



餐饮业

# 食品卫生监督量化分级管理手册

舒德峰 龙浩 主编



黄河出版社

# 餐饮业 食品卫生监督量化分级管理手册

---

舒德峰 龙浩 主编

黄河出版社

2004年·济南

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮业食品卫生监督量化分级管理手册 / 舒德峰, 龙浩编. — 济南: 黄河出版社, 2004.4

ISBN 7-80152-566-3

I. 餐... II. ①舒... ②龙... III. 饮食业—食品卫生—卫生管理—手册 IV. R155.5-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 037411 号

---

书 名 餐饮业食品卫生监督量化分级管理手册

---

主 编 舒德峰 龙 浩

责任编辑 武景生

封面设计 张宪峰

责任校对 汪文彬

出版发行 黄河出版社

社 址 济南市英雄山路 19 号 (250002)

电 话 0531-2029081

电子邮箱 wjs86710@sina.com

印 刷 济南申汇印务有限责任公司

开 本 850×1168 (毫米) 1/32

印 张 8.25

字 数 170 千字

版 次 2004 年 4 月第 1 版 2004 年 4 月第 1 次印刷

印 数 1—3000 册

---

书 号 ISBN 7-80152-566-3/R·035

定 价 18.00 元

# 《餐饮业食品卫生监督量化分级管理手册》

## 编辑委员会

|     |     |     |     |     |  |
|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| 主 审 | 韩增师 | 单宝德 |     |     |  |
| 主 编 | 舒德峰 | 龙 浩 | 黄 杰 | 冷 毅 |  |
|     | 姚元庚 |     |     |     |  |
| 副主编 | 刘桂刚 | 王亚东 | 陈理良 | 宋晓阳 |  |
|     | 王 宏 | 周宪洪 | 丛勇勤 | 李 伟 |  |
|     | 李战来 |     |     |     |  |
| 编 委 | 于 青 | 王 宏 | 王明华 | 方 媛 |  |
|     | 龙 浩 | 丛勇勤 | 李 伟 | 李战来 |  |
|     | 刘桂刚 | 冷 毅 | 宋晓阳 | 宋晓霏 |  |
|     | 陈理良 | 周宪洪 | 姚元庚 | 黄 杰 |  |
|     | 舒德峰 |     |     |     |  |

## 序

为进一步提高食品卫生监管水平，深入贯彻《食品卫生法》，切实保障食品安全，我国借鉴国际食品安全管理先进经验，确定在全国逐步推行食品卫生监督量化分级管理制度，用于指导我国的食品卫生安全工作。

食品卫生监督量化分级管理制度，就是采用危险性评估原则对食品生产经营单位进行风险分级和食品卫生信誉度分级。这一制度依据影响食品卫生安全的可能性及对人体健康危害程度，对每一监督项目量化评价，根据量化评价的情况将其分为A、B、C、D四个等级，据此确定监督类别和频率。卫生部确定，所有的餐饮行业、学校食堂和重点食品，如米、面、饮用水、肉制品、乳制品、植物油、水产品等行业的卫生监督都要实行量化分级管理制度。其中，对餐饮业和学校食堂的量化分级管理要在2004年内全部完成，到2006年底，这一制度将推广到所有食品生产经营单位。

食品卫生监督量化分级管理制度是一种新的食品卫生监管模式。通过实施食品卫生监督量化分级管理制度，实现食品卫生监督由定性管理向定性定量的动态管理转变，将注重最终产品抽检转向对食品生产经营全过程的监管，将单纯监管转向监管和技术指导并重的模式。因此，它对于合理配置卫生监督资源，加大监管力度，提高监督效率，尤其是进一步增强食品生产经营单位的守法意识，促进企业自律意识和

诚信意识，调动全社会参与食品卫生监督的积极性，具有重要的意义。

为了推进全省食品卫生监督量化分级管理制度的实施，我们组织有关专家编写了《食品卫生监督量化分级管理手册》。本书介绍了食品卫生监督量化分级管理制度的主要内容和工作要求，融科学性、法规性、知识性于一体，内容全面详实，具有新颖、实用、通俗易懂、可操作性强的特点，既可作为食品加工经营管理人员和从业人员的培训教材，也可作为食品卫生监督工作者的工具书。

