

SHIPIN YINGYANG WEISHENG YU GUANLI

食品卫生与amp;管理

主 编 杨本兴
张玉超
梅振华



河南医科大学出版社

食品卫生营养卫生与管理

主 编 杨本兴 张玉超 梅振华

河南医科大学出版社

· 郑州 ·

图书在版编目(CIP)数据

食品营养卫生与管理/杨本兴,张玉超,梅振华主编.

—郑州:河南医科大学出版社,2001.7

ISBN 7-81048-476-1

I. 食… II. ①杨…②张…③梅… III. 食品营养 IV. R15-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 042726 号

河南医科大学出版社出版发行

郑州市大学路 40 号

邮政编码 450052 电话 (0371)6988300

河南医版激光照排中心照排

河南东方制图印刷有限公司印制

开本 787×1092 1/16 印张 16.75 字数 397 千字

2001 年 7 月第 1 版 2001 年 7 月第 1 次印刷

印数 1~6090 册 定价:28.00 元

编委会成员名单

主 编 杨本兴 张玉超 梅振华
副主编 王 斌 马伟科 李 凯 周 静 谢九汉
王予斌 亚明德 李 华 邵庆杰 徐大亮
陈小玉
编 委 (以姓氏笔画为序)
马伟科 王 斌 王 晓 王予斌 冯 辉
亚明德 李 华 李 凯 张 蕊 张玉超
陈 浩 陈小玉 邵庆杰 杨本兴 杨红军
杨李勇 罗晓帆 孟 娜 周 静 徐大亮
徐福忠 高万莲 贾光伟 梅振华 谢九汉
路 冰

内 容 提 要

本书是由长期从事一线卫生执法实践工作的专家学者在总结多年执法实践经验基础上,结合基本食品营养卫生法律法规知识和亲身体会,根据工作实际需要编写的。全书共分13章484个问题,涵盖食品营养、食品卫生、法律法规、食品生产经营管理、卫生执法技能、技巧等方面,内容全面充实,实用性强,特别是采用一问一答形式,一目了然,更便于查阅,除作为食品生产经营管理和从业人员卫生知识培训教材外,也可作为基层执法人员和人民群众日常生活的参考。

序

基层卫生行政监督执法工作,是一项集法律、法规、专业知识、专业技能、实践经验、实践技巧、文字能力、语言艺术、逻辑思维、服务意识、质量意识为一体的综合运用的复杂工作,尤其是对基层食品卫生监督人员,是一个永无止境的学习、实践、运用过程,其工作质量的优劣、监督执法水平的高低在整个监督执法工作中显得十分重要。

食品企业的卫生管理人员是执行卫生法律法规,保证食品卫生质量的主要力量,其卫生知识水平的高低,直接关系到企业的管理水平、产品质量以及在商品市场中的竞争能力,乃至企业的兴旺发达。

本书即是从这两个方面着眼,从卫生监督执法的第一线和食品企业的生产第一线入手,结合笔者的亲身实践体验,从行政法律法规、专业知识、专业技能、现场实践和技巧阐述基层食品卫生监督人员和食品企业卫生管理人员工作实践中所需的知识、技能和技巧,具有较强的实用性。

以往所编类似的专业书籍颇多,但由基层卫生监督人员编写,谈知识、谈体会、谈看法、谈技巧,并以亲身经历的案例与读者共同商榷,本书开一先河,由此使我高兴地看到我省基层食品卫生监督工作无论是理论或实践都正在向一个新的水平迈进,也使我清楚地看到了此领域光辉的前景。

