

服务行业从业人员 卫生知识

崔海滨 张文忠 孙 轶 主编
张尤恩 主审



黑龙江科学技术出版社

责任编辑：程明秋

服务行业从业人员卫生知识

崔海旗 张文忠 孙铁 主编

张允惠 主审

黑龙江科学技术出版社出版

(哈尔滨市南岗区建设街35号)

哈尔滨工业大学印刷厂印刷

787×1092毫米32开本8印张 16千字

1993年1月第1版·1993年1月第1次印刷

印数：1—9000册 定价：3.20元

ISBN7-5358-2152-X/R·275

(黑) 新登字第2号

主 编 崔海滨 张文忠 孙 毅
副主编 姜峰阁 王守仁 于精国
主 审 张尤恩

其他编写人员

王天义 王占山 石 磊 丛 岩
刘福林 张晓琛 杨丽娟 姜远福
范 春 洪东旭 赵俊学 钱连生
姜 琳 李荣鹏



前 言

为了进一步贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》和国务院、卫生部颁布的《公共场所卫生管理条例》，为保障广大人民群众的身体健康，我们组织有关人员编写了《服务行业从业人员卫生知识》一书。全书共分三十四章，着重介绍了食品、公共场所从业人员应该掌握的基本卫生知识。可供食品、公共场所从业人员培训和自学用。

该书由崔海滨、张文忠、孙铁主编，由哈尔滨医科大学环境卫生学教授张尤愚主审，并特邀哈尔滨医科大学营养与食品卫生专业研究生洪东旭、环境卫生学专业研究生范春参加编写，特此致谢。

由于作者水平有限，难免有疏漏之处，敬请读者批评指正。

编者

1993年1月

目 录

第一章 食品卫生与公共场所卫生概述.....	(1)
第一节 食品卫生与公共场所卫生监督管理的意义.....	(1)
第二节 食品卫生与公共场所卫生监督管理的内容.....	(1)
第三节 食品卫生与公共场所卫生监督管理工作程序.....	(4)
第二章 食品卫生企业基本要求.....	(7)
第一节 食品的基本卫生要求.....	(7)
第二节 保证食品卫生的措施.....	(8)
第三节 食品企业的基本卫生要求.....	(10)
第三章 食品污染与腐败变质.....	(17)
第一节 食品污染及对人体健康的影响.....	(17)
第二节 食品腐败变质对人体健康的影响.....	(24)
第四章 食品中毒及预防.....	(30)
第一节 食物中毒概念、特点及分类.....	(30)
第二节 细菌性食物中毒的预防.....	(32)
第三节 常见食物中毒的预防.....	(36)
第五章 食品从业人员卫生要求.....	(39)
第一节 食品从业人员卫生要求.....	(39)
第二节 食品生产经营企业各类人员岗位卫生责任制.....	(43)
第六章 冷饮食品卫生.....	(49)
第一节 冷饮食品原料卫生.....	(49)

第二节	冷饮食品加工卫生	(51)
第三节	冷饮食品包装、储藏、运输、销售卫生	(55)
第七章	乳及乳制品卫生	(57)
第一节	微生物对乳的污染	(58)
第二节	乳品加工企业的卫生要求与卫生管理	(59)
第三节	乳制品卫生	(61)
第四节	乳及乳制品运输、储存、销售卫生	(63)
第八章	粮油及其制品卫生	(65)
第一节	粮食及其制品卫生	(65)
第二节	食用油脂及其卫生	(67)
第九章	肉类及其制品卫生	(74)
第一节	肉的种类及质量特点	(74)
第二节	肉类加工卫生	(75)
第三节	肉类包装、储藏、运输、销售卫生	(79)
第十章	蛋及蛋制品卫生	(82)
第一节	鲜蛋卫生要求	(82)
第二节	蛋制品卫生要求	(84)
第十一章	水产食品卫生	(87)
第一节	水产品的种类及卫生质量要求	(87)
第二节	水产品盐腌与干制加工卫生	(89)
第三节	水产品储存、运输、销售卫生	(90)
第十二章	蔬菜、水果卫生	(93)
第一节	蔬菜、水果的营养价值	(93)
第二节	蔬菜、水果的卫生问题	(93)
第十三章	豆制品卫生	(97)
第一节	豆制品的分类	(97)
第二节	豆制品卫生要求	(98)

