

农村群体聚餐 食品卫生管理 指导手册

NONGCUN QUNTI JUCAN
SHIPIN WEISHENG GUANLI
ZHIDAO SHOUCE
刘国民 主编

河北科学技术出版社



《农村群体聚餐食品 卫生管理指导手册》编委会

主 编 刘国民

执行主编 许英路

副主编 刘风琴 徐 玮 张 辉 宁秀君

编 委 (以姓氏笔画为序)

王 颖 王艳红 宁秀君 冯彦军 刘风琴

刘国民 刘宪君 许英路 苏会利 张 辉

张秀霞 邱延胜 李 朝 李克宁 徐 玮

秦京辉 曹 刚 董永辉

序 言

近年来，随着农村经济社会发展和人民生活水平的提高，农村家庭自办的群体聚餐活动呈现出明显增长的趋势，遇有婚丧嫁娶、修房造屋等情况，会聚亲朋好友，少则数十人，多则上百人，蔚然已成时尚。农村群体聚餐活动也已经超出了餐饮本身，而是承载着一种文化，包含着诸多风俗。但由于农村群体聚餐时食品原料采购把关不严、加工储存条件较差，特别是食品加工人员食品卫生知识缺乏、安全防范意识淡薄，而现行卫生法律法规对此的监管尚有“盲点”，致使农村群体聚餐存在着较多的安全隐患，食物中毒事件时有发生，加强农村群体聚餐的食品卫生管理已经成为一种必要和必然。

为切实保障农村群体聚餐的食品卫生安全，有效预防和控制食物中毒事件发生，2008年4月，石家庄市卫生局制定下发了《石家庄市农村群体性聚餐活动干预工作方案》，并将些项工作列入了全市卫生工作的重点来抓，对加强农村群体聚餐的食品卫生管理进行了积极探索。最近，石家庄市卫生监督局又组织专业技术人员编写了这本《农村群体聚餐食品卫生管理指导手册》，从农村群体聚餐的监督管

理组织和场所、个人、食品及原料采购、食品加工过程、食品容器与餐用具卫生要求，以及食物中毒事件处置和相关卫生法律法规等8个方面，全面系统地讲解了举办农村家庭群体聚餐活动中最常用的食品卫生知识。为了便于阅读和理解，在版面设计上除文字介绍外，还增加了插图示意与相关知识链接，增强了趣味性和可读性，使人们在阅读中获得基本的食品卫生知识，在生活中养成良好的文明卫生习惯。

实施农村群体聚餐活动干预，是卫生监督工作的一项创新，关系到广大农民的身体健康和生命安全，社会的安定和谐与文明进步。希望这本手册的出版发行，能够充分发挥其健康教育、培训人员、引领风尚的作用，指导农村群体聚餐活动在卫生、安全的条件下进行，让农村聚餐食品卫生管理这项创新性工作早日收获成功的经验。

