

超市卫生管理制度(精选 15 篇)

超市卫生管理制度 1

1、持有有效公共场所卫生许可证、亮证经营，按时复核。

2、每日进行湿式卫生清扫，保持内部环境整洁，室内无积尘，地面无果皮、痰迹和垃圾。

3、建立卫生管理网络，健全卫生管理制度，有卫生负责人。

4、从业人员每年进行健康体检和卫生知识培训考核，持健康证和培训合格证上岗，证件集中保管。

5、场所内通风良好，有机械通风设施，空调滤网和电扇叶片定期清扫，保持清洁无尘

6、场所内禁止吸烟；有禁烟管理标志和禁烟管理措施。

7、出售食品、化妆品、药品的柜台应分设在清洁的地方，农药、油漆等有害商品应有单独售货室。

8、厕所及时清扫保洁，做到无积污、无异味。采用水冲式蹲式便器，有良好通风。

超市卫生管理制度 2

1、建立健全的卫生管理组织和卫生档案管理制度。

1、1 施工单位负责人为工地食堂的卫生责任人,全面负责工地食堂的食品卫生工作。每个工地食堂还要设立专职或兼职的卫生管理人,负责工地食堂的日常食品卫生管理工作和卫生档案的管理工作。

1、2 档案应每年进行一次整理。档案内容包括申请卫生许可的基础资料、卫生管理组织机构、各项制度、各种卫生检查记录、个人健康证明、卫生知识培训证明、食品原料和有关用品索证资料、餐具消毒自检记录、检验报告等。

2、严格做好从业人员卫生管理工作。

2、1 从业人员上岗前必须到卫生行政部门确定的体检单位进行体检,取得健康证明才能上岗。发现痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者),活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病患者应及时调离。从业人员每年体检1次。

2、2 切实做好从业人员卫生知识培训工作。上岗前必须取得卫生知识培训合格证明才能上岗。从业人员卫生知识培训每2年复训1次。

2、3 应严格执行《食品生产经营从业人员卫生管理制度》,建立本食堂的从业人员卫生管理制度,加强人员管理。

3、落实卫生检查制度,勤检查,保卫生。

3、1 卫生管理人员每天进行卫生检查;各部门每周进行一次卫生检查;单位负责人每月组织一次卫生检查。各类检查应有检查记录,发现严重问题应有改进及奖惩记录。

3、2 检查内容包括食品加工、储存、销售的各种防护设施、设备及运输食品的工具,冷藏、冷冻和食具用具洗消设施,损坏应维修并有记录,确保正常运转和使用。

4、建立健全的食品采购、验收卫生制度,把好食品采购关。

4、1 采购的食品原料及成品必须色、香、味、形正常,不采购腐败变质、霉变及其他不符合卫生标准要求的食品。

4、2 采购肉类食品必须索取卫生检验合格证明;采购定型包装食品,商标上应有品名、厂名、厂址、生产日期、保存期(保质期)等内容;采购酒类、罐头、饮料、乳制品、调味品等食品,应向供方索取本批次的检验合格证或检验单;采购进口食品必须有中文标识。

5、建立健全的食品贮存卫生制度,保证食品质量。

5、1 食品仓库实行专用,并设置能正常使用的防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风设施。食品分类、分架、隔墙离地存放,各类食品有明显标志,有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放,易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

5、2 食品进出库应有专人登记,设立台帐制度。做到食品勤进勤出,先进先出;要定期清仓检查,防止食品过期、变质、霉变、生虫,及时清理不符合卫生要求的食品。

5、3 食品成品、半成品及食品原料应分开存放,食品不得与药品、杂品等物品混放。

5、4 冰箱、冰柜和冷藏设备及控温设施必须正常运转。冷藏设备、设施不能有滴水,结霜厚度不能超过 1cm。冷冻温度必须低于-18℃,冷藏温度必须保持在 0-10℃。