实施食品卫生监督量化分级管理是今后一段时期内食品卫生执法监督的重点内容。希望广大卫生监督人员和食品生产经营单位的管理人员以“三个代表”重要思想为指导，充分认识实施食品卫生监督量化分级管理工作的重要意义，认真学习和领会食品卫生监督量化分级管理的内容和标准，为开创食品卫生监督工作的新局面，为保障人民身体健康，为建设“平安山东”做出应有的贡献。

王宝亭

2004年4月20日

# 目 录

|                            |      |
|----------------------------|------|
| <b>第一章 食品卫生监督管理</b> .....  | (1)  |
| 第一节 食品卫生管理.....            | (1)  |
| 第二节 食品卫生监督量化分级管理.....      | (4)  |
| 第三节 食品卫生管理机构及职责.....       | (6)  |
| 第四节 食品卫生管理的基本卫生要求 .....    | (10) |
| 第五节 食品卫生管理的工作内容 .....      | (13) |
| 第六节 食品生产经营人员的职业道德 .....    | (15) |
| 附 1: 食品卫生管理制度 .....        | (16) |
| 附 2: 餐饮业从业人员岗位卫生责任制 .....  | (27) |
| <b>第二章 饮食单位建筑与布局</b> ..... | (33) |
| 第一节 饮食单位分类与布局 .....        | (33) |
| 第二节 饮食单位建筑及设施要求 .....      | (34) |
| 第三节 食品烹调与加工过程卫生要求 .....    | (37) |
| 第四节 食品销售和餐厅卫生要求 .....      | (42) |
| 第五节 洗刷消毒间卫生要求 .....        | (43) |
| <b>第三章 清洗与消毒</b> .....     | (44) |
| 第一节 常用的清洗消毒方法 .....        | (44) |
| 第二节 食具的清洗消毒 .....          | (52) |
| 第三节 食品生产经营场所的清洗消毒 .....    | (56) |
| 第四节 食品加工用具的清洗消毒 .....      | (57) |
| 第五节 食品容器和加工机械的清洗消毒 .....   | (58) |

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| 第六节 蔬菜水果的清洗与消毒 .....      | (59)  |
| 第四章 食品采购与贮存 .....         | (60)  |
| 第一节 食品采购的卫生要求 .....       | (60)  |
| 第二节 食品原料贮存的卫生要求 .....     | (65)  |
| 第三节 食品的感官检查 .....         | (74)  |
| 第四节 常用食品的感官检查 .....       | (78)  |
| 第五节 常见掺伪食品的判定 .....       | (84)  |
| 第五章 食品生产经营场所环境卫生 .....    | (92)  |
| 第一节 环境卫生对食品卫生的影响 .....    | (92)  |
| 第二节 生活饮用水卫生 .....         | (97)  |
| 第三节 环境卫生与除害 .....         | (100) |
| 第四节 废弃物的处理 .....          | (102) |
| 第五节 空调通风系统卫生 .....        | (103) |
| 第六章 食品生产经营从业人员个人卫生 .....  | (107) |
| 第一节 食品从业人员的健康检查 .....     | (107) |
| 第二节 食品从业人员个人卫生的监督管理 ..... | (111) |
| 第三节 食品从业人员的个人卫生要求 .....   | (113) |
| 第七章 食物中毒的预防 .....         | (116) |
| 第一节 概述 .....              | (116) |
| 第二节 细菌性食物中毒 .....         | (117) |
| 第三节 化学性食物中毒 .....         | (126) |
| 第四节 真菌(霉菌)毒素性食物中毒 .....   | (128) |
| 第五节 有毒动植物食物中毒 .....       | (131) |
| 第六节 食物中毒的调查与处理 .....      | (138) |
| 法律法规 .....                | (141) |
| 1. 中华人民共和国食品卫生法 .....     | (143) |

