

饮食从业人员 卫生培训手册

张维兰 姜培珍 主编

上海医科大学出版社

饮食从业人员卫生培训手册

主 编 张维兰 姜培珍

编写者(按姓氏笔划为序)

王惠芳 杨庆祥

吴其乐 张维兰

施国梁 姜培珍

上海医科大学出版社

饮食从业人员卫生培训手册

张维兰 姜培珍 主编

上海医科大学出版社出版发行

(上海医学院路138号)

新华书店上海发行所经销 周行联营印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 6 字数 130,000

1989年2月第1版 1989年3月第1次印刷 印数 53,001—61,000

ISBN 7-5627-0021-4/R·18

定价: 1.85 元

前 言

“民以食为天”，人类离不开食品，但作为食品的首要条件是无毒无害，具有营养，符合卫生要求。为保证食品卫生，防止食品污染和有害因素对人体健康的危害，保障人民身体健康，一九八二年十一月十九日，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并颁发了《中华人民共和国食品卫生法(试行)》。

为进一步贯彻执行《食品卫生法》，大力普及法律和卫生知识，使饮食从业人员了解应该掌握的卫生知识，并对保证食品卫生质量负有十分重要的责任，以利在食品加工烹调过程中做好卫生工作，保障消费者健康。为此在上海市卫生局领导下，上海市食品卫生监督检验所根据本市饮食行业和食堂的实际情况以及对从业人员卫生培训的需要，在总结已往卫生培训经验的基础上，组织编写了《饮食从业人员卫生培训手册》，作为对饭店、宾馆等饮食业和单位食堂饮食从业人员卫生培训统一教材。

本手册共分十一章，主要内容有《食品卫生法》的重要意义及其主要内容，各类食品的感官检查，食品的储存与保管，食品加工烹调操作卫生，食品添加剂使用卫生，食品的腐败变质及其预防措施，预防食物中毒，消毒与除害，饮食从业人员健康管理，饮食行业卫生管理和营养知识等。内容通俗易懂，切合饭店、宾馆、食堂的实际情况，有些章节以举例的方式，采用具体实例帮助读者理解。

本手册除作为饮食从业人员和炊事管理人员卫生培训教材和自学教材外，也可作为广大群众了解食品卫生知识的普及读物。

由于作者水平有限和所从事工作有一定局限性，而且时间也较仓促，因此编写内容难免有错误和不足之处，敬请广大读者批评指正。

本手册在编写过程中，得到了上海部分区、县卫生防疫站从事食品卫生专业人员及饭店、宾馆等单位有关同志的大力支持，在此谨表示感谢。

编 者

1988年7月

目 录

第一章 《食品卫生法》的重要意义及其主要内容

第一节 《食品卫生法》的重要意义	1
第二节 《食品卫生法》的主要内容	4

第二章 各类食品卫生质量感官检查

第一节 粮食的感官检查	11
第二节 食用油脂的感官检查	12
第三节 肉及肉制品的感官检查	13
第四节 水产品的感官检查	18
第五节 乳与乳制品的感官检查	24
第六节 蛋与蛋制品的感官检查	28
第七节 光禽的感官检查	33
第八节 糕点、糖果的感官检查	34
第九节 罐头食品的感官检查	36
第十节 酒类的感官检查	38
第十一节 饮料的感官检查	41
第十二节 调味品的感官检查	43
第十三节 豆制品的感官检查	45
第十四节 蔬菜的感官检查	49
第十五节 水果的感官检查	50

