

刘志诚学术讲座 专辑

刘志诚 编著



人民卫生出版社

(京)新登字 081 号

图书在版编目 (CIP) 数据

刘志诚学术讲座专辑/刘志诚编著. —北京: 人民卫生出版社, 1995

ISBN 7-117-02190-X

I. 刘… II. 刘… III. 食品卫生-预防医学-文集 IV.R
15-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (94) 第 14343 号

刘志诚学术讲座专辑

刘志诚 编著

人民卫生出版社出版
(北京市崇文区天坛西里 10 号)

河北省遵化市印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行

787×1092 毫米 32 开本 11 $\frac{3}{4}$ 印张 4 插页 261 千字

1995 年 6 月第 1 版 1995 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

印数: 00 001—3 000

ISBN 7-117-02190-X/R·2191 定价: 12.80 元

[科技新书目 349—184]

前 言

本书是作者从1988年到1993年应全国各地的邀请，在全国所作的约40次学术报告的讲稿汇编。比过去在任何一个地方讲过的都全，有一些内容在这里讲过的，在那里没讲，这次对于食品卫生法违法案例150例的分析，过去在各地讲时只印发了问题，而未印答案，这次加以整理，有问有答了。

本书共有三章，即关于食品卫生监督、关于整个预防医学、关于食品科技开发与疗效食品。但主要内容还是食品卫生监督方面的。主要的具体内容为：提高食品卫生监督队伍素质问题；食品卫生法违法案例150例分析；意外污染的处理；以塑料为主的食品容器包装材料的食品卫生；GMP、企业卫生规范与HACCP；食品卫生质量的感官检查；掺假食品的查处；食品卫生法的修改要点；预防医学的软科学的发展和展望；卫生法的立法和执法；卫生标准的制定和执行；卫生防疫站的实验室建设；此外还有几篇关于食品科技开发和疗效食品的文章。

这本书面向的读者有四部分：第一部分是食品卫生监督员（包括卫生厅、局干部和不少省的食品卫生检查员），特别是食品卫生法违法案例150例分析的问答。因此不少单位印发了本讲稿的一部分作为食品卫生监督员培训教材。食品卫生监督员在日常执法当中，怎样才能作到恰如其份，要做到既不玩忽职守，又不超越职权，并不容易。第二部分读者是食品企业的生产经营者，我们有一条很重要的法学基本原则，即在法律面前人人平等，经常在路上可以看到交通民警在查

处交通违章时，首先给违章的人敬一个礼，然后该罚款多少是多少，在这里礼貌归礼貌，违章归违章。大家都要遵守法律，通过学习食品卫生法违法案例 150 例的案例分析，执法者知道怎样做算是依法行政，怎样做算不依法行政，而对于食品企业的生产经营者来说，则需要利用法律武器保护自己的合法权益。第三部分人为高等院校的师生，本书在弥补理论脱离实际的缺陷上希望能起到一定的作用。第四部分人是关心食品科技开发事业的人。对于如何开发食品科技，本书对大家也会有所启发。

本书有少部分内容是翻译国外的文章，这些文章的翻译，都已经得到了原作者的版权授权，有两段是作者和其他教授共同写作的。本书的内容来自各地的实践，有很多同志为本书提供了宝贵的素材，在成书之时，有的同志帮助核对了一些内容，对这些同道，特此致谢。

需要再三声明的是，本书为了论述能充分一些，主要是进行了理论性的论述。而对于实际问题的处理，请读者仍以各级行政部署安排为准。本书所述没有法律效力。

在本书最后还附有世界卫生组织（WHO）关于食品添加剂的组织机构和他们所推荐的食品添加剂的名单，供参考。

哈尔滨医科大学刘忠诚

于哈尔滨

目 录

第一章 关于食品卫生监督	(1)
一、提高食品卫生监督队伍素质问题.....	(1)
二、食品卫生法违法案例 150 例分析	(15)
三、食品意外污染几起疑难案例的处理和意外 污染鉴定程序	(96)
四、食品容器包装材料、工具设备的食品卫生	(113)
五、GMP、企业卫生规范与 HACCP	(125)
六、食品卫生质量的感官检查.....	(132)
七、国内外食品掺假的特征与检出查处.....	(146)
八、对中华人民共和国食品卫生法的修改建议	(163)
九、营养与食品卫生的法制管理.....	(170)
第二章 关于预防医学	(179)
一、预防医学软科学的发展与展望.....	(179)
二、卫生法的立法和执法.....	(185)
三、我国卫生标准制定和执行的动态.....	(189)
四、卫生防疫站实验室建设.....	(192)
五、行政执法对于检验人员的要求.....	(199)
第三章 关于食品科技开发与保健食品	(204)
一、从日本的食物工艺发展研究的 315 个课题 分析看动态.....	(204)