---

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| 2. 餐饮业食品卫生管理办法 .....                   | (157) |
| 3. 山东省采购食品索证管理办法 .....                 | (164) |
| 4. 山东省饮食单位卫生许可证发放验收标准 .....            | (168) |
| 5. 山东省食品卫生许可证发放管理办法 .....              | (170) |
| 6. 学生集体用餐卫生监督办法 .....                  | (175) |
| 7. 学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定 .....             | (180) |
| 8. 预防性健康检查管理办法 .....                   | (189) |
| 9. 食品生产经营人员食品卫生知识培训管理办法<br>.....       | (193) |
| 10. 食品卫生行政处罚办法 .....                   | (196) |
| 11. 食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定<br>.....       | (204) |
| 12. 食物中毒事故处理办法 .....                   | (207) |
| 13. 二次供水设施卫生规范 .....                   | (212) |
| 14. 公共场所集中空调通风系统卫生规范 .....             | (216) |
| 15. 食(饮)具消毒卫生标准 .....                  | (226) |
| 16. 洗消毒剂卫生标准 .....                     | (232) |
| 17. 卫生部关于推行食品卫生监督量化分级管理<br>制度的通知 ..... | (235) |
| 18. 山东省食品卫生管理员管理办法(试行)<br>.....        | (237) |
| 附件: 食品卫生监督量化分级管理指南 .....               | (241) |

# 第一章 食品卫生监督管理

## 第一节 食品卫生管理

### 一、食品卫生监督管理

《中华人民共和国食品卫生法》(以下简称《食品卫生法》)规定了我国食品卫生实行法制监督管理的基本制度——国家食品卫生监督制度。实行食品卫生监督是国家意志和权利的反映,它具有法律的强制性、权威性和普遍约束力,它是通过国家食品卫生法律、法规和规章,最大限度地减少和控制食品中有害因素对人体的危害,达到保证人民身体健康的目的。

卫生行政主管部门,根据《食品卫生法》授予的行政执法权,代表国家对《食品卫生法》规定的食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和设备、洗涤剂、消毒剂及其生产经营的场所、设施和有关环境进行卫生监督和管理。各级政府必须根据《食品卫生法》加强对食品卫生监督工作的领导和管理,为提高食品卫生质量、开展食品卫生监督工作创造必要的条件。

国务院卫生行政部门主管全国食品卫生工作,执行食品卫生监督任务,向国家负责,对人民身体健康负责,主要履行以下职责:

1. 制定食品卫生监督规章制度、行政法规、规范、管

理规章及实施办法；

2. 制定与食品卫生有关的标准，并批准颁发；
3. 审批新资源食品；
4. 对进口食品进行检验；
5. 指导县级以上地方人民政府卫生行政部门进行经常性和预防性卫生监督；
6. 指导县级以上地方人民政府卫生行政部门对违反《食品卫生法》的行为进行行政处罚，对食物中毒和食品污染事故进行调查和采取临时控制措施。

部门管理，是指国务院其他职能部门按照国务院确定的职责分工，在各自的范围内负责食品卫生管理。

## 二、食品卫生管理

食品卫生管理是指食品生产经营单位及其主管部门对食品生产经营全部活动过程，按照《食品卫生法》规定的义务和权利，保证食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂及其他食品用产品的安全卫生的管理手段。

食品生产经营单位食品卫生管理的职责包括：

1. 食品生产经营企业负责本单位的食品卫生工作，负有全面的监管责任。应该把防止食品污染、保证食品卫生质量的工作纳入本单位的管理工作之中，做到有计划、有检查、有总结。有计划地改善建筑、设备、卫生设施等条件，从根本上改善食品卫生状况，以保证达到食品卫生标准。
2. 食品生产经营单位行政负责人，对食品卫生质量负主要责任。
3. 根据食品卫生法律法规和有关制度，结合本单位具

体情况，制定各项卫生制度、岗位责任制，建立健全本单位卫生管理机构，配备专职或兼职食品卫生管理员。

4. 对本单位职工进行法律法规和食品卫生科学知识、职业道德教育，教育职工自觉遵守各项卫生制度，对违反《食品卫生法》的行为进行制止和处理。

5. 积极改善食品生产经营卫生条件，不断提高食品卫生质量。

总之，做好食品卫生自身管理工作，保证食品卫生质量和安全，是食品生产经营单位责无旁贷的职责。企业不论大小都要有人负责食品卫生工作，并且应该常抓不懈。

防止食品污染和有害因素对人体的危害，提高食品卫生质量，是使食品符合卫生要求的最根本措施。搞好食品卫生，消除和减少各种有害因素，防止食物中有害物质对人体造成急、慢性危害，是关系到民族兴旺发达、子孙后代健康成长及保障人民身体健康的大事。保证食品的卫生安全，不仅要有食品卫生监督机构的监督管理，还要强化食品生产、加工、经营单位内部的自身管理。食品生产加工经营单位应建立健全本单位的食品卫生管理制度，配备专职或兼职食品卫生管理员，组织食品生产经营人员的健康检查和卫生知识培训，增强法律意识，端正生产经营思想，树立良好的职业道德，提高诚信水平，切实为消费者提供安全卫生的食品。