6、做好粗加工卫生管理,把好食品筛选第一关。

6、1 工地食堂应设有专用初(粗)加工场地,清洗池做到荤、素分开,有明显标志。加工后食品原料要放入清洁容器内(肉禽、鱼类要用不透水容器),不落地,有保洁、保鲜设施。加工场所防尘、防蝇设施齐全并正常使用。

6、2 初(粗)加工的'择洗、解冻、切配、加工工艺流程必须合理,各工序必须严格按照操作规程和卫生要求进行操作,确保食品不受污染。

6、3 加工后肉类必须无血、无毛、无污物、无异味;水产品无鳞、无内脏;蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须浸泡半小时。

7、做好加工制作过程卫生管理,确保出品卫生安全。

7、1 不选用、不切配、不烹调、不出售腐败、变质、有毒有害的食品。

7、2 块状食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生；食物中心温度必须高于 70℃。

7、3 隔夜、隔餐及外购熟食回锅彻底加热后供应。炒、烧食品要勤翻动。

7、4 刀、砧板、盆、抹布用后清洗消毒；不用勺品味；食品容器不落地存放。

7、5 工作结束后，调料加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。

8、强化售饭间卫生管理，把好出品关。

8、1 售饭间必须做到房间专用、售饭专人、工具容器专用、冷藏设施专用、洗手设施专用。

8、2 售饭间内配置装有非手接触式水龙头、脚踏式污物容器、紫外线杀菌灯、通风排气空调系统等设施，室内做到无蝇，保持室内温度 25℃ 以下。

8、3 售饭间内班前紫外线灯照射 30 分钟，进行空气消毒；工具、贴板、容器、抹布、衡器每次使用前进行清洁消毒；贴板做到面、底、边三面保持光洁。

8、4 工作人员穿戴整洁工作衣帽、口罩，保持个人卫生，操作前洗手消毒。

8、5 过夜隔夜食品回锅加热销售，不出售变质食品，当餐(天)未售完熟食在 0-10℃冷藏保存或 60℃以上加热保存。

8、6 非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他物品，不得在售饭间存放。

9、餐具用具必须清洗消毒，防止交叉污染。

9、1 洗碗消毒必须有专间、专人负责，食(饮)具有足够数量周转。

9、2 食(饮)具清洗必须做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

一刮：将剩余在食(饮)具上的残留食品倒入垃圾桶内并刮干净；二洗：是将刮干净的食(饮)具用加洗涤剂的水或 2%的热碱水洗干净。三冲：是将经清洗的食(饮)具用流动水冲去残留在食(饮)具上的洗涤剂或碱液。四消毒：洗净的食(饮)具按要求进行消毒。五保洁：将消毒后的食(饮)具放入清洁、有门的食(饮)具保洁柜存放。

9、3、加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，直接接触食品的加工用具、容器必须消毒。

9、4 餐具常用的消毒方式：

(1)煮沸、蒸气消毒，保持 100℃作用 10 分钟。

(2)远红外线消毒一般控制温度 120℃，作用 15-20 分钟。

(3)洗碗机消毒一般水温控制 85℃，冲洗消毒 40 秒以上。

(4)消毒剂如含氯制剂，一般使用含有效氯 250mg/L 的浓度，食具全部浸泡入液体中，作用 5 分钟以上。洗消剂必须符合卫生要求，有批准文号、保质期。

9、5 消毒后餐具感官指标必须符合卫生要求：物理消毒(包括蒸气等热消毒)食具必须表面光洁、无油渍、无水渍、无异味；化学(药物)消毒：食具表面必须无泡沫、无洗消剂的味道，无不溶性附着物。

