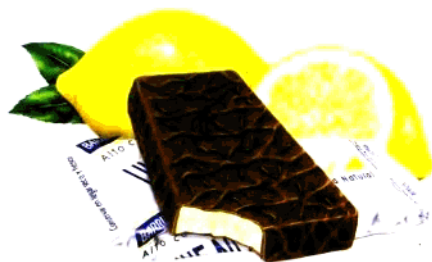


食品卫生及 法律常识

— 食品生产经营人员培训教材 —



5.3

云南省卫生厅公共卫生监督所 编著

云南科技出版社



食品卫生及法律常识

名誉主编 杨朝斌 云南省卫生厅副厅长、云南省预防医学学会会长、云南省卫生厅公共卫生监督所所长。

主 编 郑文康 云南省卫生厅公共卫生监督所副主任技师
主 审 王汝巽 云南省卫生厅防疫处处长、云南省卫生厅公共卫生监督所副所长

编写人员 郑文康 龚春华 胡太芬 向 昆

XAIM851P

33
R155.5
26
8

序 言

“民以食为天”，食品是人类生存和发展的重要物质基础。随着科技、社会、经济的发展，人类对食品的需求层次也不断提高，质优、卫生、安全的食品已经成为人类的共同要求。防止食品污染，搞好食品卫生是预防疾病，保障人民身体健康的重要措施，是关系到广大人民群众健康的大事。1995年10月30日全国人民代表大会常务委员会，在总结实施试行法十几年经验的基础上，重新修定颁布了《食品卫生法》，使我国的食品卫生法制建设近上一个新的台阶。

经过广大食品卫生工作者多年的执法实践，我们认识到，提高食品生产经营人员的食品卫生法律意识，依法规范食品生产经营人员的生产、贮存、运输行为，是保证食品卫生与安全的关键环节。最近十几年来，云南省食品卫生合格率能够不断上升，就是紧紧抓住这一关键环节。

随着社会主义市场经济体制的建立完善，食品生产经营企业户和食品生产经营人员的数量将不断增加，如何加速培训，提高其素质，就显得更为重要。为了使广大食品生产经营人员能系统地了解食品卫生管理的要求，根据《食品卫生法》和《食品生产经营人员食品卫生培训管理办法》，结合云南省的具体情况，云南省卫生厅组织长期从事食品卫生监督管理工作的专业技术人员，编写了这本《食品卫生及法律常识》，供培训食品生

館圖北
藏書京

C

466307

— 1 —

产经营人员和监督人员使用。

该书是以《食品卫生法》为主线，以食品生产经营人员和食品卫生监督员为对象，侧重于介绍《食品卫生法》内容，如何保证各类食品在生产、经营、销售、运输过程中的卫生安全。重点介绍如何防止食品污染、食品腐败变质、食品的感官检查、食品添加剂卫生、食品容器、包装材料的卫生、食品用工具、设备的清洗消毒、食品从业人员个人卫生、环境卫生与除害和预防食物中毒等方面的知识，亦兼顾介绍营养基础知识。特别是对饮食行业及食堂卫生、冷饮食品卫生等食品生产加工开辟了章节，详细介绍从原料、加工、运输、贮存和销售的卫生要求。是一本对食品生产经营人员和食品卫生监督员进行食品卫生法律知识和食品卫生知识培训的基本教材。

本书的出版将为其提供有益的帮助。对促进食品卫生法的贯彻必将起到积极的作用。在这里谨对为该书的撰写、出版过程中付出辛勤劳动，并给予大力支持帮助的同志表示敬意，对给予斧正的同志表示致谢！