食品卫生质量的好坏，不仅关系到消费者的健康，而且关系到食品生产经营者自身的信誉和利益。因此，食品生产经营者应把搞好食品卫生工作作为企业能否生存发展的重要条件来对待。

## 第二节 食品卫生监督量化分级管理

当前，食品卫生安全已成为社会关注的热点问题。为贯彻落实国务院领导的指示精神，尽快使我国食品卫生监督模式与国际接轨，我国在总结国外食品安全监管经验的基础上，结合食品生产经营现状，确定逐步推行食品卫生监督量化分级管理制度，组织制定了《食品卫生监督量化分级指南》。食品卫生监督量化分级管理的目标是合理配置卫生人力资源，科学监督管理，提高食品卫生监督水平和效能，鼓励企业自律，加强对高风险、食品卫生信誉度低的生产经营单位的监督，提高食品卫生的整体质量。

对食品生产经营单位实施量化分级管理，把问题较多的食品生产经营单位、群众反映较强烈的食品生产经营品种作为监督的重点。从现有的经验看，这种模式对合理配置卫生人力资源，进一步增强食品生产经营单位的守法意识，促进企业自律和提高诚信水平具有一定的意义。根据《食品卫生监督量化分级指南》要求，要逐步调整食品卫生监督管理模式，加大监管力度，提高监督效率。食品卫生质量的提高，需要政府部门监督、行业管理、企业自律和消费者的参与。推行食品卫生监督量化分级管理制度，是将食品卫生监督管理模式向风险度和诚信度管理转变的一种有益尝试，各地应认真组织实施。

卫生行政主管部门可在各类卫生许可审查量化评分表要求的基础上，依据《食品卫生法》的规定，制定切合实际的量化标准和要求。同时，要加强经常性卫生监督管理及技术

指导,提高食品卫生监督的效率和水平,了解国际食品卫生动态及先进的管理经验,不断提高卫生监督水平。

加强食品卫生监督量化分级管理的宣传力度。要向社会广为宣传,使各级政府、企业、消费者都了解这项工作的重要意义和目标,自觉承担在保证食品卫生安全的责任。要向社会公示实施量化分级管理的食品生产经营单位的卫生信誉级别,使消费者作出知情的选择。同时,促进企业提高自律能力,共同营造一个良好的食品安全环境,为提高食品卫生水平发挥应有的作用。

食品卫生关系到我们每一个人的健康。食品卫生水平的提高,需要政府部门、食品生产经营者及消费者三方面合作,而食品生产经营者的自律至关重要。因此,在食品卫生监督模式上,应尽可能调动和保护食品生产经营者的食品卫生意识和守法的积极性,自觉争取达到食品卫生良好水平。《食品卫生监督量化分级管理指南》是在总结国内外食品卫生监督经验的基础上,按照危险性评估的原则,依据《食品卫生法》等有关法律法规而制定。

食品卫生监督量化分级管理是根据食品生产经营单位卫生许可审查和经常性卫生监督量化评价的情况将其分级,并确定相应的监督检查频率。推行量化分级管理应遵循以下原则:

(一)全程监督的原则。将卫生许可审查与经常性卫生监督有机结合,共同确定风险级别、食品生产经营单位信誉度级别及监督的频率,两者相互制约,密不可分。不能只重视卫生许可审查,忽略经常性卫生监督,反之亦然。两者缺一,都不能确定食品生产经营单位信誉度级别。

(二) 量化评价、分级管理的原则。无论是食品生产经营许可证审查, 还是经常性卫生监督审查, 均应遵循危险性评估原则, 考虑影响食品卫生安全的可能性及对人体健康的危害程度, 对每一监督项目量化评价, 据此对食品生产经营单位进行风险分级和食品卫生信誉度分级, 确定监督应采取的类别和所需的频率。