二、保健食品法制管理需要解决的几个问题·····	(212)
附录一 日本兽药残留法制管理现状·····	(221)
附录二 食品业工艺的展望·····	(231)
附录三 日本功能性食品研讨会给卫生部的报告·····	(261)
附录四 FAO/WHO 联合食品标准专题委员会的食品 添加剂·····	(272)

第一章 关于食品卫生监督

一、提高食品卫生监督队伍素质问题

食品卫生法颁发以后，对于食品卫生监督队伍素质提高的问题显得更迫切了。在食品卫生法颁发之前，很多人盼望食品卫生法的颁发，而一旦颁发下来，一个普遍意外的感觉是食品卫生监督机构当被告的机会比以前还多了，这里一个重要的问题是食品卫生法的颁发，使食品卫生监督工作由人治向法治过渡，这种意外的感觉，只不过说明食品卫生监督机构对于法治的不适应而已。解决的途径当然只有尽快提高食品卫生监督队伍的素质，也包括进口食品卫生监督队伍素质的提高。

食品卫生监督工作的性质既是技术工作同时又是依法行政，因此食品卫生监督工作所需要的人员既需要有扎实而又能灵活运用技术知识基础，又需要有依法行政需要的法学基础知识。简单点说就是既需要有硬科学的基础又需要有软科学的基础。我们需要的人才应该是有社会主义觉悟有软硬科学素养的卫生事业家形的人才，既不是书生形的知识分子，也不是万金油式的干部。具体分析这种人才的知识结构和能力结构应该包括（1）扎实的基础知识；（2）广泛的专业知识（当然应该包括软硬两方面的专业知识）；（3）雄厚的外语基础；（4）实际的实践能力。

（一）不断充实基础知识

这里所说的基础知识包括医学基础知识和文化科学基础

知识。

1. 化学知识 化学知识应该占基础知识的第一位，有一部美国化学文摘 (Chemical Abstract) 只要沾一点化学边，例如一篇微生物文献，只要有化学名词 (例如培养基) 这部化学文摘就一定收进来。由此可见，很多主要不是靠化学基础的生物科学，也越来越多地涉及化学知识。至于对于人体、食品有关的普通化学、分析化学、物理化学、胶体化学、生物化学方面的知识水平更需要有新的提高。很多工作中的问题熟悉化学基础，即可迎刃而解，例如对有机物氢键结合力的认识 (有一定的结合力，但远远弱于配位键)，就可以说明很多食品卫生的理论问题，水分子的双极子结构和氢键结合能力就说明冰结晶按六角形生长和冰晶增长有物理的挤压撕扯作用，因此，速冻蔬菜和冷冻肉在入急冻库之前，才需要有一个降温至零上 $1\sim 2^{\circ}\text{C}$ 的过程。用这些理论才能说明为什么，轻囊虫猪肉的冷冻无害化，要在 $-13\sim -14^{\circ}\text{C}$ 而不是一 24°C ；用这个理论自然可以解释为什么只有在峨嵋山上才能生产雪魔芋。这个理论也可以解释白酒蒸馏过程，为什么不绝对地按照甲醇、乙醇、丙醇的顺序蒸馏出来，而在酒头里也有杂醇油而酒尾里也有甲醇。这种反常现象只能用水和醇分子的氢键结合来解释，氢键结合改变了在无水条件下分馏的顺序。氢键理论还可以解释 DNA、RNA 的双螺旋结构，都是靠两条螺旋之间，相邻的碱基对之间都是氢键结合，也就因此，DNA 和 RNA 的复制才能那么快；还可以理解动物衰老过程的一个特殊现象，就是由于 DNA 和 RNA 的双螺旋中间部分地发生了配位键结合，从而大大降低了 DNA 和 RNA 的复制速度。