阅完书稿,欣喜之余,提笔以志,是为序。

赵连洲

2000年9月2日

目 录

第一章 营养基本知识

1. 人体所需的营养成分有哪些,各有何功能?	(1)
2. 什么是蛋白质,它由什么组成?	(1)
3. 蛋白质有哪些来源,其营养价值如何?	(2)
4. 蛋白质有哪些营养功能?	(2)
5. 从哪几个方面衡量蛋白质的营养价值?	(2)
6. 如何准确评价蛋白质的营养价值?	(3)
7. 常用食物的蛋白质含量是多少?	(3)
8. 什么是脂肪,有何营养功能?	(4)
9. 脂肪有哪些来源,常用食物的脂肪含量各是多少?	(4)
10. 什么是糖,它在人体是如何被消化、吸收的?	(5)
11. 糖有哪些营养功能?	(5)
12. 糖有哪些来源,常见食物的含糖量是多少?	(6)
13. 维生素分为几类,各有什么功能?	(6)
14. 几种主要维生素的来源有哪些,供给量为多少?	(7)
15. 维生素缺乏时有哪些症状?	(7)
16. 维生素缺乏时如何补充?	(7)
17. 人体所需无机盐的食物来源有哪些,供给量为多少?	(8)
18. 无机盐对人体有什么作用?	(8)
19. 常用食物中的钙、磷含量为多少?	(8)
20. 常用食物中的含铁量为多少?	(9)
21. 常用食物中的含碘量为多少?	(9)
22. 缺乏无机盐会对人体产生什么影响?	(10)
23. 水对人体有何作用?	(10)
24. 什么是合理营养?	(10)
25. 合理营养必须具备哪几个条件,如何得到合理的营养?	(11)
26. 我国人民膳食的指导原则是什么?	(11)
27. 如何使我国居民的膳食构成达到平衡膳食的要求?	(12)
28. 合理的膳食调配应注意什么?	(12)
29. 确定膳食制度应注意什么?	(13)
30. 为什么提倡“早餐吃好,中餐吃饱,晚餐吃少”?	(13)

31. 为什么要进行合理烹调?	(14)
32. 如何科学加工谷类食品?	(14)
33. 如何科学加工面食?	(14)
34. 菜肴的加工在营养学方面应注意什么?	(14)
35. 为什么要将菇类食品纳入膳食结构?	(15)
36. 为什么营养学家建议每人每天最好喝一瓶牛奶?	(15)
37. 食物营养强化的目的是什么?	(16)
38. 食物营养强化的基本原则是什么?	(16)
39. 各种强化营养素及常用食物有哪些?	(17)
40. 国家规定各种强化营养素的使用量为多少?	(17)
41. 合理营养与人体健康的关系如何?	(24)
42. 营养与心血管疾病的关系怎样?	(25)
43. 心血管病人在膳食中应注意什么?	(25)
44. 营养与癌症的关系怎样?	(25)
45. 糖尿病患者营养膳食的原则和目的是什么?	(26)
46. 糖尿病患者的营养膳食应该如何控制?	(26)
47. 糖尿病患者控制饮食时应注意哪些事项?	(28)

第二章 食品污染与控制

48. 什么是食品污染?	(29)
49. 食品污染的途径有哪些?	(29)
50. 食品污染对人体健康的危害有哪些?	(29)
51. 污染食品的有害物质有哪些种类?	(30)
52. 食品生物性污染物有哪些,如何控制?	(30)
53. 食品化学性污染物有哪些,如何控制?	(32)
54. 什么是食品放射性污染,如何控制?	(33)

第三章 食品腐败变质与食品保藏

55. 什么是食品腐败变质?	(34)
56. 导致食品腐败变质的原因是什么?	(34)
57. 微生物与食品腐败变质的关系是什么?	(34)
58. 食品本身的因素与食品腐败变质的关系是什么?	(35)
59. 环境因素与食品腐败变质的关系是什么?	(36)
60. 腐败变质食品对健康的影响有哪些?	(37)
61. 腐败变质食品的处理原则是什么?	(37)

62. 食品腐败变质的鉴定指标有哪些?	(38)
63. 什么是食品保藏?	(38)
64. 如何进行食品的保藏?	(38)
65. 食品中细菌总数检验及其食品卫生学意义是什么?	(40)
66. 大肠菌群检验及其食品卫生学意义是什么?	(40)
67. 致病菌检验及其食品卫生学意义是什么?	(40)

第四章 食品添加剂卫生

68. 什么是食品添加剂?	(41)
69. 为什么要使用食品添加剂?	(41)
70. 食品添加剂分几类,包括有哪些?	(41)
71. 食品添加剂的销售和使用有哪些规定?	(42)
72. 食品添加剂的容器、包装材料及包装标识有哪些要求?	(42)
73. 什么是酸度调节剂?	(42)
74. 什么是抗氧化剂?	(42)
75. 什么是漂白剂?	(43)
76. 什么是着色剂?	(43)
77. 什么是天然食用色素(着色剂)及合成色素?	(43)
78. 什么是发色剂?	(43)
79. 什么是防腐剂?	(43)
80. 什么是甜味剂?	(44)
81. 什么是食用香料?	(44)
82. 什么是食品营养强化剂,其使用目的是什么?	(44)
83. 常见食品添加剂使用卫生标准是什么?	(44)