第十四章	调味品及酱菜卫生	(101)
第一节	酱油卫生.....	(101)
第二节	酱的卫生.....	(102)
第三节	食醋卫生.....	(103)
第四节	食盐卫生.....	(103)
第五节	味精卫生.....	(104)
第六节	酱菜卫生.....	(104)
第七节	调味品的储存与保管.....	(105)
第十五章	酒类食品卫生	(106)
第一节	酒类的卫生问题.....	(106)
第二节	酒类的卫生管理.....	(108)
第十六章	糕点、糖果、蜜饯卫生	(110)
第一节	糕点、糖果业建筑卫生要求.....	(110)
第二节	糕点、糖果、蜜饯原料与加工卫生.....	(110)
第三节	糕点、糖果、蜜饯的卫生问题.....	(115)
第十七章	罐头食品卫生	(117)
第一节	原料与生产工艺卫生.....	(117)
第二节	罐头食品质量鉴定.....	(125)
第十八章	食品运输、销售卫生	(128)
第一节	食品运输卫生.....	(128)
第二节	食品销售卫生.....	(129)
第十九章	食品添加剂卫生	(132)
第一节	食品添加剂卫生.....	(132)
第二节	常用食品添加剂的种类.....	(134)
第三节	食品营养强化剂.....	(139)
第二十章	食品容器、包装材料卫生	(140)
第一节	食品容器、包装材料对食品的污染.....	(140)

第二节	食品容器、包装材料的卫生要求	(141)
第二十一章	饭店、集体食堂卫生	(144)
第一节	饭店、集体食堂的组成与布局	(144)
第二节	饭店、集体食堂卫生要求	(145)
第三节	食品卫生管理	(152)
第二十二章	冷饮厅卫生	(157)
第二十三章	公共场所基本卫生要求	(160)
第一节	公共场所选址设计	(160)
第二节	空气质量及微小气候	(162)
第三节	采光照明	(166)
第四节	噪声	(167)
第五节	通风	(169)
第六节	饮水卫生	(170)
第七节	公用设施	(173)
第二十四章	公共场所从业人员个人卫生要求	(174)
第二十五章	消毒与除害	(177)
第一节	消毒的基本概念与原则	(177)
第二节	消毒方法及应用	(179)
第三节	影响消毒效果的因素	(184)
第四节	除害	(185)
第二十六章	旅店业卫生	(192)
第一节	旅店业建筑设计卫生要求	(192)
第二节	旅店业的基本卫生要求与卫生管理	(193)
第二十七章	理发店、美容店卫生	(197)
第一节	理发店、美容店内部设计卫生要求	(197)
第二节	理发店、美容店的卫生要求与卫生管理	(198)
第二十八章	公共浴室卫生	(200)

第一节	公共浴室设计的卫生要求	(200)
第二节	公共浴室卫生标准	(201)
第三节	公共浴室常见的卫生问题	(201)
第二十九章	商场、书店卫生	(203)
第一节	商场、书店设计的卫生要求	(203)
第二节	商场、书店的卫生要求	(204)
第三节	地下商场的卫生与安全	(205)
第三十章	公共娱乐场所卫生	(208)
第一节	公共娱乐场所设计的卫生要求	(208)
第二节	公共娱乐场所的微小气候和空气质量	(211)
第三节	公共娱乐场所的其它卫生要求与卫生管理	(213)
第三十一章	展览馆、博物馆、美术馆、图书馆卫生	(215)
第一节	各馆设计的卫生要求	(215)
第二节	各馆卫生标准	(216)
第三节	各馆卫生管理	(217)
第三十二章	医院候诊室卫生	(218)
第一节	候诊室主要卫生标准	(218)
第二节	候诊室卫生管理	(218)
第三十三章	体育运动场所卫生	(220)
第一节	游泳场所卫生	(220)
第二节	体育馆卫生	(225)
第三十四章	公共交通工具及等候室卫生	(227)
第一节	公共交通工具卫生	(227)
第二节	公共交通等候室卫生	(229)
附 1	黑龙江省违反食品卫生法行政处罚暂行规定	(233)
附 2	公共场所卫生管理条例	(241)

第一章 食品卫生与公共场所卫生概述

第一节 食品卫生与公共场所卫生监督管理的意义

食品是每个人赖以生存的不可缺少的必需品，是人类生命活动的物质基础，如果食品不卫生（食品中往往含有各种有害物质），就会给人们带来疾病，损害健康，甚至危及生命和子孙后代，影响民族的兴旺发达。因此，食品卫生是人类同疾病作斗争的一个重要领域，是反映人民物质、文化生活水平的重要标志，也是社会主义精神文明建设的一个重要方面。因此，食品卫生问题在人民生活中显得特别重要。

公共场所是人们进行生活、学习及娱乐活动的场所，是人类社会的重要组成部分。目前，由于人民的生活水平还没有达到一定水平，旧的卫生习惯仍在继续。公共场所人群流动性大，人与人之间接触频繁，分布又比较少，同时人群广泛接触就可能成为传播各种疾病的场所。公共场所的卫生，直接影响着每一个人的身体健康。因此，改善和提高公共场所的卫生质量和加强卫生管理具有十分重要的意义。