对于化合物存在形式的深入理解也有助于理解某些物质

或某些现象的卫生学意义。例如砷和铅都是食品卫生工作中最常测定的指标，但不管存在形式而把砷和铅的含量绝对化起来，就会误认为大部分海产品都会使人发生砷中毒，这就无法理解为什么海产品把有机砷和无机砷指标区别对待。这种机械的理解还会误认为皮蛋吃多了，就有可能发生铅中毒。皮蛋中进入的铅一遇到蛋中的硫化氢或蛋白质就会变成无毒或毒性很弱的化合物，估计，测定有机物和无机物这两种化合物就可证明，皮蛋中的铅本不值得大惊小怪。而我们的祖先是敢于把这种无毒形态的“毒物”加以利用的。无机元素中除金属汞这一种金属外，其余金属，特别是盐类，没有蒸气压，因此，蒸馏酒中的金属，其来源只能是蒸馏器或勾兑的水。同时由此还可以确定，任何金属盐意外污染的食品，如果做成蒸馏酒加以无害化（如碳酸钡、五氯酚钠）污染物都不会进入蒸馏酒。

对元素特性的错误判断，有时也会形成无效劳动，如 F 和 Cl 都是化学性质非常活跃的元素，其离子反应性很强，但一旦形成 C—F 键或 C—Cl 键则相反地结合非常牢固，因而 F 和 Cl 就不再表现出 F 和 Cl 分子的化学反应性。某地方在探索聚氯乙烯薄膜大棚中的蔬菜为什么枯死的原因时（本来是因为邻苯二甲酸二丁酯的增塑剂换成邻苯二甲酸二异丁酯，沸点大大降低，挥发性增强，而使蔬菜发生植物生理障碍，以致于蔬菜坏死）去检验大棚上的凝结水中的 Cl，当然是徒劳的。

胶体化学的一些基本知识也有助于理解食品的现象，可以说大部分多糖和蛋白质，都是胶体状态的（从液体的牛奶到固体的干面包）。有一起醋的沉淀混浊，为寻找原因而查沉淀的性质时，只用三只试管，加强酸降低 pH 或加强碱提高

pH, 沉淀都溶解, 由此而判定该沉淀现象是来自蛋白质沉淀, 因为蛋白质的两性电解性质正好符合这一特征, 要改善这份醋的质量, 只有从蛋白质沉淀上找原因, 而可以放弃无机盐沉淀。

目前很多卫生防疫站在分工上把卫生检验分到检验科, 这也是可以的。但不少食品卫生监督员误认为把化学知识也分出去了, 这就错了。提高食品卫生监督业务工作人员的化学知识水平是刻不容缓的。有时卫生检验的错误结果, 追查起原因来, 却在于监督员现场采样出了问题, 例如氰化物在胃内, 而取样时如不加碱固定, 样品送到化验室时很可能会由于胃酸使氰化物全挥发掉。也有不少检验的错误结果原因在于检验人员所确定的指标或方法不当, 例如一起剩饭引起的食物中毒本是蜡样芽胞杆菌引起的, 但在检验时完全没有中毒线索的启示, 结果无目的地检验, 把纸片 DDVP 快速反应的假阳性误认为是 DDVP 中毒。在这里食品卫生监督员完全放弃了对于检验时所用方法的监督。

2. 生物化学 从几个方面都说明食品卫生监督人员的生物化学水平必须尽快提高。生物化学知识涉及食品、人体(温血动物)、微生物等几个学科。特别是分子生物学的基础, 几乎涉及食品科学的各个领域, Ames 氏之所以能开辟了致突变性的快速筛选试验, 正因为他身为生物化学教授又学了另一个专业生物遗传学。结果他在两个学科结合的基础上发展了鼠伤寒沙门氏菌人工诱变株及其实验方法。

核酸中鸟嘌呤和胞嘧啶比值本是一个化学方法, 但却成了微生物分类鉴定的一个重要手段。

了解 DNA 和 RNA 的分子生物学基础, 是卫生监督人员不断掌握和更新自己的知识的需要。不要很久, 生物工程就

会应用在食品的生产上，生产无芥酸的菜籽油，而卫生监督人员，如果对于生物工程一无所知，则知识就太陈旧了。

化学工业的突飞猛进，使食品添加剂的种类猛增，高分子化合物的种类也在飞快地增加，但是对于化合物的化学反应性的基本认识，就可以使我们从纷繁的高分子化合物中有意地忽视树脂、橡胶、化纤等高分子化合物本身，而把注意力放在高分子化合物中混在的小分子化合物，即添加剂、游离单体、分解产物等上面。