第三章 食品的储存与保管

第一节 粮食的储存与保管	52
第二节 油脂的储存与保管	53
第三节 肉类的储存与保管	54
第四节 蛋品的储存与保管	55
第五节 水产品的储存与保管	56

第六节 乳品的储存与保管	58
第七节 糕点、糖果的储存与保管	59
第八节 蔬菜、水果的储存与保管	60
第九节 酒类的储存与保管	62
第十节 冷饮的储存与保管	63
第十一节 罐头的储存与保管	63
第十二节 调味品的储存与保管	64
第十三节 豆制品的储存与保管	64
第四章 食品加工、烹调操作卫生	
第一节 拣洗操作卫生	66
第二节 食品切配操作卫生	68
第三节 烹调操作卫生	70
第四节 配制冷盆操作卫生	73
第五节 冷饮操作卫生	75
第六节 糕点加工操作卫生	78
第七节 水果的清洗消毒	81
第八节 食品的留样	82
第五章 食品添加剂使用卫生	
第一节 食品添加剂的使用原则	84
第二节 饮食业常用食品添加剂	86
第三节 使用食品添加剂应注意的问题和卫生要求	97
第六章 食品的腐败变质	
第一节 食品腐败变质的原因	100
第二节 食品腐败变质的过程	104
第三节 腐败变质食品对健康的危害	106
第四节 食品腐败变质的预防措施	107
第七章 预防食物中毒	
第一节 细菌性食物中毒的特点	113
第二节 细菌性食物中毒的发生条件	114

第三节 常见食物中毒病原菌	115
第四节 细菌性食物中毒的发生原因	118
第五节 细菌性食物中毒的预防	122
第六节 非细菌性食物中毒	124
第七节 食物中毒的处理	127
第八章 消毒与除害	
第一节 消毒	130
第二节 除害	133
第九章 饮食从业人员的健康管理	
第一节 定期进行健康检查	139
第二节 健康检查的对象	141
第三节 有碍食品卫生的疾病与患者的管理	143
第十章 饮食行业卫生管理	
第一节 卫生管理的内容	147
第二节 卫生管理的措施	150
第三节 厨房、餐厅卫生要求	151
第四节 个人卫生与岗位卫生责任制	159
第十一章 营养知识	
第一节 食物与营养	167
第二节 各种营养素的主要功能	168
第三节 合理营养	172
第四节 加工、烹调过程中营养素的变化	176

第一章 《食品卫生法》的重要意义 及其主要内容

《食品卫生法》的制定和公布，代表了广大人民群众要求保障食品安全卫生的愿望，体现了党和国家对人民健康的重视和关怀，标志着食品卫生工作已从行政管理进入了法制监督管理的新阶段，开创了我国食品卫生法制建设的新局面。

第一节 《食品卫生法》的重要意义

一、体现了党和国家对人民健康的重视和关怀

食品是提供人们营养，增进机体生长发育、供给热能的来源，是构成机体的物质基础。人类生存离不开食品，但食品不卫生，非但起不到应有的作用，食后往往会引起疾病，损害人体健康，甚至危及生命或子孙后代。如1987年底本市居民因食不卫生的毛蚶引起数万人食物中毒，相继又有近30万人因此而发生甲型病毒性肝炎，可谓罕见的特大食品污染事故，严重损害了消费者健康，对经济造成的损失和对生产、工作的影响不可估计。

随着经济建设的发展和改革的不断深入，食品行业打破了以往那种独家经营的旧传统，出现了多种渠道经营的新局面，但在食品卫生方面还存在不少问题，有些企业以往不生产经营食品而缺乏经验，食品污染比较严重，食物中毒事故常有发生。食品不卫生或质量低劣，不仅能引起急性中毒，有些污染物还能引起慢性中毒，甚至有致畸、致癌、致突变

的危险。对这些威胁群众健康的问题，绝非单纯通过说服教育而能解决的。因此，必须由国家立法来加以控制和防止食品污染，保障人民群众健康。

食品生产经营者，保证食品卫生，防止食品污染，保障消费者食用安全是遵法、守法的表现。违犯者要承担法律责任。所以国家制订和颁发《食品卫生法》是对人民健康的重视和关怀，是对人民健康负责。