9、6 保洁柜必须专用、清洁、密闭、有明显标记、每天使用前清洗消毒。保洁柜内无杂物，无蟑螂、老鼠活动的痕迹。已消毒与未消毒的餐具不能混放。

10、注意保持室内外环境卫生清洁,建立环境卫生管理制度。

10、1 厨房内外环境整洁，上、下水通畅。废弃物盛放容器必须密闭，外观清洁；设置能盛装一个餐次垃圾的密闭容器，并做到班产班清。

10、2 废弃油脂应由专业的公司回收，并应与该公司签订写有“废弃油脂不能用于食品加工”的合同。

10、3 加强除四害卫生工作,发现老鼠、蟑螂及其他有害害虫应即时杀灭。发现鼠洞、蟑螂滋生穴应即时投药、清理，并用硬质材料进行封堵。

10、4 操作间及库房门应设立高 50cm、表面光滑、门框及底部严密的防鼠板。

超市卫生管理制度 3

1、《公共场所卫生许可证》悬挂在明显位置，从业人员持《健康证明》和卫生知识培训合格证明上岗。

2、成立卫生管理组织，设立卫生管理人员，健全卫生管理制度，建立卫生资料档案。

3、保持室内外环境整洁卫生，室内无积尘，地面无果皮、痰迹和垃圾。加强自然通风，机械通风设施保持正常使用，空调器（系统）定期清洗消毒。有防蝇、蚊、蟑螂、鼠害的设施，经常检查设施使用情况。

4、场所内禁止吸烟，有禁烟标志和禁烟管理措施。

5、出售食品、化妆品、药品一次性卫生用品应符合相关卫生要求，柜台应分设在清洁区域，农药、油漆等有害商品应有单独售货室。

6、公共卫生间及时清扫保洁，做到无积污、无蝇蛆、无异味。

超市卫生管理制度 4

1. 所有商场超市均应持有有效卫生许可证方能从事食品生产经营活动,并应按许可项目的内容亮证经营。商场超市的法定代表人是食品卫生责任人,负责本商场超市的食品卫生工作。

2. 建立健全的食品卫生管理组织机构,配备经培训合格的专、兼职食品卫生管理人员,全面负责超市的食品卫生管理工作。

3. 建立健全各部门各岗位的卫生管理制度和详细的台帐制度,并有具体措施保证落实。

4. 认真贯彻落实食品卫生法律法规,不采购、不销售、不制售不符合食品卫生要求的食品;随时检查每批上架食品的标签标识,保证内容规范完整;及时清理超过保质期限的食品;发现不合格食品,立即向当地卫生监督机构报告,并采取措施防止流向消费者。

5. 上岗前进行健康检查,取得健康合格、培训合格证明后方可上岗。定期对从业人员进行食品卫生法律法规和食品卫生知识培训,有培训记录备查。

6. 定期检查个人卫生情况,使其符合《中华人民共和国食品卫生法》相应的卫生要求。

7. 直接接触散装直接入口食品的从业人员,须穿戴整洁的工作衣帽,操作时戴口罩、手套和帽子,不准佩带戒指、手镯、手表等饰物,不得留长指甲、染指甲,工作服应盖住外衣,头发不得露于帽外,手部有外伤应临时调离岗位。

8. 商场超市要建立食品采购进货管理制度。采购人员必须经卫生知识培训合格，具有鉴别各类食品卫生质量的知识和技能；按《中华人民共和国食品卫生法》的规定进行索证、验证。