云南省卫生厅副厅长 杨朝斌

一九九六年二月

前 言

食品是人类赖以生存的物质，但不洁的食品会给人们的健康带来危害，甚至危及生命。科学地研究食品的营养和安全卫生是人类进步的需要，是科学发展的标志。

在我们的日常生活中，谁都想吃到安全卫生，美味可口的食品。但是，每种食品从生产（加工）、包装、运输、贮存、销售，最终到我们每个人的口中，经过了许许多多的环节。在任何一个环节上，都可能被多种微生物、化学物质污染，一旦污染，就会引起食物中毒和食源性疾病。因此，要保证食品的安全卫生，首先要从食品生产经营的过程入手，组织对每一位食品生产经营的管理者和操作者进行基本的食品卫生知识和有关法律知识的岗位培训，牢固树立食品卫生的观念，确实生产经营安全卫生的食品，以保护广大人民群众的健康，取得良好的社会效益。

各地要以本书为教材，认真组织所有生产经营人员的食品卫生及有关法律知识的培训，并认真进行培训效果考核，做到先培训后上岗，确保食品的安全卫生。

云南省卫生厅公共卫生监督所

1996年5月20日

— 1 —

目 录

第一章 食品卫生法	(1)
第一节 我国食品卫生法的任务.....	(1)
第二节 食品卫生法的法律地位.....	(2)
第三节 食品卫生法的分类.....	(2)
第四节 食品卫生法的主要内容.....	(3)
第二章 食品污染及其对人体健康的危害	(8)
第一节 生物性污染.....	(8)
第二节 化学性污染.....	(9)
第三节 放射性污染	(10)
第四节 食品污染对人体健康的危害及其预防	(10)
第三章 食物中毒及其预防	(12)
第一节 细菌性食物中毒	(12)
第二节 化学性食物中毒	(16)
第三节 有毒动植物中毒	(19)
第四章 食品添加剂卫生	(24)
第一节 防腐剂	(25)
第二节 甜味剂	(25)
第三节 漂白剂	(26)
第四节 发色剂	(26)
第五节 着色剂	(27)

第六节 酸味剂	(27)
第七节 食用香料及其他	(28)
第五章 食品用工具、设备、容器及包装材料的卫生 ...	(29)
第一节 食品用工具、设备的卫生要求	(29)
第二节 食品容器、包装材料的卫生要求	(31)
第六章 饮食业及食堂的卫生	(37)
第一节 建筑设计与卫生设施	(38)
第二节 一般卫生要求	(39)
第三节 卫生制度及卫生知识培训	(41)
第四节 个人卫生	(42)
第七章 冷饮食品卫生	(44)
第一节 厂房、设施的卫生	(45)
第二节 原料卫生	(45)
第三节 加工贮存运输销售过程中的卫生	(47)
第四节 卫生管理制度及个人卫生	(50)
第八章 粮油及其制品卫生	(51)
第一节 粮食及其制品的卫生	(51)
第二节 食用油脂的卫生	(56)
第九章 肉及肉制品卫生	(60)
第一节 肉类的卫生	(60)
第二节 肉制品卫生	(64)
第十章 蛋与蛋制品的卫生	(67)
第一节 蛋类的卫生	(67)
第二节 蛋类制品的卫生要求	(68)
第十一章 乳与乳制品的卫生	(70)
第一节 原料乳的卫生	(70)
第二节 乳与乳制品的加工卫生	(73)

第十二章	水产品卫生	(78)
第一节	原料卫生要求	(78)
第二节	加工卫生要求	(81)
第三节	运输、贮存、销售卫生	(84)
第十三章	糕点、糖果、蜜饯卫生	(87)
第一节	原料卫生	(87)
第二节	加工卫生	(89)
第十四章	酒类和含酒饮料的卫生	(95)
第一节	原辅料卫生要求	(95)
第二节	生产卫生要求	(99)
第三节	酒的卫生质量鉴定	(102)
第十五章	罐头食品的卫生	(104)
第一节	原料的卫生要求	(104)
第二节	罐头制备卫生	(108)
第三节	罐头食品的质量	(116)
第十六章	调味品及酱腌菜卫生	(117)
第一节	调味品的卫生	(117)
第二节	酱腌菜的卫生	(124)
附：中华人民共和国食品卫生法		(126)
保健食品管理办法		(139)

