(96)
186. 变更法人、迁移地址或增加经营项目如何处理?	(96)
187. 食品企业新、扩、改建工程应当向何部门申报?	(96)
188. 徐州市卫生许可证编号的意义是什么?	(96)
189. 新资源食品由何部门审批?	(97)
190. 新资源食品初审工作程序有哪些?	(97)
191. 新资源食品试生产的审批程序有哪些?	(98)
192. 试生产新资源食品转为正式生产的程序有哪些?	(98)
193. 保健食品由何部门初审? 何部门审查确认?	(99)

194. 申请生产保健食品时,必须提交何种资料?	(99)
195. 申请《保健食品批准证书》时必须提交何种资料?	(99)
196. 卫生部如何批准保健食品?	(100)
197. 国家对食品用化工产品的生产如何管理?	(100)
198. 如何申领《定点生产证明书》?	(100)
199. 如何申领《生产许可证》?	(102)
200. 如何申领《临时生产许可证》?	(102)
201. 生产食品添加剂如何审批?	(103)
202. 生产强化食品的审批机构及注意事项有哪些?	(103)
203. 为什么要制定食品卫生标准?	(104)
204. 制定食品卫生标准的原则是什么?	(105)
205. 食品卫生标准指标选用的依据是什么?	(105)
206. 食品卫生标准是如何制定和批准的?	(106)
207. 食品卫生标准包括哪些基本内容?	(106)
208. 食品中检测蛋白质的意义是什么?	(107)
209. 食品中糖含量测定的意义是什么?	(107)
210. 调味品中氨基酸态氮的意义是什么?	(108)
211. 食品中人工合成色素检测的意义是什么?	(108)
212. 食品中测定酸价、过氧化值的意义是什么?	(108)
213. 食品中灰分测定的意义是什么?	(108)
214. 食品中比重测定的意义是什么?	(108)
215. 食品中为什么要测定水分的含量?	(109)
216. 食品中常检测哪些污染成分?	(109)
217. 食品中糖精钠、苯甲酸、山梨酸检测的意义是什么?	(110)
218. 肉类物质中测定挥发性盐基氮的意义是什么?	(110)
219. 产品检验中各种常见指标的意义是什么?	(111)

220. 预防性食品卫生监督的工作要求是什么?	(112)
221. 什么是预防性健康检查? 食品从业人员多长时间检查一次?	(113)
222. 什么是食品生产经营?	(113)
223. 什么是食品生产经营者?	(114)
224. 查出的有碍食品卫生疾病的人员如何调离?	(114)
225. 食品生产经营人员应培训什么知识? 学时多少?	(114)
226. 食品生产经营人员的培训应由什么部门负责?	(114)
227. 培训部门的培训档案应包括什么内容?	(114)
228. 何为采样?	(115)
229. 采样的目的是什么?	(115)
230. 采样的原则有哪些?	(115)
231. 何为客观样品?	(117)
232. 何为选择性样品?	(117)
233. 采集的样品如何保存?	(118)
234. 无菌操作采样如何进行?	(119)
235. 无菌采样的注意事项有哪些?	(119)
236. 如何进行散装液体、半液体食品的采样?	(120)
237. 如何进行大包装液体、半液体食品的采样?	(120)
238. 如何进行散装固体食品的采样?	(120)
239. 如何进行大包装颗粒或粉状样品采样?	(121)
240. 如何进行小包装食品的采样?	(121)
241. 如何进行肉类食品的采样?	(121)
242. 如何进行鱼类食品的采样?	(122)
243. 如何进行烧烤熟肉的采样?	(122)
244. 如何进行冰棍、冰淇淋等样品的采样?	(123)

245. 如何进行食具的采样?	(123)
246. 如何进行食物中毒样品的采集?	(124)
247. 样品的保留原则是什么?	(126)

