

餐饮服务食品 安全与法规知识

● 刘春华 主编



金盾出版社

餐饮服务

食品安全与法规知识

主编

刘春华

副主编

甄立军 徐 霞 李 响

编著者

吕 伟 刘春新 杜红丽 刘 震
刘 赛 戚爱玉 怀丽萍 孙亚丽
张丽华



金盾出版社

—內容摘要—

本书以问答方式在普及食品安全法规知识基础上,重点介绍了保健食品,特别是中药保健食品的选择与应用方法,以及如何鉴别米、面、肉、奶、果蔬、海鲜、豆制品及调味品的优劣和科学食用方法。内容丰富、新颖、实用,贴近家庭生活,可供广大读者阅读。

图书在版编目(CIP)数据

餐饮服务食品安全与法规知识/刘春华主编. —北京:金盾出版社, 2009. 11
ISBN 978-7-5082-5963-5

I. 餐… II. 刘… III. ①食品卫生一问答②食品卫生法—中国—问答 IV. R155.44 D922.165

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 151680 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

北京金盾印刷厂印刷

永胜装订厂装订

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:11.25 字数:282 千字

2009 年 11 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1~10 000 册 定价:22.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

前言

民以食为天，食以安为先。我国政府对食品质量安全高度重视，2009年6至7月，相继出台并施行了《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，还对食品安全监管各环节的职能做了相应调整。

为适应营养科学发展的需要，即从“营养足够”的概念向“营养最佳”的概念转变，满足消费者对营养与健康知识的需求，更好地了解保健食品的调节功能，使所吃的食物对自己的健康越来越有利；也为使广大食品从业人员、食品质量安全监管人员及广大群众及时了解新的法规，普及食品法律法规知识，我们依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，以及新的《餐饮服务食品安全管理办法（征求意见稿）》、《保健食品生产许可管理办法（征求意见稿）》等10多部法规，组织编写了《餐饮服务食品安全与法规知识》一书。全书共分三个部分，第一部分是餐饮与食品安全法规，主要介绍了食品安全的两个法规和正在向全国征求意见的餐饮服务、保健食品等法规的相关内容；第二部分是保健食品，主要介绍了保健食品的基础知识和中药保健食品的具体应用；第三部分是食品安全与食品添加剂，主要介

绍了与食品安全相关知识和食品添加剂基本知识。本书以问答形式由 331 个问题组成,用自问自答的方式阐述了食品安全之研制、注册、生产、流通、使用、评价、监督管理等环节的法律法规问题。重点介绍了保健食品,特别是中药保健食品的选择与应用方法,以及如何鉴别米、面、肉、奶、果蔬、海鲜、豆制品及调味品的优劣和科学食用方法。内容丰富、新颖,贴近现实,贴近基层,贴近百姓生活;文字简明扼要,通俗易懂。可供广大亚健康人群,餐饮服务,保健食品生产、经营者和食品监督管理人员阅读。

本书在编写过程中得到有关领导和同志们的大力支持,在此表示感谢。由于作者水平有限,书中难免有错误和不妥之处,恳请批评指正。

刘春华



目 录

CONTENTS

第一章 餐饮服务与食品安全法规

一、《中华人民共和国食品安全法》

- | | |
|--|------|
| 1. 中华人民共和国食品安全法何时通过与实施？ | (1) |
| 2. 什么是食品、食品安全、预包装食品、食品添加剂、
食品包装材料及容器？ | (1) |
| 3. 什么是用于食品经营的工具、设备洗涤剂、消毒剂
和食品保质期、食源性疾病、食物中毒、食品
安全事故？ | (2) |
| 4. 食品安全法规范对象有哪些？ | (3) |
| 5. 国家各级行政部门对食品安全应承担哪些职责？ | (3) |
| 6. 怎样监测和评估食品安全风险？ | (5) |
| 7. 食品安全标准的内容及制定程序和要求有哪些？ | (6) |
| 8. 生产经营食品应具备哪些条件？ | (8) |
| 9. 国家禁止生产经营哪些食品？ | (9) |
| 10. 食品生产经营者应遵守和建立哪些制度？ | (9) |
| 11. 国家对食品添加剂怎样管理？ | (11) |
| 12. 国家对既是食品又是中药的保健食品如何管理？ ... | (13) |