3. 生物学 生物学有一段被从大学入学考试科目里取消了，而由于食品卫生学本身是生物科学，因而生物学不但其具体知识对于食品卫生学有重要的意义，在整个指导思想上也是非常重要的，例如蜡样芽胞杆菌中毒，原来叫作嗜盐菌中毒，后来改的名。在嗜盐菌这一大类里，它只处在分类的边缘上，它是嗜低盐菌，因而在实验室诊断上，它在含食盐7%的培养基里还能生长，而在大部分嗜盐菌能生长的含食盐10%的培养基里，对它也太咸了而不能生长了。从生物生存的几个基本要素来看，不可能有哪一种生物在适应pH、渗透压、气压、温度上能跨越那么宽的跨度。因此，才有人研究河口河水入海处适应副溶血性弧菌生存的食盐浓度带的水温，并在这处水温超过二十几度时，发出副溶血性弧菌中毒好发的警报。也就由于每种生物都有每种生物自己适应的环境要素，因而刀鱼体表寄生的无运动能力的终末寄生物，不经生物学分类鉴定就可以判断，它对人体不可能有致病性。原苏联的一批进口到中国来的鳕鱼，其体内的寄生虫异尖线虫（Anisakis）对人所以能有寄生性，这是因为异尖线虫，能在温血哺乳动物鲸和海豚胃内寄生，如果没有这一层近亲的生物间关系，海水中生存的低温动物体内的寄生虫，对人应该

是无缘的。

这种生物进化的观点，对于食品卫生工作人员有重要的指导意义。理解了这层关系，就不难理解为什么在新的食物资源的毒理学评价上生物来源的和非生物来源的有区别。理解了这层关系就不难理解为什么食品卫生标准中海产品的砷含量，要区分有机砷和无机砷。海产动植物含有的砷，大部分是有机砷，其毒性按其砷含量当量算，明显地低于无机砷。从地壳形成以来生物进化史来看，海水是不断浓缩的，海水和地表的砷含量对比，显然海水中的砷含量不断增高，在长达几十亿年的漫长生物进化当中，海产动植物逐渐地把毒性强的无机砷通过代谢变成无毒的有机砷，这种进化本能应该是不足为奇的。

不同的生物在进化过程中有一种协同进化的关系(co-evolution)，这种关系表现在食物链的关系上也是很奇妙的。例如，苹果、梨、桃、杏，在其籽实还没成熟时，外皮是绿色的，掩映在绿树叶丛中，不易发现，这时即便谁把它摘下来吃，也是又酸又涩不愿意吃它，对它来说被吃掉，未成熟的种籽也不会发芽；但是成熟后，颜色变成红色或金黄色，在绿树叶丛中一眼就可以看到它，它还用香甜可口的色香味引诱动物把它吃下去，再不吃，它会自己掉下来。苹果、梨等小籽实的植物，其籽实被吃下去也不会被动物的消化液消化，待动物走出几十公里随粪便排出籽实时，所扩大的播种范围，是苹果树、梨树自己无论如何也达不到的，而且连肥料都拌好了。在这里，动物和植物形成了一种互相有利的关系，即协同进化的关系，有这种协同进化关系时，这种植物的籽实，显然不会对动物有害。桃、杏的籽实是大的，又有刃或有刺和麻面，猴子吃它时咬两口一丢，籽实被丢出的距离也要比

桃杏自己滚落的距离大得多，这里也有互利关系。当然这种场合稍复杂一点的是，桃杏要防备动物会不会用尖利的牙齿来把桃核或杏核咬开，如真咬开，那么等待它的是有毒的氰氢酸。有的生物和生物之间的关系既有互相利用也有互相警戒，例如各种植物种子都是植物的繁殖部分，牛马对于大豆就是既有利用又有戒备。牛马在大豆地里趟来趟去，有利于大豆扩大播种范围，但如果牛马把大豆吃光，也会使大豆无法繁殖，于是大豆就含有几种惩罚牛马多吃的机制，这些成份营养学家称之为抗营养性因素，植物学家称之为植物农药。有的品种奖励和惩罚配合得非常巧妙，如马铃薯在新结根瘤时，完全无毒，而一旦马铃薯生根发芽需要安静时，它能产生毒物龙葵素来惩罚敢于影响其安静的动物。

