

以上卫生行政部门则按照食品生产、经营、餐饮业等行业分类进行培训。

(一)餐饮业应重点开展学校食堂、企事业单位食堂、集体供餐单位及宾馆、饭店企业负责人的培训,学校食堂及集体供餐单位的培训时间不得少于 25 学时,其余的培训时间不得少于 15 学时,在 8 月底前完成培训工作。

培训内容包括《食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《饮食建筑设计规范》等,学校食堂及集体供餐单位还应培训《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》及《学生集体用餐卫生监督办法》等有关规定。

(二)食品生产企业应按照危险性管理的原则,重点开展对乳制品、冷饮食品、熟肉制品、糕点、调味品、食品添加剂、保健食品和本地区产销量大、与人民群众生活密切相关的食品等生产企业负责人的培训,培训时间不得少于 20 个学时,在 10 月底前完成培训工作。

培训内容包括《食品卫生法》及有关的管理办法、卫生规范、标准等,保健食品生产企业还应培训《保健食品良好生产规范评价方法与评价准则》。

(三)食品经营企业应重点开展对食品批发市场、大型超市、连锁经营店及集贸市场等负责人的培训,培训时间不得少于 15 学时,在 12 月底以前完成培训工作。

培训内容包括《食品卫生法》、《集贸市场食品卫生管理规范》及有关索证管理规定等。

有条件的地区应印发有关培训教材。

四、结合培训,开展警示教育

在培训工作中,要与本地区近期发生的大案要案相结合,让企业在培训卫生及法律知识的同时,受到一次警示教育。

五、培训工作与提高企业自身卫生管理相结合

培训中要求企业自查自纠,发现和报告企业在管理中存在的问题,提出整改计划和措施。

各级卫生行政部门在本次培训工作中,要体现卫生监督与服务相结合,及时帮助食品生产经营企业解决在生产经营过程中遇到的食品卫生问题。

六、将培训工作作为食品生产经营卫生准入的必要条件

对企业负责人的培训要纳入今后各级卫生行政部门的日常监督工作中,企业负责人必须经过培训合格后方可申请开业或进行年审,各级卫生行政部门对企业负责人未经过培训合格的企业不得发放卫生许可证或对卫生许可证进行年审。企业负责人参加培训情况要纳入企业的食品卫生档案中。

各省、自治区、直辖市卫生行政部门要对本辖区的培训工作进行加强检查指导,并在 2004 年 1 月 30 日前将本地开展食品生产经营企业负责人培训工作的总结报我部法监司。

附件:企业负责人培训情况汇总表(略)

卫生部办公厅
二〇〇三年四月二十二日

卫生部办公厅关于做好公共场所和食品生产经营单位 预防和控制非典型肺炎工作的紧急通知

卫机发 16 号

各省、自治区、直辖市卫生厅局,卫生部卫生监督中心:

为加强对非典型肺炎的预防控制工作,采取针对性措施,加强对公共场所和食品生产经营单位的卫生监督管理,有效切断该病在公共场所和食品生产经营单位的传播,现将有关要求通知如下:

一、当前,各级卫生监督部门要将非典型肺炎控制工作作为重点,结合日常卫生监督工作,切实承担起保护人民群众身体健康的职责。卫生监督员要积极学习掌握非典型肺炎预防知识,加强协作,服从指挥,加大卫生监督执法力度,为控制和消除非典型肺炎疫情做出贡献。

二、加强对公共场所和食品生产经营单位的防病指导,在从业人员中普及对该病的预防知识。各地应结合已开展的非典型肺炎预防知识宣传活动,有针对性地组织公共场所和食品生产经营单位从业人员学习宣传防病、消毒知识,加强对从业人员操作卫生和个人卫生的监督、检查。

要求各类公共场所和食品生产经营单位加强本单位职工的健康检查和疾病监控,建立每日健康检查制度。各单位管理人员要对每个班次上岗人员进行健康检查,发现可疑病症及早采取措施,杜绝带病上岗。要重视从业人员良好卫生习惯的培养和教育,加强个人卫生和疾病防护。