餐饮服务食品安全与法规知识

13. 集中交易市场经办者怎样管理入场的食品经营者? (13)
14. 在食品安全法出台前国家对食品召回有哪些制度和规范? (14)
15. 国家对食品检验有哪些规定? (14)
16. 国家对进出口食品有哪些规定和要求? (15)
17. 各级政府部门对发生食品安全事故怎样处置? (17)
18. 县级以上各行政部门如何对食品安全实施监督管理? (19)
19. 食品安全信息的公布制度和要求有哪些? (20)
20. 对从事食品生产经营许可、原料加工、包装存放、检验事故报告等环节的违规者怎样处罚? (21)
21. 对食品进出口、集中交易、运输、检验、广告、监督等环节违反食品安全法规者应如何处罚? (23)

二、《食品安全法实施条例》

1. 根据什么制定《食品安全法实施条例》? 县以上人民政府、食品生产经营者、食品安全监督管理部门各应履行什么职责? (25)
2. 各职能部门怎样组织实施食品安全风险监测、评估? (26)
3. 食品安全标准是怎样制定的? (29)
4. 怎样抓好食品生产经营管理? (30)
5. 怎样组织食品复检? (33)
6. 怎样组织实施食品进出口? (33)
7. 怎样处置食品安全事故? (35)
8. 怎样组织食品安全日常监督管理? (35)
9. 食品安全法实施条例的法律责任是怎么规定的? (37)





三、《餐饮服务食品安全管理办法(征求意见稿)》

1. 餐饮服务食品安全管理办法的法规监管部门和适用对象是谁?	(39)
2. 如何定位餐饮服务者、餐馆、小吃店、快餐店、食堂、加工经营场所、凉菜、凉菜间?	(40)
3. 如何定位食品原料、半成品、成品、冷藏、冷冻、中心温度、清洗、消毒、交叉污染及索证、购物凭证?	(41)
4. 从事餐饮服务经营活动必须达到哪些要求?	(42)
5. 餐饮服务经营者采购食品时应遵守哪些规定? 禁止采购哪些食品?	(43)
6. 采购索证和进货验收制度的食品种类有哪些? 采购前对产品查验有哪些要求?	(44)
7. 餐饮服务经营者对食品怎样进行查验、运输和存储?	(45)
8. 国家对食品加工经营场所有哪些要求?	(46)
9. 国家对食品从业人员有哪些卫生要求?	(46)
10. 食品加工者在制作加工食品时有哪些规范?	(47)
11. 制作凉菜的规范有哪些?	(48)
12. 对餐具的安全要求有哪些?	(49)
13. 对餐厅服务和外卖食品的安全有哪些要求?	(49)

四、《学生集体用餐食品安全监督办法(征求意见稿)》

1. 学生集体用餐是指哪些?	(50)
2. 学生集体用餐食品安全监督办法及适用对象是什么?	(51)
3. 经营学生集体用餐应办理哪些手续和具备什么条件?	(51)



餐饮服务食品安全与法规知识

4. 学生集体用餐的营养学要求有哪些? (53)
5. 学生食谱编制原则及方法有哪些? (55)

五、《餐饮服务食品安全监督管理程序(征求意见稿)》

1. 餐饮服务及餐饮相关产品指什么? (57)
2. 制定餐饮服务食品安全监督管理的依据是什么? (57)
3. 各级食品药品监督管理部门的管辖范围如何划分?
..... (58)
4. 怎样对餐饮服务经营者进行监督检查? (59)
5. 食品药品监督管理部门怎样采样和检验? (60)
6. 食品药品监督管理部门怎样处置食品安全事故? (62)
7. 食品药品监督管理部门怎样建立监管对象的信用
档案? (63)
8. 食品药品监督管理部门在什么情况下怎样对餐饮
服务经营者实施行政控制? (64)
9. 食品药品监督管理部门应对哪些信息进行公布?
信息公布应遵守哪些原则? (65)