以上这些协同进化的关系，用来解释食品卫生的问题，可以作出很多结论。例如花粉和桦树汁液从生物进化的历史来看，没有和人类祖先有任何协同进化的关系，因而由这些物质做成的食品，其安全性就值得多划几个问号。也可以解释为什么大量食用粮食的国家，发展中国家佝偻病患率那么高。

生物的种间竞争、消长、兴起和衰亡，是一个普遍规律，由此还可以解释为什么葛瓦斯活菌装瓶，不可能有较长的保存期。

4. 物理学 在食品卫生领域它好象是关系不大的一门基础科学，除了仪器分析的方法得到了物理学发展的一些实惠之外，似乎物理学对于食品卫生知识关系不大。其实是食品卫生工作中大量遇到需要用物理学知识解释的问题，能够用物理学知识解释就可以提高工作的深度。以布朗氏分子运动为例，分子运动本是司空见惯的现象，我们就根据分子运动

的原理证明了在冷库中摆放 5%~10% 的硫酸盘可能是消除冷库跑氨处理污染肉类的有效方法。

初中物理就讲了物质三态的变化，我们利用不同物质冰点、凝结点不同，成功地建立了液氮致冷净化农药克菌丹污染的粮食样品的处理方法。即把液氮倾注到丙酮中，使丙酮的温度下降到 -50°C 左右，然后把石油醚提取的污染粮食浸出液装入小烧瓶中，将小烧瓶在低温丙酮中轻轻旋转，粮食的植物油凝结在瓶壁上，倾泻出母液，点薄层板就可以毫无油渍地分析克菌丹了。

既然冰的结晶有一个沿结晶轴继续增长形成大结晶的过程，大结晶会带来物理和形态上的挤压撕扯现象，这就可以理解为什么轻囊虫猪肉的无害化温度不是 -24°C 而是 -13°C 。结晶增长的道理也可以解释为什么防止硬糖起沙而在熬制时加入糖稀。蔗糖和蔗糖分子之间出现大量糖稀带来的不属于蔗糖的杂分子，使蔗糖和蔗糖的分子无法形成结晶，才能防止起沙。

有一起萘污染的白酒，在处理方法上也完全是根据物理学方法，根据萘不溶于水，比重大于水的两个特性，向被污染的白酒加入 5 倍量的水，使萘析出沉淀之后，再蒸馏，基本上消除了萘的污染。在处理样品或净化样品时，物理学方法的一个最大好处是，低温有利于防止意外的化学变化。

物理常数也是判定物质时最简便的方法，如熔点、沸点等。在一次判定被检物是哪一种糖时，旋光法，很简单地得出了结论。

一方面物理指标比化学指标的专一性差，另一方面就是有广泛的复盖性。例如测定掺假牛奶时如用化学指标，则要硫酸盐、盐酸盐、硝酸盐……一个一个地查下去，而且醋酸

盐和柠檬酸盐用化学法很难查，如果用物理学方法，测一个电导度就可以一次对是否加入了盐类作出结论，因为不论任何盐类掺入奶中，电导度都要上升。

致于物理学方法在食品加工中的广泛应用，更促使食品卫生监督工作人员要在用新知识武装自己上不能落后，有很多新工艺不断地应用到食品工业里来。如超高温、超低温、真空加工、超高频电场、微波等新工艺不断引进食品工业。CO₂超临界萃取也正在研究如何应用到食品工业中。

5. 微生物学和免疫学 细菌学虽然是在历史上一一直受重视的一门基础学科，但仍然还有很多薄弱的地方，到现在为止细菌学的工作主要的还是靠划平板、接种试管培养基，但即便是古典的细菌学，进展也是很快的。日本近几年官方定的食物中毒菌种类就增加了一倍，一种很古老的食物中毒菌韦氏梭菌在我国报告很少，从我国感染性疾患普遍水平这么高的历史看，韦氏梭菌不应该这么少，最大的可能是漏诊、漏报，很多卫生防疫站在常规细菌学检验中根本不作厌氧菌培养。我国细菌性食物中毒的规律还有很多疑问。在致病性细菌的致病力本来就很弱的条件下，死物寄生菌污染度又那么高的情况下，真能有“腐败变质引起的食物中毒”存在么？福建某产品在食品微生物学方面，有没有贡献，特批作为食品在学术上怎么理解？这一连串的疑问，都有待于从微生物学方面提高。