第五章 食品容器、包装材料卫生

84. 食品容器、包装材料指的是什么?	(60)
85. 食品容器、包装材料根据卫生学特性分为哪几类?	(60)
86. 食品容器、包装材料对食品的污染种类和途径归纳起来可分为哪几类?	(60)
87. 防止食品容器、包装材料对食品的污染措施有哪些?	(61)
88. 食品包装用纸存在哪些卫生问题,有何卫生要求?	(62)
89. 对食品包装用原纸有哪些卫生管理规定?	(62)
90. 塑料制品有哪些主要卫生问题,食品容器、包装材料用塑料的成分、特性、主要用途和毒性有哪些,不同成分塑料的卫生标准是什么?	(63)
91. 食品容器、包装材料常用塑料的简易识别方法是什么?	(63)

92. 塑料食品容器、包装材料有哪些卫生管理规定,如何进行卫生管理? (65)
93. 橡胶制品有哪些主要的卫生问题,与食品关系密切的橡胶种类有哪些,常用的橡胶添加剂有哪些,食品用橡胶制品的卫生标准是什么? (66)
94. 金属制品的主要卫生问题是什么,常用的食品用金属容器和包装材料有哪些,其卫生要求和标准是什么? (68)
95. 搪瓷食具容器有何主要卫生问题,其卫生要求和标准是什么? (68)
96. 陶瓷食具容器有何主要卫生问题,其卫生要求及标准是什么? (69)
97. 玻璃食具容器的主要卫生问题和卫生要求是什么? (70)
98. 什么是复合包装材料,其卫生要求和标准是什么? (70)
99. 化学纤维食具容器、包装材料的主要卫生问题是什么,有何卫生要求? (71)
100. 食具容器所用涂料的主要卫生问题是什么,其卫生要求和标准是什么? ... (71)

第六章 环境卫生与除害

101. 食品生产经营场所搞好环境卫生和除害的意义是什么? (73)
102. 与食品卫生有密切关系的环境因素主要有哪些? (73)
103. 为什么食品生产经营单位一定要做好杀虫灭鼠工作? (74)
104. 苍蝇对食品卫生的影响有哪些? (74)
105. 杀蝇灭蛆的常用方法有哪些? (74)
106. 食品生产经营场所如何预防苍蝇? (76)
107. 蟑螂对食品有何影响? (76)
108. 如何防治食品生产经营场所的蟑螂? (76)
109. 老鼠对食品卫生有何影响? (77)
110. 如何防治老鼠? (78)
111. 对粮食的环境卫生要求有哪些,如何进行卫生管理? (79)
112. 对粮食制品的环境卫生要求有哪些,如何进行卫生管理? (79)
113. 对肉类食品贮藏的环境卫生要求有哪些? (79)
114. 对水产品的环境卫生要求有哪些? (80)
115. 对鲜乳的环境卫生要求有哪些? (80)
116. 对乳制品生产经营场所的环境卫生要求有哪些? (80)
117. 对冷饮食品的环境卫生要求有哪些? (81)
118. 对生产糕点、糖果、蜜饯的环境卫生要求有哪些? (82)
119. 对罐头食品的环境卫生要求有哪些? (83)
120. 对饮食业的环境卫生要求有哪些? (83)
121. 对饮食业建筑设计与设备的环境卫生要求有哪些? (85)
122. 食品生产经营场所的装饰材料有哪些危害,应如何防止? (86)
123. 食品生产加工及经营单位的饮用水应符合哪些规定? (87)
124. 食品生产加工经营场所常用的环境消毒方法有哪些? (87)