六、《餐饮服务食品安全行政处罚办法(征求意见稿)》

1. 制定餐饮服务食品安全行政处罚办法的依据、适用
对象及原则是什么? (66)
2. 县级以上食品药品监督管理部门依法履行哪些职
责? (67)
3. 违法所得和情节严重指什么? (67)
4. 怎样处罚未取得餐饮服务许可证而从事餐饮服务
者? (68)
5. 对不符合食品安全标准和要求的食品经营者怎样
处罚? (69)

目 录



6. 违反《食品安全法》而承受没收违法所得、罚款、责令停业、吊销餐饮服务许可证等惩罚的适用对象是谁? (70)
7. 什么情况下可免予吊销餐饮服务许可证? (72)

七、《餐饮服务许可管理办法(征求意见稿)》

1. 制定餐饮服务许可管理办法的依据和对象是什么? ... (73)
2. 食品药品监督管理部门怎样管理餐饮服务许可证? ... (73)
3. 申请餐饮服务许可证需具备哪些基本条件? (74)
4. 申请餐饮服务许可应提交哪些材料并如何处理? (75)
5. 食品药品监督管理部门收到申请人提交的申请材料后如何裁定? (76)
6. 餐饮服务许可证在什么情况下需要进行变更、延续?
..... (77)
7. 申请餐饮服务许可延续时应提供哪些材料? (78)
8. 出现什么情况时原发证部门要依法注销餐饮服务
许可证? (78)
9. 各级食品药品监督管理部门对餐饮服务许可怎样
实施监督管理? (79)
10. 在什么情形下,可以撤销餐饮服务许可证? (80)
11. 餐饮服务许可的法律责任有哪些? (80)

八、《餐饮服务分类许可指南(征求意见稿)》

1. 餐饮服务经营分为哪几类? (81)
2. 对餐饮服务经营的食品安全管理人员有哪些要求?
..... (82)
3. 餐饮服务经营者应制定哪些规章制度? (82)
4. 餐饮服务许可现场核查有哪些要求? (83)



餐饮服务食品安全与法规知识

5. 经营场所、凉菜、生食海产品、裱花蛋糕的含义是什么? (83)

九、《保健食品生产许可管理办法(征求意见稿)》

1. 各级食品药品监督管理部门执行保健食品生产
 许可管理办法时职责如何分工? (84)
2. 申请保健食品生产许可与审批要经过哪些程序? (85)
3. 保健食品生产许可变更、延续和补发需要哪些手续?
..... (86)
4. 国家对保健食品生产许可证有何规范? (88)
5. 委托及接受委托生产保健食品必须具备哪些条件?
..... (89)
6. 对保健食品生产企业怎样实施监督检查? (90)

十、《保健食品注册管理办法(征求意见稿)》

1. 保健食品注册管理办法制定的依据和适用对象是
 谁? (91)
2. 保健食品注册指的是什么? 各级在职能上如何分
 工? (92)
3. 保健食品注册申请人指谁? 国产保健食品和进口
 保健食品各指什么? (93)
4. 保健食品检验机构的职能和工作人员的职责是什
 么? (93)
5. 申请保健食品注册有何规定? (94)
6. 保健食品注册申请人应做哪些先期研制工作? (95)
7. 怎样申请保健食品注册? (95)
8. 怎样申请进口保健食品注册? (96)
9. 申请变更国产保健食品产品注册证需办理哪些手续? ... (97)