霉菌在我国还处于开发的初期，外国作出来了什么，我们也能将致呕毒素、黄曲霉毒素 B1 和 M1……一样一样地作出来，而我国有自己的特殊气候和特殊地理条件，我国应该开展我们自己的霉菌学研究。

（二）要有广泛的专业知识

专业知识主要应该分为立足于实验技术科学的硬科学知识和联系法学、经济学、社会学等人文科学的软科学知识。而食品卫生学和临床医学的一个重要区别就是食品卫生学比临床医学易变性更大，人体构造现在的骨骼结构和秦始皇年代的人体构造，基本上没有明显差别，而现在的食品工艺技术和两千年前的食品工艺对比，差别就大得多了。现在食品添加剂、食品容器包装材料、食品新工艺都在不断更新，对于食品卫生的硬科学知识的迅速发展，应该有充分的思想准备，但目前更为迫切的是软科学知识水平的提高。

食品卫生法颁发以后对于食品卫生监督员的要求明显地提高了，这里先举出几个实例来说明这个问题；例如发现一批狗肉罐头硫化氢反应阳性，这批罐头该不该扣留，该不该销毁？这个问题有硬科学一面，有软科学一面。硬科学一面是对于硫化氢产生时的脱巯基的条件的认识，巯基、胺基、羧基，都是氨基酸的分解产物，这些基团和大的分子残基是通过配位键的结合连在一起的，断开这个配位键，需要一定的能量，这一能量可以来自微生物的酶，也可以来自高压、烹调等的能量，因此在一切肉制品的熟制品中，都不规定硫化氢、游离氨的限量，这是熟的肉制品不规定游离氨、硫化氢等指标的理论根据，在软科学方面则应该熟悉有关肉制品食品卫生监督的法律、法规、行政规章的规定。这方面主要的有食品卫生法第7条、四部规程、生肉卫生标准、熟肉的卫生标准，如为进口食品还有国境卫生检疫法。虽然没有狗肉的但可以借用猪牛羊肉的，在这些卫生标准中都没有硫化氢的指标。如果硫化氢的气味很重，在严格按照双盲法组织的鉴定中，以95%以上的可信度每一个检查员都认为硫化氢气味已经达到消费者无法接受的程度，即便直接标准或借用标

准中都没有这一指标，也可以用自由裁量权来超出标准地判定这批狗肉罐头违法。只要不属于这种情况，就没有理由禁止这批罐头。另如对于一切食品卫生鉴定，虽然食品卫生标准都是1、2、3、4，并列的指标，但每一个指标的意义，都有赖于对每一个指标的理论根据的深入理解，也有赖于对该食品的社会现状的了解。对于每一个指标的技术理论根据不清楚，很容易把所有指标都并列起来，只能照标准指标对号入座，对于每一个指标都是等量齐观的。很多食品卫生检验，都是照标准作一遍，而大多数是不必要的。有一起食物中毒，本来症状提供的线索是可疑大麻籽油中毒，而检验却是照老三大毒物做一遍，结果全是阴性，临床诊断了大麻籽油中毒以后才复验出来。有很多情况，卫生标准规定的项目不必全做。而如果从酱油瓶里查出一只老鼠，或者在货船的货物上，直接查到一摊人粪便，虽然不是标准规定的项目，也不能不理睬。因地制宜地选择检验项目就需要食品卫生监督员有较深的造诣，对于卫生标准的每一个项目都有较深的理解。

食品卫生法和国境卫生检疫法颁发以来食品卫生监督员最不适应之处还在于不少人还是法盲。对于一个食品卫生监督员执法要有根有据，除了技术科学的根据之外，还要有充足的法律根据、法律法规、有法律效力的行政规章，全国性的就有四百多个，不能都记住至少应该知道哪些个需要时要查根据。这些还都只是全国性的卫生标准、法规、行政规章、超出这个范围的还有不少必须知道的，食品卫生法和国境卫生检疫法在我国法律体系中属于第三个层次，是部门行政法，而比它高一个层次的基本法：刑法、民法、行政诉讼法所规定的全部内容，执行食品卫生法和国境卫生检疫法时都要遵守，凡是基本法中有了规定的，在部门法中都不再另行规定。