第七章 从业人员卫生

- 125. 食品从业人员的卫生素质包括哪几个方面? (89)
- 126. 食品从业人员为什么每年必须进行一次健康检查? (89)
- 127. 食品从业人员患有哪些疾病不得接触直接入口食品? (90)
- 128. 为什么在食品行业中临时帮忙的家属或亲戚也必须办理健康证明? (90)
- 129. 为什么食品从业人员必须经卫生知识培训合格后方可上岗? (90)
- 130. 食品从业人员应养成哪些良好的卫生习惯? (91)
- 131. 为什么要经常洗澡、理发、洗头? (91)
- 132. 为什么衣服、被褥要勤洗、勤晒? (92)
- 133. 为什么要经常洗手洗脚、修剪指甲? (92)

第八章 食源性疾患

- 134. 什么是食源性疾患? (93)
- 135. 食源性疾患是如何分类的? (93)
- 136. 常见的食源性疾患有哪些? (94)
- 137. 食源性疾患有哪些流行病学特征? (94)
- 138. 什么是病毒性肝炎? (94)
- 139. 甲型肝炎的病原学特点是什么? (95)
- 140. 甲型肝炎有哪些流行病学特点? (95)
- 141. 甲型肝炎的临床表现有哪些? (95)
- 142. 如何预防甲型病毒性肝炎? (96)
- 143. 乙型病毒性肝炎的病原学特点是什么? (96)
- 144. 乙型病毒性肝炎有哪些流行病学特征? (96)
- 145. 乙型病毒性肝炎的临床表现有哪些? (97)
- 146. 如何预防乙型病毒性肝炎? (98)
- 147. 丙型、丁型和戊型病毒性肝炎在流行病学、临床表现和预防措施方面各有什么特点? (98)
- 148. 病毒性肝炎的实验室检查主要有哪些? (98)
- 149. 什么是伤寒与副伤寒,其病原学特点是什么? (100)
- 150. 伤寒与副伤寒有哪些流行病学特点? (100)
- 151. 伤寒与副伤寒的临床表现有哪些? (101)
- 152. 伤寒与副伤寒的实验室检查主要有哪些? (101)
- 153. 如何预防伤寒与副伤寒? (102)
- 154. 什么是细菌性痢疾,其病原学特点是什么? (102)

155. 细菌性痢疾有哪些流行病学特点?	(103)
156. 细菌性痢疾的临床表现有哪些?	(103)
157. 细菌性痢疾的实验室检查主要有哪些?	(104)
158. 如何预防细菌性痢疾?	(105)
159. 什么是霍乱,其病原学特点是什么?	(105)
160. 霍乱有哪些流行病学特点?	(106)
161. 霍乱的临床表现有哪些?	(106)
162. 霍乱的实验室检查主要有哪些?	(107)
163. 如何预防霍乱?	(107)
164. 什么是人畜共患病,常见的人畜共患病有哪些?	(108)
165. 什么是绦虫病,其病原学特点是什么?	(108)
166. 绦虫病有哪些流行病学特点?	(109)
167. 绦虫病的临床表现和主要的实验室检查有哪些?	(109)
168. 什么是囊虫病,其病原学特点是什么?	(110)
169. 囊虫病有哪些流行病学特点?	(110)
170. 囊虫病的临床表现是什么?	(110)
171. 囊虫病的实验室检查主要有哪些?	(111)
172. 如何预防绦虫病和囊虫病?	(111)
173. 什么是旋毛虫病,其病原学特点是什么?	(112)
174. 旋毛虫病有哪些流行病学特点?	(112)
175. 旋毛虫病的临床表现有哪些?	(113)
176. 旋毛虫病的实验室检查主要有哪些?	(113)
177. 如何预防旋毛虫病?	(114)
178. 什么是蛔虫病,其病原学特点是什么?	(114)
179. 蛔虫病有哪些流行病学特点?	(115)
180. 蛔虫病的临床表现有哪些?	(115)
181. 如何预防蛔虫病?	(115)
182. 什么是炭疽,其病原学特点是什么?	(116)
183. 炭疽有哪些流行病学特点?	(116)
184. 炭疽的临床表现有哪些?	(116)
185. 如何预防炭疽?	(117)
186. 什么是布氏杆菌病,其病原学、流行病学和临床特点主要有哪些?	(117)
187. 如何预防布氏杆菌病?	(118)
188. 什么是肺结核,其病原学特点有哪些?	(118)
189. 肺结核有哪些流行病学特点?	(119)
190. 肺结核有哪些临床表现?	(119)
191. 如何预防肺结核?	(120)
192. 化脓性或渗出性皮肤病有哪些特点和危害性,如何预防?	(120)