第一章 食品卫生法

《中华人民共和国食品卫生法》(以下简称《食品卫生法》)已由中华人民共和国第八届人民代表大会常务委员会第十六次会议于1995年10月30日通过,国家主席江泽民签署第五十九号令,从即日起公布实施。这不仅是食品行业的一件大事,也是我国经济领域中的一件大事,是人民生活中的一件大事。因此,贯彻执行食品卫生法是食品行业、食品卫生监督管理部门、广大消费者三方共同的责任。食品卫生法不仅具有保证食品卫生的功能,而且是促进食品工业健康发展的一股巨大动力。因此食品卫生法对保障食品卫生,保障人民身体健康,促进社会主义经济建设起着十分重要的作用。只有把食品卫生法真正落实,食品卫生状况才会越来越好。

第一节 我国食品卫生法的任务

1. 防止食品污染,控制食物中毒及肠道传染病(痢疾、肝炎等)的发生,防止不良食品对人体的慢性危害,确保人民身体健康;
2. 改善食品生产、加工、储存、运输、销售等环节的卫生,提高食品卫生质量,确保食品安全、卫生、营养;

3. 扩大我国食品出口，保证国际贸易，在食品卫生质量方面树立良好的国际形象，维护国家外贸出口的信誉；
4. 为“四化”建设服务，促进工农业生产的发展；
5. 为社会主义物质文明和精神文明、民族兴旺做出贡献。

第二节 食品卫生法的法律地位

1. 食品卫生法是社会法律体系的组成部分，它是国家有效地实行食品卫生监督制度的法律保障。

2. 食品卫生法是一部很重要的法律，是食品卫生领域的一项大法，是保障人民身体健康的基本法。

3. 食品卫生法是由享有立法权的最高国家权力机关——全国人民代表大会常务委员会通过，并由国家主席江泽民以命令形式公布施行。

4. 食品卫生法是食品卫生法制建设的基本法规，是国家最高行政机关及所属各部门（即国务院及所属各部、委、总局等）制定决议、指示、办法、单行条例等的规范性文件，这些决议、指示、办法、条例等在全国有效。

5. 是地方权力机关和行政部门制定地方性卫生法规的规范性文件。这些地方性法规只是在一定范围内有效，而且不能与食品卫生法等国家有关法律相抵触。

第三节 食品卫生法的分类

1. 综合性法规。食品卫生法及以前颁布的试行的食品卫生

法、食品卫生管理条例等属于此类。它是食品卫生的基本法规，它不仅规定了我国食品卫生法的目的、任务及食品卫生工作的基本方针政策、基本法律制度和基本原则，而且还全面具体地规定了食品卫生工作的要求和措施、管理办法、标准的判定、食品卫生管理、食品卫生监督、法律责任等内容。

2. 各种单行法规。对食品卫生某一个方面制定的法规，其中还包括食品卫生管理办法。如《进口食品卫生管理办法》、《新资源食品卫生管理办法》、《糕点食品卫生管理办法》等。它对各类食品提出了具体的卫生要求和规定，为防止食品污染、提高各类食品的卫生质量提供了保证。

3. 卫生标准和检验方法。国家对食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具设备，洗涤剂、消毒剂制订了卫生标准和规定了检验方法，内容一般包括感官指标、理化指标和细菌指标三个方面。卫生标准和检验方法是执行食品卫生法的重要手段。

第四节 食品卫生法的主要内容

食品卫生法共分九章五十七条。食品卫生法对保障食品卫生的各个环节作了明确、详细的规定。凡是在我国领域内从事食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂的生产经营企业和个人，都必须遵守食品卫生法的各项规定，严格执行这个法律。

1. 食品卫生法第一章的主要内容

第一章“总则”共五条。第一条阐明了国家制定食品卫生法的根本目的是为了保证食品卫生，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，增强人民体质。这也是食品卫生法的宗旨。为实现这个根本目的，其它各章对有关问题作出了具体规定。