9. 应建立食品展卖活动管理制度。食品展卖区与非食品展卖区应分开并有明显标志，食品不得与其他商品混放，食品区不得经营与食品无关的物品。

5

1、超市持有有效卫生许可证，并按许可项目的内容亮证经营。学校超市的法定代表人是食品卫生责任人，负责超市的食品卫生工作。

2、建立健全的卫生管理制度和详细的台帐制度，并有具体措施保证落实。

3、认真贯彻落实食品卫生法律法规，不采购、不销售、不制售不符合食品卫生要求的食品；随时检查每批上架食品的标签标识，保证内容规范完整；及时清理超过保质期限的食品。

4、上岗前进行健康检查，取得健康合格、培训合格证明后方可上岗。定期对从业人员进行食品卫生法律法规和食品卫生知识培训。

5、直接接触散装直接入口食品的从业人员，须穿戴整洁的工作衣帽，操作时带口罩、手套和帽子，不准佩带戒指、手镯、手表等饰物，

有外伤应临时调离岗位。

6、从业人员工作时不准吸烟、吃食物或从事其他有碍食品卫生的活动，不准穿工作服上厕所或远离工作场所。

7、个人的衣物、药品、化妆品等不得存放在食品加工区及经营区内。

8、定型包装食品的产品标签内容应符合《食品标签通用标准》（GB7718）要求，食品标签不得与包装容器分开，不得模糊或脱落，生产日期与保质期在同一包装上；有中文标识，标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或代号、规格、配方或主要成分、保质期限、食用方法并符合“GB7718”的有关规定。产品标签、说明书不得有夸大或虚假的宣传内容。

9、散装食品必须符合卫生部《散装食品卫生管理规范》的规定：有防尘材料遮盖，并设有禁止消费者触摸的标志；设专人负责销售，并为消费者提供分拣及包装服务。

10、散装食品在适当的显着位置上标有食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等；标识内容必须与生产者出厂时的标注相一致，严禁更改原有生产日期和保质期限，严禁与不同生产日期的食品混装销售。

11、食品应按规定条件存放；展示、销售的需冷藏（冷藏温度为 0℃～10℃）或冷冻（冷冻温度为-18℃以下）的食品，应置于相应条件下，并有明确的温度显示。

6

1、生鲜个人卫生管理

接触生鲜商品最多的就是我们的员工和顾客，建立良好的个人卫生，可以降低生鲜商品受到细菌污染，并可确保生鲜商品鲜度、质量；从业人员的个人卫生包括衣、帽是否穿戴整齐、头发是否掩盖、手部指甲不可过长或有污垢，佩饰不可穿戴以免在做食品加工包装时出现异常，个人皮肤有伤口时必须包扎完好，无个人传染病；在个人卫生习惯，不可吸烟、饮食、随地吐痰、吐口水等，务必要保持干净、卫生，这不仅是维持个人、商品良好卫生习惯也是给予消费者安全卫生保障的认可；在个人上岗前必须要有卫生局检查核格的证明。

2、生鲜处理作业场卫生管理

生鲜作业场为每日工作的场所，作业墙面、天花板、地板的干净、清洁、完善的排水设施，作业场内不得堆放与作业处理无关的物品，作业场要有良好的照明、空调及作业安全，每月需安排消毒工作，可防止病媒、污垢产生，这些都是每日时时、分分、秒秒必须要谨慎注意。

3、生鲜设备卫生管理

生鲜商品作业场所所需的设备，每天应在作业前、后或休息中，将存留于设备上的碎肉、菜屑、鱼鳞等残留物清洗干净，处理刀具、工作台、周转筐、容器、段车等必须每日清洗，每周消毒二次，以减少生鲜商品受到污染。

4、生鲜仓库卫生管理

生鲜仓库是保存生鲜商品的地方，因此仓库堆放时不仅要堆放整齐，且要离墙5公分，离地5公分，可利用栈板来堆放，更须防四害（蚊、蝇、鼠、蟑），冷藏、冷冻温度控制要正常，不可过高或过低。

5、生鲜卖场陈列卫生管理

陈列架的清洁务必到位，冷藏、冷冻库（柜）每天务必检查温度的变与清洁，果菜需贮存冷藏于 $5^{\circ}\text{C}-8^{\circ}\text{C}$ ，而水产、畜产是贮存于冷藏温度 -2°C 到 0°C ，配菜加工贮存于冷藏温度 $0^{\circ}\text{C}-2^{\circ}\text{C}$ ，熟食热柜在 60°C 以上，冷冻品在 -18°C 以下，提供安全、卫生的商品是超市的责任与义务，尤其是消费者意识不断增强，产品质量与卫生更应该是企业和门店所坚持的'，身为本门店员工，必须要责任到人。