第九章 食物中毒的防治

193. 什么是食物中毒？	(121)
194. 引起食物中毒的毒素有哪些？	(121)
195. 食物中毒的分类有哪些？	(122)
196. 食物中毒的流行病学及临床特点是什么？	(122)
197. 食物中毒报告制度有哪些？	(122)
198. 发生食物中毒的单位在食物中毒发生后应做好哪些工作？	(123)
199. 食品卫生监督员在调查食物中毒前应做哪些准备工作？	(123)
200. 食物中毒的调查处理有哪些工作步骤和内容？	(123)
201. 如何做出食物中毒的诊断？	(124)
202. 什么是细菌性食物中毒？	(125)
203. 细菌性食物中毒的类型有哪些？	(125)
204. 引起沙门菌属食物中毒的病原体有哪些？	(125)
205. 沙门菌有哪些特性？	(125)
206. 沙门菌属食物中毒有哪些流行病学特点？	(125)
207. 食品被沙门菌污染的原因是什么？	(126)
208. 沙门菌属食物中毒发生的原因是什么？	(126)
209. 沙门菌属食物中毒的临床表现是什么？	(126)
210. 沙门菌属食物中毒的诊断和治疗原则是什么？	(127)
211. 如何预防沙门菌属食物中毒？	(127)
212. 引起变形杆菌食物中毒的病原有哪些？	(127)
213. 变形杆菌食物中毒的流行病学特点有哪些？	(128)
214. 变形杆菌食物中毒的发病机制是什么？	(128)
215. 变形杆菌食物中毒的临床表现是什么？	(128)
216. 如何诊断和治疗变形杆菌食物中毒？	(129)
217. 如何预防变形杆菌食物中毒？	(129)
218. 引起致病性大肠杆菌食物中毒的病原有哪些特性？	(129)
219. 致病性大肠杆菌食物中毒的流行病学特点有哪些？	(129)
220. 致病性大肠杆菌食物中毒的发病机制是什么？	(130)
221. 致病性大肠杆菌食物中毒的临床表现是什么？	(130)
222. 如何诊断致病性大肠杆菌食物中毒？	(130)
223. 如何治疗致病性大肠杆菌食物中毒？	(130)
224. 致病性大肠杆菌食物中毒的预防措施有哪些？	(131)
225. 副溶血性弧菌有哪些特性？	(131)
226. 副溶血性弧菌食物中毒的流行病学特点有哪些？	(131)
227. 副溶血性弧菌食物中毒的发病机制是什么？	(132)

228. 副溶血性弧菌食物中毒的临床表现是什么？	(132)
229. 如何诊断和治疗副溶血性弧菌食物中毒？	(132)
230. 如何预防副溶血性弧菌食物中毒？	(132)
231. 葡萄球菌有哪些特性？	(133)
232. 葡萄球菌肠毒素有哪些特性？	(133)
233. 葡萄球菌肠毒素中毒有哪些流行病学特点？	(133)
234. 葡萄球菌肠毒素中毒的临床表现是什么？	(133)
235. 如何诊断和治疗葡萄球菌肠毒素食物中毒？	(133)
236. 如何预防葡萄球菌肠毒素食物中毒？	(134)
237. 引起肉毒梭菌毒素食物中毒的病原体是什么？	(134)
238. 引起肉毒中毒的毒素类型有哪些？	(134)
239. 肉毒梭菌的特性有哪些？	(134)
240. 肉毒中毒的流行病学特点是什么？	(134)
241. 肉毒中毒的发病机制是什么？	(135)
242. 肉毒中毒的临床表现是什么？	(135)
243. 如何诊断肉毒中毒？	(135)
244. 如何治疗和预防肉毒中毒？	(136)
245. 蜡样芽胞杆菌有哪些特性？	(136)
246. 蜡样芽胞杆菌食物中毒的流行病学特点是什么？	(136)
247. 蜡样芽胞杆菌食物中毒的临床表现是什么？	(136)
248. 如何诊断和治疗蜡样芽胞杆菌食物中毒？	(137)
249. 如何预防蜡样芽胞杆菌食物中毒？	(137)
250. 韦氏梭菌的特性是什么？	(137)
251. 韦氏梭菌食物中毒的流行病学特点是什么？	(138)
252. 韦氏梭菌食物中毒的临床表现是什么？	(138)
253. 如何诊断和治疗韦氏梭菌食物中毒？	(138)
254. 如何预防韦氏梭菌食物中毒？	(138)
255. 引起链球菌食物中毒的病原有哪些特性？	(139)
256. 链球菌食物中毒的流行病学特点是什么？	(139)
257. 链球菌食物中毒的临床表现是什么？	(139)
258. 如何诊断和治疗链球菌食物中毒？	(139)
259. 如何预防链球菌食物中毒？	(139)
260. 志贺菌属食物中毒的病原和流行病学特点是什么？	(139)
261. 志贺菌属食物中毒的发病机制是什么？	(140)
262. 志贺菌属食物中毒的临床表现是什么？	(140)
263. 如何诊断和治疗志贺菌属食物中毒？	(140)
264. 如何预防志贺菌属食物中毒？	(140)
265. 亚硝酸盐食物中毒的中毒原因是什么？	(140)

