



SHIPIN  
WEISHENG  
SHOUCE

食品卫生手册

浙江科学技术出版社

5

R155.5  
17

3

# 食品卫生手册

《食品卫生手册》编写组

1979/10/25



科学技术出版社

B 102388

责任编辑：励慧珍  
封面设计：赵 晓

**食 品 卫 生 手 册**  
《食品卫生手册》编写组

\*

浙江科学技术出版社出版  
浙江新华印刷厂印刷  
浙江省新华书店发行

开本787×1092 1/32 印张10 字数222,000  
1984年3月第一版  
1984年3月第一次印刷  
印数：1—34,500

统一书号：14221·57  
定 价： 0.86 元

## 前 言

为适应各地加强食品卫生的监督管理、普及食品卫生知识、更好地贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》的需要，我们编写了这本《食品卫生手册》。

本手册从我国的实际情况出发，汇集了各类食品、食品添加剂的卫生知识（好、坏食品的鉴别，食品卫生标准和卫生处理）；食品容器、包装材料的卫生要求；食品企业的卫生管理；食品污染及其预防；食物中毒及其防治等。可供各级卫生行政部门和食品卫生监督机构（卫生防疫站或食品卫生监督检验所），食品、食品添加剂、食品包装材料、食品盛器等的生产、经营单位及其主管部门，国家商品检验部门，各厂矿企事业、机关、学校、医院等的集体食堂参考使用；也可作高、中等医药卫生学校的参考教材。手册中所编的有关法令、食品卫生标准等，均系国家或中央有关部门所颁布，具有法律效用。其中有关各类食品的管理办法中提到的《中华人民共和国食品卫生管理条例》，自我国《食品卫生法(试行)》于1983年7月1日公布之日起已废止，但各项管理办法仍属有效。

由于编者水平有限，编写时间仓促，书中的错误缺点，望读者指正。

《食品卫生手册》编写组

1983年6月

# 目 录

中华人民共和国食品卫生法 .....	( 1 )
第一章 食品卫生及其标准 .....	( 12 )
第一节 肉与肉制品 .....	( 12 )
一、鲜肉 .....	( 13 )
二、肉馅 .....	( 14 )
三、内脏 .....	( 15 )
四、肉制品 .....	( 16 )
附一 牲畜宰后一般病变器官的卫生处理 .....	( 19 )
附二 肉与肉制品卫生管理办法 .....	( 21 )
附三 猪的甲状腺、肾上腺、病变淋巴结的生长部位 和形状 .....	( 24 )
附四 白肉检验 .....	( 25 )
附五 火腿(咸肉)的打签检查法 .....	( 26 )
第二节 水产品 .....	( 28 )
一、水产品的卫生要求 .....	( 29 )
二、水产品的质量鉴别和卫生处理 .....	( 29 )
三、水产品的卫生标准 .....	( 30 )
附一 河豚鱼的特征及其处理 .....	( 34 )
附二 水产品管理办法 .....	( 35 )
第三节 禽类 .....	( 39 )
一、禽的卫生要求 .....	( 39 )
二、禽的质量鉴别和卫生处理 .....	( 40 )
三、鲜鸡肉国家卫生标准 .....	( 44 )