周名海

目 录 CONTENTS

监督管理组织篇

重视做好农村群体聚餐食品卫生管理迫在眉睫 /2

链接 什么是食物中毒 /4

食物中毒的特点 /4

什么样的食品能引起中毒 /5

农村聚餐食物中毒案例一 /5

农村聚餐食物中毒案例二 /6

各级卫生监督机构对农村群体聚餐活动的食品卫生
监督是怎样分工的 /7

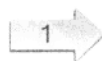
农村红白理事会及村卫生室对农村群体聚餐活动监
管职责是什么 /8

农村群体性聚餐活动如何申报 /10

场所卫生要求篇

无固定场所的群体聚餐活动有哪些卫生要求 /12

固定场所的群体聚餐活动有哪些卫生要求 /13



个人卫生要求篇

群体聚餐活动的加工、采购、服务人员为什么要经健康体检、培训合格 /18

链接 国家规定患有哪些疾病的人员不能参加食品生产加工活动 /18

食品生产加工人员患病造成传染病暴发事例 /19

群体聚餐活动的加工、采购、服务人员应到哪些机构进行健康体检、培训 /19

国家对食品生产加工人员的个人卫生有哪些要求 /20

食品及原料采购卫生要求篇

怎样选择食品及原料经销单位 /22

链接 怎样识别鲜蛋的质量 /23

怎样识别花生的质量 /24

怎样识别食用植物油的质量 /26

怎样识别大米的质量 /29

如何识别鲜鱼的质量 /30

如何识别冻鱼的质量 /32

注水肉鉴别方法 /32

如何识别病死畜禽肉 /33

怎样选购定型包装食品 /34

怎样选购散装熟肉制品 /35

怎样鉴别真假酒 /36

怎样鉴别真假八角 /37

为什么要建立食品采购索证索票登记本 /38

怎样建立食品采购索证索票登记本 /39

食品加工过程卫生要求篇

怎样保证饮用水卫生与安全 /44

怎样科学加工制作各种菜肴 /44

链接 食用发芽土豆造成食物中毒事例 /45

加工发芽土豆方法 /46

食用未熟透芸豆角造成食物中毒事例 /46

为什么剩饭菜要充分加热后再食用 /47

为什么在菜肴制作过程中要做到容器、加工用具生熟分开 /47

链接 菜肴制作过程中生熟不分造成食物中毒事例 /48

群体聚餐为什么要保留各种菜肴样品 /49

链接 群体聚餐发生食物中毒后从保留菜样中查出致病菌事例 /50

食品容器、餐用具卫生要求篇

餐用具为什么要坚持一餐一消毒 /52

链接 农村聚餐使用的餐具消毒和保洁方法 /52

食物中毒事件处置篇

发生食物中毒后怎么办 /58

链接 食物中毒事件怎样分级 /58

我国对食物中毒的报告是怎样规定的 /60

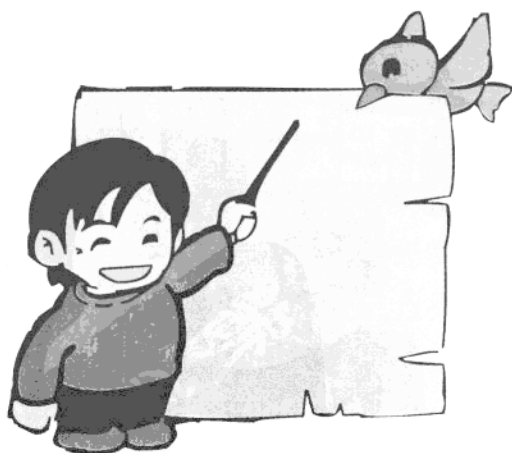
怎样规范做好对食物中毒的调查处理 /61

附 录

中华人民共和国食品卫生法 /66

监督管理组织篇

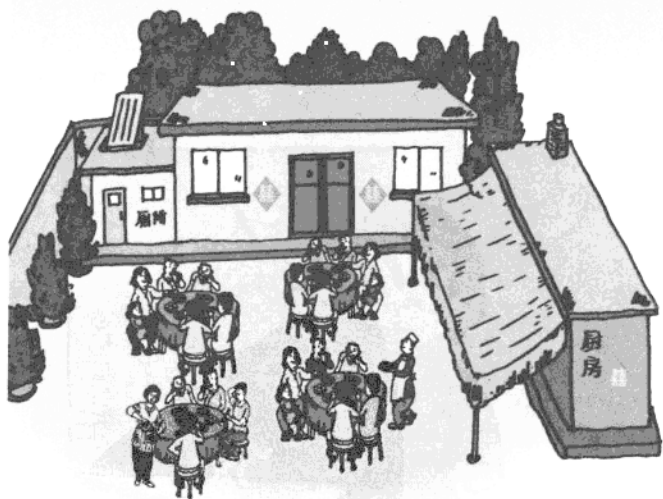
JIANDU GUANLI ZUZHIPIAN





重视做好农村群体聚餐食品 卫生管理迫在眉睫

近些年来，在广大的农村地区因乔迁、祝寿、结婚、生子、建房、孩子考上重点大学及丧事等事由，在家中进行少则五六十人、多则四五百人的群体聚餐已成为习俗。但是，由于地处农村地区的消费者卫生意识和自我保护意识低、食品加工储存条件差、食品市场的卫生监管力度相对薄弱以及现行卫生法律法规对家庭群体聚餐食品卫生监管的缺乏等原因，使农村家庭自办群体聚餐存在许多卫生隐患，并成为食品安全监督、管理的难点、盲点：一是食品原材料采购、储存中存在问题。大批量采购食品原料时把关不严，容易出现购买过期变质食品