附件一：生鲜区蔬果组的卫生管理规范

清洁卫生的环境可衬托蔬果的鲜度，也可防止不洁环境污染商品，可提升卖场形象，创造良好的营销氛围。这里要强调的是：员工要能做到随手清洁。

蔬果部卫生管理的主要内容：

一、操作间、库存区卫生管理

1、操作间墙面无污迹、破损处，地面无积水。加工完毕和营业结束时都要清洗，每月消毒一次。

2、冷藏库内每周都要彻底清扫一次，货物分类码放，冷藏库每月消毒一次。

3、报损商品当日处理，不在库存区、操作间堆积。

4、垃圾随有随清，分类处理，讲求环保。

5、加工设备部门内专用，榨汁机加工完要用沸水清洗，以免残渣存留、腐烂，污染成品。

6、工作台、加工器具每日用热水冲刷、清洗，保持设备干净。

7、安装灭蝇灯，夜间放粘鼠胶。

二、卖场区域管理

1、蔬果陈列架干净无污迹，陈列用具每日营业结束时冲洗干净，以备第二天上货。

2、腐败、变质蔬果随时挑拣，以免滋生腐败菌污染其他商品。

3、称重台下不得堆货，报损商品、无关杂物、废弃价格签不得乱贴乱丢。

三、个人卫生管理

1、操作间、库存区、卖场区域的清洁管理要分配到每一位员工，并督促其按卫生规范要求执行，养成随手清洁的工作习惯。

2、员工着工服上班，工服要干净整洁、无油污、汗渍，工服内穿有袖衬衣。

3、员工也要有良好的个人卫生习惯，不随地吐痰、乱丢垃圾，不在卖场、库区、操作间吸烟。

4、男员工不留长发，女员工头发要束起，不戴首饰、不留长指甲、不化浓妆。

5、不良的卫生习惯极易污染商品。

6、员工要有良好的精神与工作状态。

7

1、建立健全卫生管理组织机构和卫生档案管理制度。

1、1 学校集体食堂取得卫生许可证方可营业。未取得卫生许可证的不得从事餐饮业经营活动。

1、2 学校的法定代表人或负责人是食品卫生安全责任人，对本学校集体食堂的食品卫生安全负全面责任。无论食堂是否对外承包经营，其卫生许可证上的法人代表须填写校长姓名。

1、3 食堂实行承包经营时，学校对食堂承包后存在的卫生问题仍要负责。

1、4 学校要设立专职或兼职的卫生管理人，负责食堂的日常食品卫生管理工作和卫生档案的管理工作。

1、5 档案应每年进行一次整理。档案内容包括申请卫生许可的基础资料、卫生许可证复印件、卫生管理组织机构、各项制度、各种卫生检查记录、个人健康证明、卫生知识培训证明、食品原料和有关用品索证资料、餐具消毒自检记录、检验报告等。

2、严格做好从业人员卫生管理工作。

2、1 从业人员上岗前必须到卫生行政部门确定的体检单位进行体检，取得健康证明才能上岗。发现痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)，活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病患者应及时调离。从业人员每年体检 1 次。

2、2 切实做好从业人员卫生知识培训工作。上岗前必须取得卫生知识培训合格证明才能上岗。从业人员卫生知识培训每年复训 1 次。各食堂应定期开展自身卫生知识培训工作，不断提高从业人员卫生素质。