目 录



10. 申请变更进口保健食品产品注册证需办理哪些手续?	(99)
11. 申请补发保健食品产品注册证的需办哪些手续?	(100)
12. 技术转让产品注册申请与审批有哪些规定?	(100)
13. 怎样办理保健食品的注册检验?	(101)
14. 保健食品的技术审评有哪些要求?	(102)
15. 对保健食品的原料与辅料有哪些要求?	(103)
16. 对保健食品名称、标签和说明书有哪些要求?	(103)
17. 保健食品产品再注册有哪些手续和要求?	(104)
18. 保健食品注册什么情况下进行复审和如何复审?	(105)
19. 在保健食品注册过程中,对哪些违规行为需进行处理和如何处理?	(106)
20. 什么情况下应注销保健食品批准文号?	(107)
21. 食品药品监督管理部门在什么情况下不予受理保健食品注册?	(108)
22. 什么是营养素补充剂、产品研制现场? 保健食品良好生产规范条件、食品原料和辅料各指什么?	(108)
23. 安全性毒理学、功能学试验,功效成分或标志性成分检验,卫生学、稳定性和注册试验各指什么?	(109)
24. 国家对保健食品批准文号的格式及期限有什么规定?	(110)



十一、《保健食品监督管理条例(征求意见稿)》

1. 保健食品监督管理条例中生产企业和各级监管部门各承担哪些责任? (110)
2. 食品药品监督管理部门在保健食品的产品注册管理上应把握哪些原则? (111)
3. 食品药品监督管理部门对保健食品的生产经营怎样进行管理? (113)
4. 在什么情况下县以上食品药品监督管理部门可对生产经营企业采取查封扣压行政措施? (116)
5. 怎样进行保健食品抽检? (116)

第二章 保健食品

一、保健食品基础知识

1. 什么是保健食品? 有什么作用? (119)
2. 国际上是怎么认识保健食品的? (120)
3. 我国是怎么认识保健食品的? (120)
4. 保健食品应具备食品的哪些基本特征和特定的保健功能? (121)
5. 保健食品必须针对特定的人群使用吗? (121)
6. 保健食品与药品有什么区别? (122)
7. 保健食品的产品属性有哪些? (122)
8. 保健食品是否来源于中国的传统养生? (123)
9. 保健食品的发展分哪几个阶段? (123)
10. 保健食品发展的背景有哪些? (124)
11. 保健食品具有哪些功能? (125)

目 录



12. 保健食品有哪些功能因子?	(127)
13. 为什么说我国保健食品具有广阔的发展前景?	(128)
14. 我国保健食品发展展望有哪些?	(129)
15. 日本是怎样管理保健食品的?	(131)
16. 美国是怎样管理保健食品的?	(132)
17. 欧洲国家是怎样管理保健食品的?	(134)
18. 在食品安全法出台之前我国对保健食品管理制定了哪些法律法规与标准?	(135)
19. 保健食品受理归哪个部门?	(135)
20. 我国颁布的保健食品主要法律法规的重点内容有哪些?	(136)
21. 《中华人民共和国食品安全法》实施后保健食品新出台和保留的法规有哪些?	(139)
22. 保健食品原料名单有哪些?	(141)

二、中药保健食品的应用

1. 中药保健食品适用于哪些人群?	(142)
2. 怎样选择中药保健食品?	(143)
3. 保健食品的起源与医药的起源有关吗?	(145)
4. 为什么说汤液是中药保健食品的重要剂型?	(146)
5. 运用中药进行保健应掌握哪些原则?	(147)
6. 中药保健食品的发展经过了几次飞跃?	(149)
7. 保健茶经历了什么样的历史沿革?	(150)
8. 食药同用是中国保健食品的特色吗?	(153)
9. 中药保健食品能治疗营养素缺乏病吗?	(154)
10. 中药保健食品有哪些功效?	(155)
11. 滋补保健食物有哪些?	(156)
12. 延缓衰老的食物有哪些?	(158)