本章规定了国家实行食品卫生监督制度；规定了国务院卫生行政部门主管全国食品卫生监督管理工作。

本章还规定了社会团体和个人对食品卫生的社会监督权利。

2. 食品卫生法第二章的主要内容

本章“食品的卫生”共五条。

首先规定了食品必须无毒、无害，符合应当有的营养要求和感官性状（见“第六条”、“第七条”）。为了保证食品的卫生，保证食品无毒无害，规定了食品生产经营过程必须符合的卫生要求〔见“第八条”中第一款的“（一）”至“十”项〕，这十项规定是要求食品生产经营者在生产经营过程中必须做到的行为。还规定了禁止生产经营的食品〔见“第九条”中的“（一）”至“（十二）”项〕，规定了食品不得加入药物。

本章的规定是食品生产经营者应当履行的法律义务。若对要求的行为不做或对禁止的行为又为之，都是违反食品卫生法的行为。

3. 食品卫生法第三章的内容

本章“食品添加剂的卫生”只有一条，规定了生产经营和使用食品添加剂都必须符合食品添加剂的卫生标准和卫生管理办法，否则就不得生产经营和使用。

食品添加剂并非食品的天然成分，在一定范围内使用一定剂量对人体无害，但如无限制地使用，也可能引起各种形式的毒性表现。本章的规定，就是为了防止食品添加剂对人体的不利影响。

4. 食品卫生法第四章的内容

本章“食品容器、包装材料和食品用工具、设备的卫生”共有两条，对该类产品的生产从原料到成品都作了要求，只有严格遵照本章的规定，才能保证食品容器、包装材料和食品用工具设备的卫生质量，有效地避免食品在接触容器、包装材料、工具设备的过程中可能造成的污染，保障人体健康。

5. 食品卫生法第五章的内容

本章“食品卫生标准和管理办法的制定”共三条，明确规定了制定或者批准颁发的机关、程序和批准权限。

6. 食品卫生法第六章的内容

本章“食品卫生管理”共十五条，首先规定了各级人民政府的食品生产经营管理部门应当加强食品卫生管理工作，并对执行本法情况进行检查。明确了食品生产经营企业应当加强自身管理，搞好食品卫生工作，食品生产经营企业应当健全本单位的食品卫生管理制度，配备食品卫生管理人员，加强对生产经营食品的检验工作。

规定了利用新资源生产的食品、食品添加剂的新品种、利用新原料生产的食品容器、包装材料和食品用工具、设备的新品种，在投产前必须提供所需的资料，按规定的审批程序报请审批。

规定了食品生产经营的许可证制度。

规定了食品生产经营人员必须取得健康证方可参加工作。

对定型包装食品和食品添加剂包装标识或产品说明书作了规定。

对城乡集市贸易和各类食品市场的食品卫生管理作了规定。

对进出口食品卫生的监督、检验作了规定。

7. 食品卫生法第七章的内容

本章“食品卫生监督”共七条，主要规定了县级以上地方人民政府卫生行政部门在管辖范围内行使食品卫生监督职责，规定了食品卫生监督员的设立、任命及其任务、义务等。

规定了各级卫生行政部门，可以确定具备条件的单位作为食品卫生检验单位。

规定了县级以上卫生行政部门对食物中毒事故采取的临时控制措施。对发生食物中毒的单位和接收病人进行治疗的单位做出了救治和报告的原则规定。

8. 食品卫生法第八章的内容

本章“法律责任”共有十五条，对违反本法规定的行为要承担的法律法律责任。违反本法的行为主要有以下几个方面：

(1) 生产经营不符合卫生标准的食品，造成食物中毒事故或其它食源性疾患的；

(2) 无卫生许可证从事食品生产经营的；

(3) 食品生产经营过程不符合卫生要求的；

(4) 生产经营禁止生产经营的食品的；

(5) 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；

(6) 生产经营或使用不符合卫生标准和卫生管理办法规定的食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂的；