(三) 动态监督的原则。食品卫生信誉度分级不是固定不变的。食品生产经营单位在生产经营中除严重违反《食品卫生法》须吊销卫生许可证外, 凡违反关键监督项目的, 应采取降低等级的办法; 对于轻微的违规, 如果生产经营者能够在限定时间内整改并达到卫生要求, 可保留其等级; 在日常生产经营中保持良好记录的单位也可向卫生监督机构申请提高其等级。

(四) 公开透明的原则。消费者享有食品生产经营单位卫生状况的知情权。各地卫生行政部门应以各种方法提供这方面的资料, 以便消费者在知情的前提下作出消费选择。公开透明制度有利于消费者进行社会监督, 从而推动和加强食品卫生工作。

(五) 卫生安全的原则。无论是卫生许可审查量化评分, 还是经常性卫生监督量化评分, 均应以现行的食品卫生法律、法规、标准和规范为依据, 考虑与食品卫生安全有关的事项, 其他诸如价格、服务水平等则不在考虑之列。

### 第三节 食品卫生管理机构及职责

《食品卫生法》规定: “食品生产经营企业应当健全本单

位的食品卫生管理制度，配备专职或兼职食品卫生管理人员，加强对所生产经营食品的检验工作。”因此，保证食品的卫生安全，是食品生产经营企业责无旁贷的义务。

### 一、建立健全食品卫生管理组织及制度

食品生产经营单位要把健全食品卫生组织及制度作为建立现代企业管理制度的一部分，把落实食品卫生管理制度作为食品企业规范化管理的重要内容，要建立健全卫生管理组织，配备专职或兼职的卫生管理员。餐饮业应由总经理（或分管副总经理）、卫生质量管理部、餐饮部经理、食品卫生管理员、厨师长组成卫生管理组织。学校应由主管校长、餐饮中心负责人、食堂管理员、食品卫生管理员、厨师长组成卫生管理组织。

结合本单位的经营特点制定出完整具体的食品卫生管理制度，如卫生知识培训制度、卫生检查制度、采购制度、主副食仓库卫生管理制度、冷菜间卫生管理制度、粗加工间卫生管理制度、烹调间卫生管理制度、餐厅卫生管理制度、洗刷消毒间卫生管理制度、从业人员个人卫生管理制度等。各项制度内容要包括方法要求及奖惩措施。要使从业人员认识到，保证食品卫生安全是食品企业赖以生存和发展的基础，是与企业的兴衰息息相关的。食品卫生管理制度同企业的其他制度一样，都是建立现代企业所必需的，应使每个从业人员都能自觉遵守这些制度。

### 二、食品卫生管理员的职责

食品生产经营单位应当设立食品卫生管理员。食品卫生管理员应由本单位推荐、经卫生行政部门培训，考核合格方可上岗。要求食品卫生管理员工作认真负责，有一定的食品

卫生知识和处理事务性工作的能力及各部门之间的协调能力。食品卫生管理员应掌握下列知识：

- (一) 食品卫生法律、法规和相关卫生知识；
- (二) 食品生产经营场所、周围环境、工具设备、食品生产经营过程中的卫生要求以及从业人员的个人卫生要求；
- (三) 常见食品污染及其预防控制措施；
- (四) 食物中毒和其他食源性疾病的预防方法。

食品卫生管理员的主要工作职责是：

(一) 组织本单位从业人员的卫生法律法规和卫生知识培训。食品生产经营人员的卫生教育和培训，是食品生产经营单位卫生管理中的重要组成部分，在保证食品的卫生质量方面可起到事半功倍的重要作用。不少国家认为，同样多的经费用于食品生产经营人员的卫生教育和培训更容易起到立竿见影的效果。任何食品生产经营单位，都要确保全部食品从业人员接受食品卫生教育和培训，使其清楚地了解食品生产经营过程中存在的或可能存在的各种危害食品卫生安全的因素，知道采用何种正确的操作方法可减少这些因素的危害，懂得食品卫生安全的基本知识及他们自身的法律责任。实践证明，食品卫生质量的好坏与食品生产经营人员是否严格遵守《食品卫生法》，是否掌握食品生产加工销售过程中基本的卫生知识有着密切的关系。通过法制教育及卫生知识、卫生技能的培训，变被动为主动，变消极为积极，使卫生要求变为食品从业人员的自觉行为，以提高食品卫生质量。

(二) 制定食品卫生管理制度，并对管理制度的执行情况进行督促检查。食品卫生管理员要负责制定本单位的各项