餐饮服务食品安全与法规知识

13. 食物有哪些防治疾病的作用? (159)
14. 中药保健食品按应用习惯分哪几类? (162)
15. 传统中药保健食品(药膳)是依据什么而起名的?
..... (164)
16. 传统中药保健食品与食物有什么关系? (165)
17. 传统中药保健食品与酒有什么关系? (169)
18. 传统中药保健食品与中药有什么关系? (172)
19. 在疾病预防、保健、治疗、康复各阶段怎样选择
中药保健食品? (175)
20. 在人体生理发育的不同阶段怎样选择中药保健
食品? (177)
21. 怎样根据疾病发生的不同性质选择中药保健食
品? (178)
22. 用中药保健食品当作补品在临幊上有哪些应用?
..... (179)
23. 人类能否做到抗衰老延年? (183)
24. 人体衰老指的是什么? (184)
25. 人体衰老有哪些表现? (185)
26. 人体衰老发生的机制是什么? (187)
27. 影响人体衰老及寿命的因素有哪些? (189)
28. 中药补品的抗衰老作用有哪些? (192)
29. 常用抗衰老补品有哪些? (193)
30. 癌的诱因和发病机理是什么? (195)
31. 补品有哪些防癌作用? (196)
32. 中药补品在抗癌中能发挥哪些作用? (197)
33. 中药补品能提高智能有哪些理论依据? (201)
34. 用于提高智能的补品的药性特征是什么? 如何
分类? (204)



35. 不同季节怎样选用中药补品?	(207)
36. 对不同体质的人怎样补益?	(209)
37. 对不同年龄段的人怎样补益?	(210)
38. 肥胖者与消瘦者怎样补益?	(211)
39. 对不同劳动方式的人怎样补益?	(212)
40. 对不同工作和生活环境劳动者怎样补益?	(213)
41. 对女性怎样补益?	(214)

第三章 食品安全与食品添加剂

一、食品安全相关知识

1. 什么是饮食风险?	(217)
2. 食品主要污染源有哪些?	(218)
3. 什么是食源性疾病?	(219)
4. 食源性疾病危险因素来源有哪些?	(219)
5. 什么是食物中毒?	(220)
6. 食物中毒的发病特点是什么?	(220)
7. 常见的细菌性食物中毒有几种? 有哪些预防措施?	(221)
8. 什么是亚硝酸盐类食物中毒?	(222)
9. 夏季如何防范细菌性食物中毒?	(223)
10. 化学性食物中毒有哪些主要特征?	(223)
11. 细菌性食物中毒有哪些主要特征?	(224)
12. 食物中毒有哪些表象及怎样早期处置?	(224)
13. 怎样进行食物中毒的家庭应急急救?	(225)
14. 有毒动植物食物中毒有哪些特征?	(226)
15. 存放在冰箱内的食物也能引起中毒吗?	(227)



餐饮服务食品安全与法规知识

16. 家庭防范食物污染的措施有哪些? (227)
17. 哪些蔬菜水果容易导致中毒? 中毒的特征是什么?
..... (228)
18. 如何清除果蔬中的残留农药? (230)
19. 如何去除肉类中残留的农药? (231)
20. 如何消除食物中的致癌物? (232)
21. 如何应对河豚中毒? (234)
22. 食用四季豆如何去毒? (235)
23. 如何预防菜豆中毒? (236)
24. 鲜黄花菜如何去毒? (236)
25. 发芽马铃薯中毒有何表现? 如何去毒? (237)
26. 哪些家常菜可以解毒? (238)
27. 怎样预防食物过敏? (238)
28. 有哪些家常菜不利于健康? (239)
29. 哪些食物不宜吃? (241)
30. 哪几种水不宜饮用? (241)
31. 食品安全 12 条守则的内容是什么? (242)
32. 世界卫生组织安全制备食品的十条黄金准则是
什么? (243)
33. 采购食品时哪些相关卫生要求? (245)
34. 目前市场上哪些食品是比较安全的? (246)
35. 什么是生物富集? 有哪些常见的对人类有危害的
生物富集? (246)
36. 如何识别食品标签? (248)
37. 食品标签上的内容有哪些具体规范? (249)
38. 怎样利用食品标签指导选购食品? (250)
39. 特殊营养食品的标签应注意什么问题? (251)
40. 饮料酒的标签应注意什么问题? (251)