二、标志着食品卫生工作进入了一个新阶段

食品是人们生活中必不可少的物质，人类离开了食品就无法生存。因此，食品的卫生状况、质量的优劣至关重要。它关系到千家万户，关系到每一个人的健康和生命安全。为保证食品卫生，保障食用者安全，早在建国初期，我国就建立了食品卫生监督制度。1955年卫生部、全国总工会制定了“食堂卫生暂行管理办法”，1960年卫生部、商业部针对当时饮食业存在的问题，制定了“食品加工、销售、饮食业卫生五、四制”，1965年国务院批转了卫生、商业等五个部、社共同制定的“食品卫生管理试行条例”，1975年国务院又颁发了《中华人民共和国食品卫生管理条例》，卫生部会同有关部制定了各类食品卫生标准和单项卫生管理办法，对食品及其生产经营过程提出了具体卫生要求。这些食品卫生法规对保证和提高食品卫生质量，起了积极作用，充分体现了对人民健康高度负责。

过去制定的食品卫生法规，从道德规范要求的多，而对食品生产经营者，违反食品卫生法规，乃至造成中毒或人员伤亡，违法者应承担什么责任，没有作明确规定，因此，遇到食品污染、中毒甚至死亡事故，由于缺少法律依据而无法处理。结果造成违法肇事者“逍遥法外”，而受害者“倒霉”。由于形势的发展，过去制定的食品卫生法规，远远不能适应

“四化”建设的需要。特别是现在多渠道经营，食品被污染的因素和机会也随之增多。只有加强法制监督，才有可能控制食品的污染。

《食品卫生法》是在总结建国以来食品卫生监督管理工作经验教训的基础上制定的。明确规定，国家实行食品卫生监督制度。从法律的观点，这种监督是带有强制性的。食品生产经营者必须遵守、执行《食品卫生法》规定的各项卫生要求，违犯者要承担法律责任。这充分说明我国食品卫生工作，已从道德管理，转向了法制监督管理的新阶段。

三、代表了群众要求保障食品安全卫生的正当权益

食品是一种特殊的商品，它关系到人们的健康和安全，因此，消费者在购买食品时总希望买到质量好、安全卫生的食品，以保障自身的健康。食品生产经营者满足消费者这一起码要求是自己的义务和应有的职业道德。但在现实生活中并非所有食品生产经营者或销售的所有食品都符合卫生要求。往往造成消费者花了钱，换取的不是享受，而是损害。因此，《食品卫生法》规定，对违反《食品卫生法》的行为，任何人都有权检举和控告，这一规定代表了广大群众的意愿和要求。在法律责任中规定，食品生产经营者，违反《食品卫生法》，造成食物中毒或由于食品不卫生引起急性性疾患的受害人，有权要求赔偿。而造成损害的食品生产经营者，负有赔偿的责任。对造成严重伤害，如致人中毒、伤残、死亡等，受害人还可以直接向人民法院控告。这些规定，是对消费者要求保障食品安全卫生的正当权益，赋予了法律保障。

四、对物质文明和精神文明建设具有现实意义和深远的历史意义

食物是人们的外环境，但又是构成机体的物质基础，

就是说它又是人体的内环境。一个人一生中要把上百吨的食物摄入体内，这样多的各种食物被摄入体内后，它对机体的影响是多方面的，总的讲是利多于弊，但食品不卫生会给人们带来各种疾病是众所周知的，有些疾病非但危害当代，有的还会危害子孙后代，影响民族的素质。因此，可以说食品卫生是人们同疾病作斗争的一个重要领域。

食品卫生状况的好坏，是反映人们物质文化生活水平的一个重要标志，一般食品卫生水平比较差的国家或地区，肠道传染病的发病率都比较高，反之则发病率低，这就充分说明搞好食品卫生是我国社会主义精神文明建设的一个重要方面。

第二节 《食品卫生法》的主要内容

一、《食品卫生法》第一章

《食品卫生法》第一章是总则，对各章具有统帅作用，这一章共三条，明确了制定《食品卫生法》的目的、方针、任务；对食品卫生监督工作实行国家监督的根本制度和《食品卫生法》的约束、适用范围；规定了消费者的权益。