各类公共场所和食品生产经营单位在发生非典型肺炎病人或接待过疑似非典型肺炎病人时,要立即向

当地疾病预防控制机构报告,并立即停业,采取消毒措施,配合疾病预防控制机构做好接触者的回访和调查。

三、切实做好公共场所和食品生产经营单位的卫生管理和消毒工作。各类公共场所和食品生产经营单位要进一步做好本单位环境卫生和客用设施的消毒工作,对人员比较集中和密度较大的公共场所及餐饮场所,要在当地疾病预防控制机构的指导下,利用停业时间进行空气熏蒸消毒。

公共场所和食品生产经营单位应保持室内环境卫生清洁,落实好防尘、防蝇和防虫措施。加强通风、换气,定期进行消毒,避免超接待能力接待顾客。使用中央空调的,要按要求保持通风量并定期清洗消毒。公共场所和食品生产经营单位要认真做好卫生间的清洁、消毒,做好饮用水源卫生和安全管理,防止环境被粪便污染。

四、卫生监督工作要突出重点,加强对医院和学校、企事业单位集体食堂(包括集中供餐单位)、餐饮单位的卫生监督和指导。

各类食品生产经营单位要切实做好食品卫生和安全保护工作。食品加工区域落实生熟分开,宰杀活禽、水产品的区域要与其他食品加工区域分开。要积极配合农林部门,查处餐饮行业中非法经营国家保护野生动物的工作。要严格餐饮具卫生消毒的监督,避免交叉污染。食品加工区域要避免非加工人员进入。对接触直接入口食品的食品生产经营人员,尤其是餐饮行业冷菜加工人员,操作时应当带口罩和手套。垃圾储存场所要加盖密闭,做到日产日清,妥善处理。禁止在经营场所饲养畜禽和宠物。要在餐饮服务单位积极推行分餐制。

五、要加强与有关行业组织和协会的合作,充分发挥业已建立的卫生监督网络作用,注重提高效率,加大监督力度,做好重点场所和重点单位集体食物中毒事故的预防和控制工作。

卫生部办公厅
二〇〇三年四月二十二日

《现代食品卫生学》征订启事

为探索、解决和阐明饮食与健康的关系,为适应我国社会经济发展和食品卫生工作的需要,本着突出先进性、科学性、实用性和系统性相结合的指导原则,通过介绍新理论、新观点、新技术和新方法,特编写出版本书。

全书共7篇49章,174万余字。内容包括食品卫生基本理论、食品污染问题、食品添加剂、各类食品问题及预防对策、有关研究食品与健康的方法及技术及食品卫生监督管理的理论与方法等,既把握本专业发展前沿,联系我国国情和卫生工作成就,又反映食品卫生学术进步的时代气息和我国食品卫生工作特征。参加编写本书的作者既有国内本科的老专家、学者和教授,又有优秀的中青年博士、硕士,他们都具有丰富的教学、科研和实践经验。

该书是从事食品卫生教学、科研、监督管理人员必备的阅读参考书,也是预防医学专业研究生及本科生学习参考书,同时对广大从事食品生产经营人员与企业家和广大食品消费者提供科学咨询与指导,欢迎踊跃订阅。

本书订价126元,加收邮挂费15元。邮局汇款或银行汇款均可。

联系人:刘瑕 地址:北京市朝阳区潘家园南里7号 邮编:100021

电话:010—87781383 传真:010—67711813

银行汇款:北京市商业银行九龙山支行 帐号:9001201080336—07

户名:北京实维安科技有限责任公司 请注明“现代食品卫生学订货款”

请注意凡通过银行汇款的单位,务必用传真或电话通知编辑部,汇款单位的名称、地址、邮编、收件人。

《中国食品卫生杂志》编辑部