四、板鸭(咸鸭)国家卫生标准 .....	( 44 )
附一 家禽的肿瘤病及其卫生处理 .....	( 45 )
附二 家禽的粪便色泽、性状对其疾病的判断和处理 .....	( 46 )
第四节 蛋与蛋制品 .....	( 47 )
一、鲜蛋 .....	( 47 )
二、冰蛋 .....	( 55 )
三、咸蛋 .....	( 55 )
四、皮蛋 .....	( 56 )
五、蛋与蛋制品国家卫生标准 .....	( 58 )
附一 照蛋方法 .....	( 63 )
附二 蛋与蛋制品卫生管理办法 .....	( 64 )
第五节 奶与奶制品 .....	( 65 )
一、鲜牛奶 .....	( 66 )
二、奶制品 .....	( 69 )
三、奶与奶制品国家卫生标准 .....	( 70 )
附 乳与乳制品卫生管理办法 .....	( 75 )
第六节 粮食与豆类 .....	( 77 )
一、粮食 .....	( 78 )
二、豆类 .....	( 79 )
三、粮食和豆制品国家卫生标准 .....	( 82 )
附一 粮食卫生管理办法 .....	( 84 )
附二 豆制品、酱腌菜卫生管理办法 .....	( 86 )
第七节 油脂类 .....	( 88 )
一、油脂的卫生要求 .....	( 89 )
二、油脂的质量鉴别和卫生处理 .....	( 91 )
三、食用植物油卫生标准 .....	( 92 )
附一 食用植物油卫生管理办法 .....	( 93 )
附二 消除油脂中泡沫的方法 .....	( 94 )

附三 去除油脂中轻微哈喇味的方法 .....	( 95 )
第八节 蔬菜与水果类 .....	( 95 )
一、蔬菜的卫生要求 .....	( 96 )
二、蔬菜的质量鉴别和卫生处理 .....	( 98 )
三、水果的卫生要求 .....	( 98 )
四、水果质量鉴别和卫生处理 .....	( 100 )
五、干果和坚果的卫生要求 .....	( 101 )
六、干果和坚果的质量鉴别和卫生处理 .....	( 101 )
七、蔬菜、水果中允许的农药及放射性同位素残留量 .....	( 103 )
附 生吃蔬菜和水果的清洗、消毒 .....	( 103 )
第九节 糖果、糕点 .....	( 104 )
一、糖果、糕点的卫生要求 .....	( 104 )
二、糖果、面包、饼干的质量鉴别和处理 .....	( 107 )
三、食糖的质量鉴别 .....	( 108 )
四、糖果理化指标 .....	( 109 )
五、糕点卫生标准 .....	( 109 )
附 糕点卫生管理办法 .....	( 110 )
第十节 罐头食品 .....	( 111 )
一、罐头食品的卫生要求 .....	( 112 )
二、罐头的质量鉴别和卫生处理 .....	( 113 )
三、罐头的败坏类型及处理 .....	( 114 )
附一 罐头的保管条件与保存期限 .....	( 117 )
附二 罐头食品出厂前的检验取样数量及方法 .....	( 118 )
附三 罐头产品代号打印办法 .....	( 118 )
附四 生活饮用水水质标准 .....	( 126 )
第十一节 调味品 .....	( 127 )
一、酱油的卫生要求 .....	( 128 )
二、酱油的质量鉴别与卫生处理 .....	( 128 )

三、食醋的卫生要求 .....	(128)
四、食醋的质量鉴别与卫生处理 .....	(129)
五、酱的卫生要求 .....	(129)
六、酱的质量鉴别和卫生处理 .....	(130)
七、食盐的卫生要求 .....	(130)
八、食盐的质量鉴别和卫生处理 .....	(130)
九、味精的卫生要求 .....	(130)
十、味精的质量鉴别和卫生处理 .....	(131)
十一、调味品国家卫生标准 .....	(131)
附一 调味品卫生管理办法 .....	(134)
附二 无盐酱油 .....	(136)
附三 含碘食盐 .....	(136)
第十二节 冷饮食品 .....	(136)
一、冷饮食品卫生要求 .....	(137)
二、冷饮食品的质量鉴别及卫生处理 .....	(139)
三、各种冷饮食品国家细菌标准 .....	(140)
附一 冷饮食品采样量 .....	(141)
附二 冷饮食品卫生管理办法 .....	(141)
第十三节 酒 类 .....	(143)
一、酒类的卫生要求 .....	(144)
二、酒类的质量鉴别 .....	(144)
三、酒的混浊沉淀、变色、变味及处理 .....	(145)
四、酒类的卫生标准 .....	(147)
附一 酒的保管 .....	(149)
附二 白酒中常见的有害成分及处理方法 .....	(150)
附三 酒类卫生管理办法 .....	(151)
第十四节 其他食品 .....	(152)
一、强化食品 .....	(152)
二、食品新资源 .....	(153)