现象，采购人员无索票、索证意识，特别是在采购外卖熟食时，容易忽视熟食制作时间及保质期限、保存条件、食用装盘前未重新回炉加工等情况；采购食物未及时储存或储存条件有限（冰箱不充足或根本就没有冰箱），防蝇、防鼠、防尘等措施缺乏，特别是夏秋季节，细菌在食物中生长繁殖很快，使食物腐败变质。二是加工环境及设施、设备存在问题。农村家庭自办群体聚餐的加工空间都是以自家厨房或庭院为主，条件有限，卫生设施不全，烹饪器具消毒及环境清洁卫生得不到保障；清洗、加工食物时生熟不分，普遍存在生熟食品混用刀具和案板等现象；厨师在操作熟食时没有戴手套、口罩、帽子习惯，给食品卫生安全带来隐患。三是厨师及帮厨人员存在问题。掌勺厨师都是举办聚餐家属请来的，大多为当地烹饪“能手”，其他帮手都是由举办聚餐家属临时拼凑而成，他们既没有经过健康体检，又没有相关部门正规培训，食品卫生知识相对缺乏，食品安全意识淡薄，人为因素产生安全隐患。四是餐具租赁存在问题。餐具租赁者大都缺乏消毒意识，只要餐具表面上看着“干净”就行，很少对餐具进行彻底消毒，而餐具使用者也只是简单地清洗一下了事，等等。由于这些农村家庭自办群体聚餐卫生安全隐患的存在，致使农村因举办群体聚餐造成集体性食物中毒或肠道传染疾病的事件时有发生。因此，确保农村广大群众的身体健康和生命安

全，消除和减少食物中毒和其他食源性疾病的发生，加强农村群体聚餐食品卫生管理迫在眉睫。



什么是食物中毒

食物中毒是指食用了被生物性、化学性有毒、有害物质污染的食品或者食用了含有毒、有害物质的食品后出现的急性、亚急性食源性疾患。但因暴饮暴食而引起的急性胃肠炎，或个别人因吃了某种食物（如鱼、虾、牛奶、鸡等）引起的变态反应性疾病等不属于食物中毒的范围。投毒、自杀行为引起中毒一般不被列入食物中毒范围。