266. 亚硝酸盐食物中毒的临床表现是什么？	(141)
267. 如何救治亚硝酸盐食物中毒病人？	(141)
268. 如何预防亚硝酸盐食物中毒？	(141)
269. 有机磷农药中毒的中毒原因是什么？	(142)
270. 有机磷农药中毒的临床表现是什么？	(142)
271. 如何救治有机磷农药中毒病人？	(142)
272. 如何预防有机磷农药中毒？	(142)
273. “毒鼠强”有哪些特性？	(143)
274. “毒鼠强”中毒的临床表现、预防措施及治疗原则是什么？	(143)
275. 氟乙酰胺有哪些特性？	(143)
276. 氟乙酰胺中毒的临床表现是什么？	(144)
277. 如何预防氟乙酰胺中毒？	(144)
278. 磷化锌有哪些特性,其中毒的临床表现是什么？	(144)
279. 如何预防磷化锌中毒？	(144)
280. 阿托品中毒的临床表现是什么？	(144)
281. 如何治疗和预防阿托品中毒？	(144)
282. “砒霜”有哪些特性？	(145)
283. “砒霜”中毒的临床表现是什么？	(145)
284. 如何救治“砒霜”中毒病人？	(145)
285. 如何预防“砒霜”中毒？	(145)
286. 铅中毒的中毒原因是什么？	(146)
287. 铅中毒的临床表现是什么？	(146)
288. 如何救治铅中毒病人？	(146)
289. 如何预防铅中毒？	(146)
290. 霉变甘蔗中毒的原因是什么？	(146)
291. 霉变甘蔗中毒的临床表现是什么？	(147)
292. 如何救治和预防霉变甘蔗中毒？	(147)
293. 霉变红薯中毒的原因和临床表现是什么？	(147)
294. 如何救治和预防霉变红薯中毒？	(147)
295. 四季豆中毒的原因是什么？	(148)
296. 四季豆中毒的临床表现是什么？	(148)
297. 如何救治和预防四季豆中毒？	(148)
298. 鲜黄花菜中毒的临床表现是什么？	(148)
299. 如何救治和预防鲜黄花菜中毒？	(149)
300. 毒蕈中毒有哪些特点？	(149)
301. 毒蕈中毒的临床表现是什么？	(149)
302. 如何救治毒蕈中毒病人？	(150)
303. 如何预防毒蕈中毒？	(150)

304. 发芽土豆中毒的原因和临床表现是什么?	(150)
305. 如何救治和预防发芽土豆中毒?	(151)
306. 含氰甙类植物中毒的原因是什么?	(151)
307. 含氰甙类植物中毒的临床表现是什么?	(151)
308. 如何救治和预防含氰甙类植物中毒?	(152)
309. 变质食用油中毒的原因是什么?	(152)
310. 变质食用油中毒的临床表现是什么,如何救治?	(152)
311. 如何预防食用油中毒?	(152)
312. 河豚鱼中毒的临床表现是什么?	(152)
313. 如何救治河豚鱼中毒病人?	(153)
314. 如何预防河豚鱼中毒?	(153)
315. 蓖麻子中毒的临床表现是什么?	(153)
316. 如何救治和预防蓖麻子中毒?	(153)