第十五节	食品卫生监督的采样和送验	(154)
一、	采样目的	(154)
二、	采样内容	(154)
三、	采样要求	(154)
四、	采样方法和数量	(155)
五、	采样送验手续	(155)
附一	各类食品检验采样量	(156)
附二	食品抽样检验证明单	(159)
第二章	食品添加剂	(160)
第一节	防腐剂	(161)
一、	苯甲酸	(161)
二、	苯甲酸钠	(162)
三、	山梨酸	(163)
四、	山梨酸钾	(163)
五、	二氧化硫	(164)
六、	使用防腐剂注意事项	(165)
第二节	抗氧化剂	(165)
一、	丁基羟基茴香醚	(165)
二、	二丁基羟基甲苯	(166)
三、	没食子酸丙酯	(167)
四、	抗氧化剂毒性比较	(168)
第三节	发色剂	(169)
一、	亚硝酸钠	(169)
二、	硝酸钠	(170)
第四节	漂白剂	(170)
一、	亚硫酸钠	(170)
二、	低亚硫酸钠	(171)
三、	焦亚硫酸钠	(172)
四、	硫黄	(172)

第五节 酸味剂.....	(172)
一、柠檬酸 .....	(173)
二、乳酸 .....	(173)
三、酒石酸 .....	(174)
四、苹果酸 .....	(174)
五、偏酒石酸 .....	(175)
六、醋酸 .....	(175)
七、磷酸 .....	(175)
第六节 凝固剂.....	(176)
一、硫酸钙 .....	(176)
二、氯化钙 .....	(176)
三、盐卤 .....	(177)
第七节 疏松剂.....	(177)
一、碳酸氢钠 .....	(177)
二、碳酸氢铵 .....	(178)
三、钾明矾 .....	(178)
四、铵明矾 .....	(179)
五、磷酸氢钙 .....	(179)
六、轻质碳酸钙 .....	(179)
第八节 增稠剂.....	(180)
一、琼脂 .....	(180)
二、食用明胶 .....	(180)
三、羧甲基纤维素 .....	(181)
四、海藻酸钠 .....	(181)
五、果胶 .....	(182)
第九节 消泡剂.....	(182)
乳化硅油 .....	(182)
第十节 甜味剂.....	(183)
一、糖精钠 .....	(183)

二、甘草 .....	(184)
第十一节 着色剂 .....	(184)
一、苋菜红 .....	(184)
二、胭脂红 .....	(185)
三、柠檬黄 .....	(186)
四、日落黄 .....	(187)
五、靛蓝 .....	(187)
六、姜黄 .....	(187)
七、甜菜红 .....	(188)
八、虫胶色素 .....	(188)
九、红花黄色素 .....	(189)
十、叶绿素铜钠盐 .....	(189)
十一、辣椒红素 .....	(190)
十二、酱色(不加铵盐生产) .....	(190)
十三、红曲米 .....	(191)
十四、 $\beta$ -胡萝卜素 .....	(191)
第十二节 品质改良剂 .....	(192)
一、六偏磷酸钠 .....	(192)
二、三聚磷酸钠 .....	(192)
三、焦磷酸钠 .....	(193)
四、磷酸氢二钠 .....	(193)
五、磷酸二氢钠 .....	(193)
六、溴酸钾 .....	(194)
第十三节 抗结剂 .....	(194)
亚铁氰化钾 .....	(194)
第十四节 香料 .....	(194)
一、允许使用的香料 .....	(195)
二、暂时允许使用的香料 .....	(196)
第十五节 其他 .....	(196)