食物中毒的特点

1. 大多数食物中毒的潜伏期较短，来势急，集体暴发性食物中毒时很多人短时间内同时或相继发

病，在短时间内达到高峰。

2. 患者都有大致相同的临床表现。

3. 患者在相近时间内都有在同一地点食用过同样食物的经历。发病范围局限在食用该种中毒食物的人群，停止食用这种食物，发病很快停止。

4. 人与人之间不具有传染性。

5. 发病呈突然上升又迅速下降趋势。

什么样的食品能引起中毒

中毒食品是指含有有毒、有害物质或被生物性、化学性有毒有害物质污染并引起食物中毒的食品，主要有以下几类。

1. 被致病菌或其毒素污染的食品。

2. 被有毒化学品污染的食品。

3. 外观与食物相似而本身含有有毒成分的物质，如毒蘑菇、桐油、大麻油、亚硝酸盐。

4. 本身含有有毒物质，而加工、烹调不当未将毒物去除的食品，如河豚、四季豆、未加热透的豆浆、木薯、苦杏仁。

5. 由于储存条件不当，在储存过程中产生有毒物质的食品，如发芽的马铃薯、霉变粮食、霉变甘蔗、油脂酸败等。

农村聚餐食物中毒案例一

2008年3月31日，河北省某村赵某为给自己

的新房子打房顶，邀请了 38 名村民到自己家帮工。当日中午，赵某请大伙吃“帮工宴”。主食馒头与大米粥，菜为红烧鲤鱼、炒菠菜、凉拌豆芽、花生米、灌肠等。晚上 20 时左右 20 多名村民开始陆续出现了低热、寒战、头疼、腹痛、腹泻等症状，腹泻大多为水样便，一般每天 3~5 次。因为发病者中有人不吃灌肠，首先排除了灌肠。经卫生学调查，赵某家饭菜加工场所卫生较差，做饭人员不懂得食品加工卫生常识，加工用具生熟混用。调查其凉拌豆芽制作过程时，发现其盛放制作凉拌豆芽的不锈钢盆曾清洗过鲤鱼。因报告时间较晚，当天的剩菜剩饭等已不存在，监督员只采集到发病者大便样本 4 份，经实验室检测检出副溶血弧菌。根据流行病学和卫生学调查资料及实验室检验结果，确定这次事故是由副溶血弧菌引起的食物中毒。可疑中毒食品为凉拌豆芽，中毒原因主要是做饭者不懂得食品加工卫生，加工用具混用导致的交叉污染。

农村聚餐食物中毒案例二

2003 年 9 月 6 日，湖南省某村村民叶某，因其父病逝宴请亲属，办酒席 26 桌，就餐人数约 312 人。用餐时间为 11 时 40 分到 13 时 30 分，从当日下午 15 时 30 分到 9 月 7 日下午 13 时共有 131 人发病。临床表现主要有恶心、呕吐、上腹部和脐周阵发性绞痛、腹泻，平均每人每天 3~4 次，稀便或

水样便，部分患者畏冷、发热。经卫生学调查，叶某家加工场所卫生一般，苍蝇较多，刀具、砧板生熟混用。凉菜中卤鸭、鸭翅、鱼丸是早上从镇市场上购买的，购买后一直室温保存，当时气温 38℃ 左右，中午直接切块装盘食用。经采集剩余食物卤鸭、鸭翅、鱼丸等及患者呕吐物、粪便等样品进行实验室检验，检出奇异变形杆菌。综合流行病学调查、临床表现分析及实验结果，证实这是一起由奇异变形杆菌引起的食物中毒。



各级卫生监督机构对农村群体聚餐活动的食品卫生监督是怎样分工的

根据《石家庄市农村婚丧嫁娶聚餐活动卫生综合干预实施方案》的规定，市、县两级卫生行政部门和卫生监督机构的职责分工是：

(1) 市卫生局负责全市农村婚丧嫁娶聚餐活动卫生综合干预工作的组织领导。市卫生监督局负责各县（市）、区、农村婚丧嫁娶聚餐活动卫生综合干预的督导、评价，编印“石家庄市农村群体聚餐活动卫生综合干预”的指导手册，并对各县（市）、区的师资人员进行培训。

(2) 各县（市）、区卫生局统一领导、协调辖区农村婚丧嫁娶聚餐活动综合干预工作，结合市卫生局实施的卫生监督进乡镇工程，创建工作机制，开展农村群体聚餐活动的备案与管理工作，对就餐人

数 500 人以上的，县（市）、区卫生监督所（分所）指派人员进行现场卫生技术指导，与群体聚餐活动举办者签订食品卫生安全承诺书。



(3) 在乡镇（街道办事处）、村设立卫生监督协管员和卫生监督信息员，负责开展辖区农村群体聚餐活动的备案与管理工作，对乡村厨师及固定帮工进行卫生知识培训，对就餐人数 500 人以下的进行现场卫生技术指导，与群体聚餐活动举办者签订食品卫生安全承诺书。开展食品卫生知识宣传，收集汇总辖区农村群体聚餐卫生管理资料。



农村红白理事会及村卫生室对农村群体聚餐活动监管职责是什么

村委会作为村民事务的管理服务机构，保障村

民群体聚餐卫生安全、加强对本村群体聚餐活动的管理工作责无旁贷。村委会可分工专人负责，或成立村红白理事会，并充分发挥村红白理事会的作用，将村委会人员和卫生监督协管员、信息员吸收进入红白理事会，具体负责群体聚餐的日常管理工作，广泛开展农村聚餐实行申报制度的宣传教育活动，对就餐人数 30 人以上的聚餐活动立刻上报村卫生室。

村卫生室要负责做好农村流动厨师调查摸底、登记工作；积极向本村家庭聚餐的举办者和农村流动厨师宣传卫生监管的重要性；受理农村群体聚餐的申报和食物中毒报告工作，并上报当地卫生监督协管员或卫生监督信息员；对就餐人数 30 人以上