第一条明确了目的，是保证食品卫生，防止食品污染和各种有害因素对健康的危害。把保证食品卫生和增强人民体质联系起来，这就加深了食品卫生的深远意义。食品卫生工作不仅保证一代人的健康，还要造福于子孙后代，才能增强人民体质，所以，食品卫生工作，除预防食物中毒等急性肠道传染病外，还要预防慢性中毒，乃至致畸、致癌、致突变等潜在性危害。这实际上是从饮食卫生方面规定了人民享有健康权。

第二条明确规定了国家实行食品卫生监督制度，就是国

家授权，由各级人民政府的卫生行政部门，所属的食品卫生监督机构，代表国家对食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具设备，以及生产经营场所的卫生状况，实行卫生监督，这种监督有别于一般行政性卫生管理。从法律的观点，它带有一定的强制性。对违法者，则依法追究其法律责任，执行行政处罚。

第三条规定了《食品卫生法》的约束、适用范围和消费者的权益。《食品卫生法》的约束、适用范围，包括三个方面，一是在我国领域内从事食品生产经营的一切单位和个人。二是一切食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具设备。三是食品生产经营场所。

关于消费者的权益，《食品卫生法》规定，对违反《食品卫生法》的行为，任何人都有权检举和控告，就是说国家对食品卫生实行监督制度的同时，对食品生产经营者的违法行为，开展群众性的卫生监督，这样做有利于促进我国食品卫生状况的好转。联系《食品卫生法》第三十九条、四十条，由于违犯《食品卫生法》造成食物中毒或由于食物原因，引起食源性疾患，受害人有权要求赔偿，造成损害的一方，负有赔偿的责任。情节严重造成伤害的，消费者还可以直接向法院控告。从法律的观点，是国家赋予消费者享有食品安全卫生的权益。

二、《食品卫生法》第二、三、四、五各章

这四章分别对食品的卫生、食品添加剂、食品容器、包装材料、食品用工具设备的卫生和管理提出了要求，第五章对食品卫生标准和管理办法的制定审批程序，作了明确规定。如第四条规定，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。把食品应当无毒无害放

在首位，可以认为无毒无害是对食品的基本要求，任何一种食品都不应当对消费者健康造成危害。这一规定对饮食业非常重要，有些饭店、宾馆或食堂，在加工烹调或制做食品时，往往注重食品的色、香、味、型等感官性状，忽视操作卫生，致使把本来质量好的食品，变成了有毒有害食品，乃至食后发生中毒，这样的事例常有发生。

《食品卫生法》第六条，对食品生产经营过程提出了九个方面的卫生要求，其目的是防止在生产经营过程中对食品造成污染。这些卫生要求对饭店等饮食行业十分重要，饮食行业和食堂突出的卫生问题，是细菌对食品的污染。造成污染的因素很多，如厨房布局不合理、刀、砧、揩布等工用具和食品容器生熟不分或分开不严，不注意操作卫生，食具不消毒或消毒不符合要求等，都有可能对食品造成污染。

环境卫生看上去与食品无直接关系，但实际上环境中有害蝇、老鼠、蟑螂等虫害，很容易对食品造成污染。饭店、食堂加工食品是从生到熟，在加工过程中产生不少废弃物和污水，容易影响环境卫生和孳生害虫，进一步又会污染食品。

第七条对禁止生产经营的食品作了明确规定，食品有毒、有害、腐败变质等，可直接危害消费者健康，为了保障消费者食用安全，因此，不管地区和民族的生活习惯怎样，都不能销售可能对消费者健康造成危害的食品。无论是饭店、宾馆、一般饮食店或单位食堂，发现有毒有害、腐败变质等禁止生产经营的食品或食品原料，不得加工成食品或菜肴继续销售，否则要承担法律责任。