第二节 食品卫生与公共场所卫生监督管理的内容

一、食品卫生监督管理内容

1. 食品生产经营单位的卫生监督

为了防止食品在生产、加工、收购、贮存、运输、销售过程中受到污染，保证食品卫生，应经常深入食品生产经营场所，进行定期或不定期的监督检查。首先要审查发放食品企业卫生许可证；其次，要建立卫生监督管理档案；第三，对食品经营人员进行卫生知识培训；第四，对食品生产经营人员的健康检查和健康状况进行监督；第五，及时总结推广搞好食品卫生工作的经验。

2. 食品卫生质量鉴定

食品卫生质量鉴定要以食品卫生法规 and 标准为依据，并根据食品的生产、加工、包装、运输、贮存等环节的卫生状况和实验的检验结果等，进行综合鉴定。

3. 食物中毒的调查与处理

发生食物中毒时，首先要协助医疗部门迅速组织抢救和妥善安置中毒病人，然后进行调查分析，查明中毒原因，并采取一切必要的手段和措施，防止中毒继续发生。在监督管理工作中，定期对辖区内的中毒资料进行分析和整理，掌握食物中毒的发生规律和特点，开展食物中毒的防治和研究。

4. 开展防止食品污染的监测

监测工业有毒有害物质、农药、放射性物质、食品添加剂、致病性微生物、霉菌毒素等对粮食、蔬菜、水果、乳、肉、蛋和其他食品的污染情况；调查污染物与人体健康和疾病的关系；查明辖区内食品污染的来源、污染规律、污染的程度及其对人体造成的危害，并提出防治措施。

5. 开展公共营养调查，提出合理膳食方法

通过膳食营养调查，对人民群众的营养状况进行监测，提出改进膳食建议，为制定不同人群热能和各种营养素提供依据；对新食品、强化食品进行营养学评价，对不同人群的

合理膳食与营养进行指导，防止和矫正营养缺乏病。

6. 食品卫生宣传教育

要利用不同场合，通过讲解、报刊、广播、电视、展览会等形式，向食品生产经营人员和群众广泛宣传食品卫生法规的内容和要求，讲解食品卫生科学知识，使群众懂得食品不卫生的危害，掌握必要的食品卫生知识和法律知识，自觉地搞好食品卫生工作。

二、公共场所卫生监督管理内容

1. 公共场所的卫生监督

为使公共场所卫生对人体不产生危害，保持环境清洁卫生，监督员要定期、不定期地深入现场进行监督；审查发放公共场所卫生许可证；建立卫生监督档案；对从业人员进行卫生知识培训；掌握经营销售人员的身体健康状况，及时总结推广搞好公共场所卫生经验。

2. 公共场所的卫生质量监测

公共场所的卫生质量监测，按照公共场所卫生管理条例的规定标准为依据，并根据不同公共场所的工作性质、营业条件、卫生状况和实验室的检验结果，进行综合性评价。

3. 公共场所的预防性卫生监督

公共场所的预防性卫生监督，是经营单位提出新建、改建、扩建申请时，审查新建、改建、扩建的地址是否符合卫生要求，周围有无有毒有害污染源，卫生设施是否齐全。按不同流程，公共场所的布局要求是否合理，并鉴定建筑卫生许可，参与竣工验收和核发公共场所卫生许可证。

4. 开展宣传教育

利用各种宣传工具，通过讲解，利用报刊、电视、广

播、电影等形式，向公共场所从业人员和广大群众广泛宣传公共场所管理条例和各项卫生要求，讲解环境卫生科学知识，使群众了解环境不卫生的危害性，自觉地搞好公共场所卫生。

第三节 食品卫生与公共场所卫生 监督管理工作程序

一、食品卫生监督管理工作程序

1. 监督前的准备工作

监督员在执行监督任务时着装必须整洁，必须携带监督证件、处罚证件、监督记录和必要的采样用具。还应携带采样器材。

2. 查阅或索取资料

到达现场后，首先与被检查单位负责人或食品卫生管理人员联系，出示证件，说明来意，听取情况汇报，并做好记录。必要时查阅食品配方，检验记录以及各种有关技术资料和进货单等，对初检单位则应了解全面情况。

3. 现场监督检查

在被监督单位负责人或食品卫生管理人员的陪同下，对食品 and 食品生产经营过程的各个环节进行监督检查，如生产场所环境卫生、原料贮存、工艺流程、操作卫生、产品质量、食具消毒设施及食品生产经营人员卫生和健康状况等。监督员也可根据具体情况，进行全面或选择重点车间、场所，或选择重点环节检查，并按规定手续采取化验样品。