一、高锰酸钾 .....	( 196 )
二、碳酸钠 (包括无水碳酸钠) .....	( 197 )
三、单硬脂酸甘油酯 .....	( 197 )
四、虫胶 .....	( 198 )
五、石蜡 .....	( 198 )
六、液体石蜡 .....	( 198 )
七、盐酸 .....	( 199 )
附 食品添加剂卫生管理办法 .....	( 199 )
<b>第三章 食品容器及包装材料卫生</b> .....	( 202 )
<b>第一节 塑料容器及包装材料用品</b> .....	( 202 )
一、常用合成树脂 .....	( 202 )
二、塑料添加剂的卫生 .....	( 204 )
三、塑料容器及塑料包装材料的卫生要求 .....	( 205 )
<b>第二节 橡胶食品包装用品</b> .....	( 206 )
一、天然橡胶 .....	( 206 )
二、合成橡胶 .....	( 206 )
三、橡胶添加剂 .....	( 207 )
<b>第三节 陶瓷食品包装用品</b> .....	( 208 )
<b>第四节 包装用纸</b> .....	( 209 )
<b>第五节 铝制食具用品</b> .....	( 209 )
<b>第六节 其他材料制食具容器</b> .....	( 209 )
一、玻璃 .....	( 209 )
二、金属箔 .....	( 209 )
<b>第四章 食品企业卫生管理</b> .....	( 210 )
<b>第一节 食品企业建筑的卫生要求</b> .....	( 210 )
一、地址选择 .....	( 210 )
二、建筑设备 .....	( 210 )
<b>第二节 食品生产、贮存、运输和销售过程卫生</b>	

要求 .....	( 211 )
一、食品生产 .....	( 211 )
二、食品贮存 .....	( 211 )
三、食品运输和销售 .....	( 212 )
第三节 食品企业的卫生组织和制度 .....	( 212 )
一、食品企业应建立卫生管理和检验机构 .....	( 212 )
二、建立和贯彻各项卫生制度 .....	( 213 )
附一 食品卫生管理员条件和职责 .....	( 219 )
附二 饮食、食品、副食品行业卫生审查要求 .....	( 219 )
附三 饮食、食品行业开业前卫生审查登记表 .....	( 222 )
附四 临时卫生许可证 .....	( 223 )
附五 卫生许可证 .....	( 224 )
附六 食品生产经营人员健康检查表 .....	( 225 )
第五章 食品污染及其预防 .....	( 226 )
第一节 生物性污染及其预防 .....	( 226 )
一、细菌污染 .....	( 226 )
二、菌相、菌量及其食品卫生意义 .....	( 227 )
三、大肠菌群的卫生学意义 .....	( 228 )
四、食品腐败变质鉴定指标 .....	( 229 )
五、腐败变质食品的卫生学意义及处理原则 .....	( 230 )
第二节 霉菌与霉菌毒素对食品的污染及其预防 .....	( 231 )
一、黄曲霉毒素 .....	( 231 )
二、杂色曲霉毒素 .....	( 232 )
三、黄变米毒素 .....	( 233 )
四、镰刀菌毒素 .....	( 234 )
第三节 农药对食品的污染及其预防 .....	( 234 )
一、有机氯农药 .....	( 234 )
二、有机磷农药 .....	( 237 )