第十章 食品卫生管理

317. 什么是食品卫生管理,食品卫生管理的目的是什么?	(154)
318. 食品卫生管理的原则是什么?	(154)
319. 各级人民政府在食品卫生管理方面有哪些职责?	(155)
320. 食品生产经营企业自身卫生管理的具体内容包括哪些?	(155)
321. 食品生产经营企业主管部门在卫生管理中的职责有哪些?	(156)
322. 食品生产经营企业领导在卫生管理方面的职责是什么?	(156)
323. 食品卫生管理与检验人员的职责是什么?	(157)
324. 食品市场举办者在食品卫生管理方面的职责有哪些?	(157)
325. 城乡集市贸易在食品卫生管理方面卫生行政部门与工商行政管理部门职责如何划分?	(158)
326. 什么是食品生产中危害分析关键控制点(HACCP)系统?	(158)
327. 食品加工企业卫生管理应重点注意哪些事项?	(159)
328. 饮食行业卫生管理应重点注意哪些事项?	(160)
329. 饮食行业应具备的基本卫生设施是什么?	(162)
330. 食品加工、销售、饮食行业卫生“五四制”的内容是什么?	(162)
331. 常用的餐具消毒方法有哪些,各种方法具体操作时应注意的事项有哪些?	(163)
332. 如何检验餐(饮)具消毒卫生质量?	(164)
333. 如何对食品的生产管道、机械设备和食品容器进行清洗消毒?	(164)
334. 厨用抹布如何清洗消毒?	(165)
335. 木制菜板如何清洗消毒?	(165)
336. 冰箱(柜)如何清洗消毒?	(165)
337. 食品销售行业在卫生管理中应注意什么?	(166)

338. 食品在运输、装卸、储存过程中应重点注意什么？	(166)
339. 个体食品生产经营者应重点注意什么？	(167)
340. 食品生产经营企业在新建、扩建、改建之前，在卫生方面必须履行的法定程序是什么？	(168)
341. 何谓新资源食品？	(168)
342. 新资源食品如何审批？	(169)
343. 什么是保健食品？	(170)
344. 保健食品及其说明书的审批程序是什么？	(170)
345. 国家对保健食品的生产经营如何管理？	(171)
346. 保健食品的标签和说明书应标明哪些内容？	(171)
347. 何谓辐照食品？	(171)
348. 食品辐照的目的是什么？	(172)
349. 辐照食品有足够的安全及营养保证吗？	(173)
350. 国家对辐照食品管理有哪些技术规定？	(173)
351. 国家对食品广告的播发如何管理？	(173)
352. 国家对定型包装食品及食品添加剂的标签有什么具体要求？	(174)
353. 为什么食品及食品添加剂必须按照卫生标准实施检验合格后方可出厂或销售？	(175)
354. 被监测单位对检验结果有异议时怎么办？	(175)
355. 食品生产经营者在采购食品及其原料时应注意索取什么手续？	(176)
356. 对食品索证的范围和种类管理有哪些规定？	(176)
357. 不同种类的食品应当索取哪些资料？	(177)
358. 对于应当索证而未索证的食品及其原料如何处理？	(177)
359. 国家对食品生产经营企业为什么要求在办理营业执照之前先办理卫生许可证？	(177)
360. 哪些行业在开业前必须申请办理卫生许可证？	(178)
361. 申请领取卫生许可证的食品生产经营者应具备哪些条件？	(179)
362. 如何申请办理卫生许可证？	(179)
363. 申请办理卫生许可证应提交哪些资料？	(179)
364. 同一经营者在不同地点生产经营食品，只办一个卫生许可证行吗？	(180)
365. 举办临时性食品生产经营活动的单位或个人是否须申请办理卫生许可证？	(180)
366. 取得卫生许可证后，经营情况发生变化后原证视为无效，应重新办理卫生许可证的情形有哪些？	(180)
367. 卫生许可证如何进行年度审核？	(181)
368. 卫生许可证年度审核的主要内容是什么？	(181)
369. 食品生产经营者逾期未申请办理卫生许可证年度审核的，卫生行政部门将如何处理？	(181)
370. 是否可以边试业边申请办理卫生许可证？	(181)