4. 监督检查后的处理

检查完毕后，写出监督记录，并请被检查单位领导过目签字。被检查单位有异议时，允许在监督记录上提出意见。对存在的问题，提出改进意见和改进验收日期，到期复查。到期复查不改者，按食品卫生法有关规定处理。如发现较大的或较严重问题，应及时向监督机构领导汇报，取得他们的支持。发现有可能引起食物中毒或大批食品污染时，则应迅速采取有力控制措施。

5. 工作总结

监督工作完成后，每月应将监督检查情况汇总小结，找出主要问题，分析研究进一步完善食品卫生工作的措施，并提出下一步监督工作意见。

二、公共场所卫生监督管理工作程序

1. 监督前的准备工作

监督员在执行监督检查任务时，着装必须整洁，必须携带监督证件、执罚证件、监督记录本、采取样品工用具和携带采证器材，必要时准备交通工具等。

2. 查阅或索取有关资料

到达现场后，首先与被检查单位领导或卫生管理人员联系，出示证件，说明来意，听取情况汇报，并做好记录，必要时查阅进货发票、产品说明书、产品检验合格证以及有关技术资料和其他材料等。对初检单位，则应全面了解情况。

3. 现场监督检查

在单位负责人或卫生管理人员陪同下，对公共场所的各个不同环节进行监督检查，如商店经销的各种产品质量，室内的微小气候，从业人员身体健康状况，旅店业的客房面积、客房空气、被褥卫生、茶具消毒；理发业的照明、通风

和消毒设施；烫发、染发使用化学制剂是否符合卫生标准等。也可根据情况重点项目重点检查，根据需要进行采样化验。

4. 监督检查后的处理

检查完毕后，被检查写出监督记录，并请单位领导签字，如对提出的意见有异议时，请写在监督记录上。对存在的问题，限期进行改进，到期复查不改者，按公共场所管理条例有关规定进行处理。如遇有重大问题或涉及大批商品不符合卫生标准时，要和上级领导取得联系，以取得工作上的支持，并采取有力措施进行控制。

5. 工作小结

监督检查后，对每个月的检查情况进行汇总，找出主要存在的问题，分析研究进一步搞好公共场所卫生工作的措施，提出下一步监督工作意见。

思 考 题

1. 食品卫生监督管理有哪些内容？
2. 公共场所卫生监督管理有哪些内容？

第二章 食品企业基本卫生要求

第一节 食品的基本卫生要求

食品是人类生命活动的物质基础，一方面给人们提高所需要热能和营养素，以维持人体的生长发育和生活活动的需要，另一方面环境中的有害有毒物质也可随食物进入机体，给人体健康带来不同程度的危害。食品卫生学就是研究食品的卫生质量，防止食品中出现有害因素对人体健康产生危害的科学。

为了保证食品的卫生质量，保护人体健康，对食品必须有一个基本的卫生要求。中华人民共和国食品卫生法第二章第四条指出：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。第五条指出：专供婴幼儿的主、辅食品，必须符合国务院卫生行政部门制定的营养、卫生标准，概括起来有三个基本条件：

1. 食品应具有其固有的营养价值。
2. 对人体无毒无害。
3. 食品的感官性状良好。

符合上述3个条件的食品，通常称为正常食品或合格食品。不能达到这3个条件的食品就属于不符合卫生要求的食品或不合格食品，这种食品应根据国家规定和具体情况决定是否可以食用或食用办法。

条件可食食品具有某些缺陷或不良性质，必须经无害化处理或改善其某种食用性质后，才能在一定条件下食用，否则就不能食用。如囊虫肉的处理原则：凡在可检部位每40平方厘米发现囊尾蚴少于3个者，可用冷冻或盐腌法无害化处理后食用；每40平方厘米面积上有4~5个囊虫者，高温加工后食用。

劣质食品在卫生质量上发生了严重的变化，不符合规定标准和要求，故不能食用。如猪囊虫在可检部位每40平方厘米面积上有10个以上时，则为劣质食品。劣质食品包括明显酸败的油脂、腐败变质的肉及制品。应予销毁。

第二节 保证食品卫生的措施

食品的基本卫生要求，概括地说，就是符合各自的卫生标准的规定。但是，食品在生产、加工、运输、贮藏、销售各环节中经常与外界环境接触，由于有毒有害物质在外环境中广泛存在，因此，污染的机会很多。

一、有毒有害物质的来源

食品中有毒有害物质的主要来源有：

- (1) 食品的腐败变质；
- (2) 食品的污染，一般分为生物性污染、化学性污染和放射性污染等三大类；
- (3) 加工过程的不卫生；
- (4) 食品天然存在有毒物质。

有些食品天然存在有害物质，根本就不具备食用条件，如：毒蕈、有毒的鱼类等，人食用后，自然会引起中毒。