第四部分 食源性及其他常见疾病预防

248. 什么是食物中毒?	(127)
249. 食物中毒分为几类?	(127)
250. 食物中毒的诊断总则是什么?	(127)
251. 细菌性和真菌性食物中毒的诊断总则是什么?	(128)
252. 动物性和植物性食物中毒的诊断总则是什么?	(128)
253. 食物中毒事件由何部门确定?	(128)
254. 食物中毒患者由何人诊断确定?	(129)
255. 食物中毒报告制度有何要求?	(129)
256. 怎样预防砷化物中毒?	(130)
257. 怎样预防桐油中毒?	(131)
258. 怎样预防亚硝酸盐中毒?	(131)
259. 食品生产经营单位发生食物中毒后应如何处理?	(132)
260. 对中毒食品如何控制和处理?	(132)
261. 食品卫生监督的职责是什么?	(132)
262. 食品卫生监督员的任务是什么?	(133)
263. 经常性食品卫生监督的工作要点是什么?	(133)
264. 怎样预防细菌性食物中毒?	(134)
265. 黄曲霉毒素有何危害?	(134)
266. 病死毒死的畜禽肉为什么不能吃?	(135)
267. 河豚鱼中毒的危害是什么? 怎样预防?	(135)
268. 四季豆中毒的危害是什么? 怎样预防?	(136)

269. 发芽马铃薯为什么不能吃?	(137)
270. 吃鲜黄花菜中毒的原因是什么?	(137)
271. 怎样预防毒覃中毒?	(138)
272. 怎样预防青鲑鱼中毒?	(138)
273. 怎样预防有毒蜂蜜中毒?	(138)
274. 怎样预防口蹄疫和猪水泡病?	(139)
275. 农药是怎样污染食品的?	(140)
276. 食物中残留的农药对人体有何危害?	(140)
277. 如何防止农药对食品的污染?	(140)
278. 患何种疾病的人不能参加直接入口食品工作?	(141)
279. 肝炎病人及病原携带者恢复接触直接入口食品的工作 有何规定?	(142)
280. 肠道传染病是怎样传播的?	(142)
281. 痢疾是怎样传播的?	(142)
282. 伤寒是怎样传播的?	(142)
283. 怎样预防肠道传染病?	(143)
284. 什么叫病毒性肝炎?	(143)
285. 病毒性肝炎是怎样传播的?	(143)
286. 感染肝炎病毒后有哪些表现?	(144)
287. 怎样预防病毒性肝炎?	(144)
288. 肺结核病是怎样传播的?	(145)
289. 肺结核病人常见的症状有哪些?	(146)
290. 肺结核病如何预防?	(146)

第五部分 法律责任

291. 《中华人民共和国食品卫生法》是何时通过的?	(148)
----------------------------------	-------

292. 为什么要制定食品卫生法?	(148)
293. 食品卫生法的适用范围与对象是什么?	(148)
294. 造成食物中毒的食品生产经营企业将会受到何种处罚?	(148)
295. 未取得卫生许可证从事食品生产经营活动的将会受到 何种处罚?	(149)
296. 食品生产经营过程不符合卫生要求的将会受到何种处罚? ...	(149)
297. 生产经营禁止生产经营食品的将会受到何种处罚?	(149)
298. 生产经营不符合营养卫生标准的专供婴幼儿的主辅食品的 将会受到何种处罚?	(149)
299. 生产经营不符合卫生标准的食品添加剂、包装材料和消毒剂的 将会受到何种处罚?	(150)
300. 未经卫生部批准生产“保健食品”或该食品 说明书内容虚假的将会受到何种处罚?	(150)
301. 定型包装食品或食品添加剂的包装标识不标注生产日期等 事项的将会受到何种处罚?	(150)
302. 食品生产经营人员未取得健康证从事食品生产经营的 将会受到何种处罚?	(151)
303. 以暴力、威胁方法阻碍食品卫生监督员 依法执行职务的将会受到何种处罚?	(151)
304. 阻碍食品卫生监督员依法执行职务未使用暴力的将会受到 何种处罚?	(151)
305. 什么是行政处罚?	(151)
306. 制定行政处罚法的目的是什么?	(151)
307. 行政处罚主要有哪一些原则?	(151)
308. 行政处罚的种类有哪些?	(153)
309. 什么是行政处罚的设定?	(153)