三、有机汞农药 .....	( 238 )
四、氨基甲酸酯及其他有机氮农药 .....	( 239 )
五、熏蒸剂 .....	( 240 )
六、减少食品中农药残留的措施 .....	( 240 )
<b>第四节 金属毒物对食品的污染及预防</b> .....	( 240 )
一、汞 .....	( 244 )
二、铅 .....	( 246 )
三、镉 .....	( 247 )
四、砷 .....	( 247 )
<b>第五节 其他化学物质对食品的污染及其预防</b> .....	( 249 )
一、亚硝胺类 .....	( 249 )
二、多环芳烃类 .....	( 249 )
<b>第六节 食品的放射性污染及预防</b> .....	( 251 )
<b>第六章 食物中毒及其防治</b> .....	( 253 )
<b>第一节 细菌性食物中毒</b> .....	( 254 )
一、沙门氏菌属食物中毒 .....	( 254 )
二、葡萄球菌食物中毒 .....	( 255 )
三、肉毒杆菌食物中毒 .....	( 256 )
四、副溶血性弧菌(致病性嗜盐菌)食物中毒 .....	( 258 )
五、大肠杆菌食物中毒 .....	( 259 )
六、产气荚膜杆菌(魏氏杆菌)食物中毒 .....	( 260 )
七、蜡样芽胞杆菌食物中毒 .....	( 262 )
八、变形杆菌食物中毒 .....	( 262 )
<b>第二节 常见化学性食物中毒</b> .....	( 264 )
一、砷化合物中毒 .....	( 264 )
二、铅化合物中毒 .....	( 265 )
三、有机磷农药中毒 .....	( 267 )
四、有机汞农药中毒 .....	( 270 )

五、有机氯农药中毒 .....	( 272 )
六、氟乙酰胺中毒 .....	( 274 )
第三节 真菌性食物中毒 .....	( 275 )
一、毒蕈中毒 .....	( 275 )
二、赤霉病麦中毒 .....	( 277 )
三、霉变甘蔗中毒 .....	( 278 )
四、黑斑病甘薯中毒 .....	( 278 )
五、植物麦角菌食物中毒 ( 麦角中毒 ) .....	( 279 )
第四节 有毒植物食物中毒 .....	( 280 )
一、含氰苷果仁中毒 .....	( 280 )
二、木薯中毒 .....	( 281 )
三、含硝酸盐类蔬菜中毒 ( 肠原性青紫病 ) .....	( 281 )
四、苦蒲子 ( 葫芦 ) 中毒 .....	( 282 )
五、发芽马铃薯中毒 .....	( 283 )
六、菜豆中毒 .....	( 284 )
七、毒芹中毒 .....	( 284 )
八、莽草实、红茴香中毒 .....	( 285 )
九、鲜黄花菜中毒 .....	( 285 )
十、未熟豆浆中毒 .....	( 286 )
十一、白果中毒 .....	( 286 )
十二、棉籽油中毒 .....	( 287 )
十三、桐油中毒 .....	( 288 )
十四、梓油中毒 .....	( 289 )
十五、大麻仁 ( 油 ) 中毒 .....	( 289 )
十六、毒麦中毒 .....	( 290 )
第五节 有毒动物食物中毒 .....	( 291 )
一、河豚中毒 .....	( 291 )
二、含高组胺鱼类中毒 .....	( 292 )
三、鱼肝中毒 .....	( 293 )

四、蟾蜍中毒 .....	( 294 )
五、动物甲状腺中毒 .....	( 295 )
六、动物肾上腺中毒 .....	( 297 )
七、有毒蜂蜜中毒 .....	( 297 )
第六节 食物中毒的现场调查和处理 .....	( 299 )
附一 食物中毒调查报告办法 .....	( 300 )
附二 采样与送检办法 .....	( 303 )
附三 食物中毒报告卡片 .....	( 305 )



# 中华人民共和国食品卫生法

( 试 行 )

( 1982年11月19日第五届全国人民代表大会  
常务委员会第二十五次会议通过 )

## 第一章 总 则

**第一条** 为保证食品卫生，防止食品污染和有害因素对人体的危害，保障人民身体健康，增强各族人民的体质，特制定本法。

**第二条** 国家实行食品卫生监督制度。

**第三条** 凡在中华人民共和国领域内从事食品生产经营的，都必须遵守本法。对违反本法的行为，任何人都有权检举和控告。

本法适用于一切食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具、设备；也适用于食品的生产经营场所、设施和有关环境。

## 第二章 食品的卫生

**第四条** 食品应当无毒、无害，符合应当有的营养要求，具有相应的色、香、味等感官性状。