第八条对食品中加药问题作了严格规定，当前这方面出现的问题比较多，有些食品生产经营者，以“保健食品”“强化食品”等等名义，向食品中乱加药物。这方面的问题，在

饮食行业虽然不十分突出，但加药现象还是存在的。药品与食品的食用目的、食用方法、食用对象都不同。吃药的目的是为了治病，因此，有特定的对象，有剂量与效应的关系，药品与毒品只有量的区别。食品加药后可能对个别人食后有好处，但对多数人往往产生不良影响，或造成危害，因此，加工食品或烹调菜肴不能乱加药物。

三、《食品卫生法》第六章

《食品卫生法》第六章，食品卫生管理，指的是食品企业的自身卫生管理，明确规定了食品企业及其主管部门、食品卫生工作的职责。食品企业自身卫生管理是贯彻执行《食品卫生法》的重要环节，搞好企业卫生管理，保证食品卫生，对保障消费者健康，保持企业信誉，避免经济损失都有好处，否则因食品引起中毒或损害消费者健康，要负法律责任。从法律的观点，食品企业做好自身卫生管理，是应尽的法律义务。

这一章对食品企业应当建立的卫生管理、检验机构或卫生管理人员及其职责作了明确规定。根据这一规定，大型饭店、宾馆或生产冷饮、冷食品的饭店，应建立必要的检验机构配备卫生检验人员，负责食品的卫生管理和检验工作。

《食品卫生法》第二十二条，规定对利用新的资源生产食品，提出了举证原则，所谓新的资源，就是已往习惯上不作为食品或食品原料用的物质，现在利用其作为食品或生产加工食品的原料，对这类食品在生产前必须先提出安全证明，并经过审查批准才能生产。除新资源食品外，食品生产经营者在开业前，必须先向所在地区食品卫生监督机构申请领取卫生许可证；食品企业的新建、扩建、改建工程应经过卫生设计审查和工程验收；食品从业人员每年必须进行健康检

查，证明不患有碍食品卫生的疾病，并领得健康证，才允许从事食品工作；食品生产经营者采购食品时，应向销售者索取合格证或检验证明等，都属举证的规定。其目的是为了保障食品卫生，保障消费者食用安全，因此，无论是饮食行业还是单位食堂，都应当遵守这些法律规定。

四、《食品卫生法》第七、八、九章

第七章是食品卫生监督，规定由政府的卫生行政部门，所属的县以上卫生防疫站或食品卫生监督检验所，为监督机构，负责管辖范围内的食品卫生监督工作。

第八章是对法律责任的规定，指的是食品生产经营者，违反《食品卫生法》，应当承担的法律责任。概括起来有三个方面。

行政责任：食品生产经营者，违反《食品卫生法》情节较重的，由食品卫生监督机构，依法给以行政处罚。处罚内容有以下六种：警告并限期改进；责令追回已售出的禁止生产经营的产品；没收或销毁禁止生产经营的食品、食品添加剂；罚款二十元以上、三万元以下；责令停业改进；吊销卫生许可证。

民事责任：食品生产经营者，违反《食品卫生法》，造成食物中毒事故或者其他食源性疾病，对消费者健康等造成伤害或损失，受害人有权要求赔偿，造成损害者，负有赔偿的责任。损害赔偿，包括医药费、误工工资、生活补助费、丧葬费、遗属抚恤费。并规定损害赔偿的裁决由县以上卫生行政部门处理。

刑事责任：食品生产经营者，违反《食品卫生法》造成严重食物中毒事故或其他食源性疾病、致人伤残等，构成犯罪者，由司法部门，依照中华人民共和国刑法有关条款，依法追

究违法者的刑事责任。

第九章是附录，对《食品卫生法》的用语等作了说明。

思考题：

1. 制订《食品卫生法》的目的是什么？
2. 《食品卫生法》规定对食品的基本要求是什么？
3. 《食品卫生法》规定禁止生产经营哪些食品？
4. 违反《食品卫生法》应承担哪些法律责任？
5. 行政处罚包括哪些内容？

(张维兰)