(7) 未经国务院卫生行政部门审查批准而生产经营具有特定保健功能的食品的，或该食品的产品说明书内容虚假的；

(8) 定型包装食品和食品添加剂的包装标识或产品说明书上不标明或虚假标注生产日期、保质期等规定事项的；

(9) 食品生产经营人员未取得健康证明而从事食品生产经

营的；

(10) 造成食物中毒事故或其它食源性疾患的，或因违反本法行为给他人造成损害的；

对于以上违反本法的行为，本章根据其情节轻重分别给予行政、民事和刑事制裁。规定行政处罚由县级以上地方人民政府卫生行政部门决定。

本章规定了卫生行政部门违反本法，食品卫生监督员滥用职权、玩忽职守、营私舞弊等，也要根据情节轻重给予行政处分或依法追究刑事责任。

9. 食品卫生法第九章的内容

本章“附则”共四条，主要内容是以立法形式对本法重要用语作了定义。

第二章 食品污染及其对

人体健康的危害

食品中对人体健康可能存在的危害因素，主要来自两个方面：一是某些食物天然含毒。常见的如河豚鱼毒素、土豆发芽含有的龙葵素以及毒蘑菇中的毒肽、毒伞肽等；二是食品从原料作物的种植、收获和动物的饲养、屠宰到加工、贮存、运输、销售、烹调直至食用前的过程中，由于各种条件和因素的作用，可使某些有害有毒物质进入动植物体内或直接进入食品，造成食品污染，致使食品卫生质量、营养价值降低，甚至失去食用价值，有的可造成食物中毒或其他食源性疾病。这些有害有毒物质来源广泛，成份复杂。按其性质一般可分为生物性污染，化学性污染及放射性污染三个方面。

第一节 生物性污染

包括微生物、寄生虫及虫卵和昆虫对食品造成的污染。

微生物污染主要有细菌及细菌毒素、霉菌及霉菌毒素等。出现在食品中的细菌包括能引起食物中毒、人畜共患传染病以及其它以食品为传播媒介的致病菌，还包括引起食品腐败变质，可作为食品受到污染标志的非致病菌。霉菌在自然界分布很广，有病害的作物、空气土壤及容器中的霉菌都可造成食品污染。其

中特别要注意的是黄曲霉菌及其毒素的污染，如高温高湿条件下，黄曲霉菌污染玉米、花生后，该菌可在这些食品中生长繁殖并产生黄曲霉毒素。经流行病学调查说明，一些地区的肝癌发病率高与食品中黄曲霉毒素污染密切相关。

寄生虫和虫卵对食品的污染主要通过病人、病畜的粪便污染水体、土壤等，间接污染食品或直接污染食品。

昆虫污染主要是由粮食中的甲虫类、螨类和蛾类，及动物性食品和某些发酵食品中的蝇蛆等。

第二节 化学性污染

包括各种有害金属、非金属、有机化合物和无机化合物如汞、镉、砷、铅、氟、硒、酚、有机氯化物、亚硝酸盐等。这些污染涉及范围较广，情况复杂，主要有以下几种来源：

1. 农业生产中化学物质（农药、除草剂）的广泛应用。由于喷洒、熏蒸、拌种、施肥、除草等使用不当，使食品受到直接和间接污染或在食品中有一定残留。如六六六、滴滴涕等有机氯农药，这类农药化学性质稳定，在自然界和人体内都不易降解，对人体肝肾产生危害，动物试验能致肿瘤。近年来各地对近万份食品进行过六六六残留测定，检出率达50~100%，有的超出国家标准1~42倍，对人类健康的潜在性威胁较大。

2. 质量不合卫生要求的食品容器与包装材料，主要是金属容器中的铅、锌、镉和橡胶、塑料制品中某些有害的防老剂、增塑剂、色素、单体以及彩色包装纸上的油墨等对食品的污染。

3. 滥用食品添加剂的污染。如滥用不合卫生要求的着色剂、防腐剂、漂白剂、甜味剂等，都可造成某些化学物质对食