2、3 应严格执行《食品生产经营从业人员卫生管理制度》，建立本食堂的从业人员卫生管理制度，加强人员管理。

3、落实卫生检查制度，勤检查，保卫生。

3、1 卫生管理人员每天进行卫生检查;各部门每周进行一次卫生检查;学校负责人每月组织一次卫生检查。各类检查应有检查记录,发现严重问题应有改进及奖惩记录。

3、2 检查内容包括食品加工、储存、销售的各种防护设施、设备及运输食品的工具,冷藏、冷冻和食具用具洗消设施,损坏应维修并有记录。

4、建立健全的食品采购、验收卫生制度,把好食品采购关。

4、1 采购的食品原料及成品必须色、香、味、形正常,不采购腐败变质、霉变及其他不符合卫生标准要求的食品。采购食品应向供货方索取卫生许可证、卫生检验报告书复印件。

4、2 采购肉类食品必须索取卫生检验合格证明;采购定型包装食品,商标上应有品名、厂名、厂址、生产日期、保存期(保质期)等内容;采购酒类、罐头、饮料、乳制品、调味品等食品,应向供方索取本批次的检验合格证或检验单;采购进口食品必须有中文标识。

5、建立健全的食品贮存卫生制度,保证食品质量。

5、1 食品仓库实行专用,并设置能正常使用的防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风设施。食品分类、分架、隔墙离地存放,各类食品有明显标志,有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放,易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

5、2 食品进出库应有专人登记,设立台帐制度。做到食品勤进勤出,先进先出;要定期清仓检查,防止食品过期、变质、霉变、生虫,及时清理不符合卫生要求的食品。

5、3 食品成品、半成品及食品原料应分开存放,食品不得与药品、杂品等物品混放。

5、4 冰箱、冰柜和冷藏设备及控温设施必须正常运转。冷藏设备、设施不能有滴水,结霜厚度不能超过 1cm。冷冻温度必须低于-18℃,冷藏温度必须保持在 0-10℃。

6、做好粗加工卫生管理,把好食品筛选第一关。

6、1 食堂应设有专用初(粗)加工场地,清洗池做到荤、素分开,有明显标志。加工后食品原料要放入清洁容器内(肉禽、鱼类要用不透水容器),不落地,有保洁、保鲜设施。加工场所防尘、防蝇设施齐全并正常使用。

6、2 初(粗)加工的择洗、解冻、切配、加工工艺流程必须合理,各工序必须严格按照操作规程和卫生要求进行操作,确保食品不受污染。

6、3 加工后肉类必须无血、无毛、无污物、无异味;水产品无鳞、无内脏;蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须浸泡半小时。

7、做好加工制作过程卫生管理,确保出品卫生安全。

7、1 不选用、不切配、不烹调、不出售腐败、变质、有毒有害的食品。

7、2 块状食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生；食物中心温度必须高于 70℃。

7、3 隔夜、隔餐及外购熟食回锅彻底加热后供应。炒、烧食品要勤翻动。

7、4 工作结束后，调料加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。

7、5 制作凉拌菜、酱卤熟肉、点心用原料要以销定量。尽量少用食品添加剂，制作时确需使用食品添加剂，必须严格执行国家《食品添加剂使用卫生标准》。

8、强化售饭间和其他功能专间卫生管理，把好出品关，慎防食物中毒。

8、1 售饭间和其他功能专间(包括凉菜间、冷荤间、熟食间、裱花间,以下简称专间)必须做到房间专用、售饭专人、工具容器专用、冷藏设施专用、洗手设施专用。

8、2 专间及出菜通道要洁净，不能堆放任何杂物，只能存放直接入口食品及必需用的食具、工用具。

8、3 专间配置预进间,并装有非手接触式水龙头和用于洗手、消毒的专用盆各 1 个。专间内配置脚踏式污物容器、紫外线杀菌灯、通风排气、空调系统等设施,室内做到无蝇,保持室内温度 25℃以下。

8、4 专间内班前紫外线灯照射 30 分钟,进行空气消毒;工具、贴板、容器、抹布、衡器每次使用前进行清洁消毒;贴板做到面、底、边三面保持光洁。

8、5 工作人员穿戴整洁工作衣帽、口罩,保持个人卫生,操作前洗手消毒。应按照“食品与用品分开”、“生熟分开”的原则设定销售区域,销售食品必须“货款分开”。

8、6 非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他物品,不得在专间存放。

8、7 制作好的凉菜应尽量当餐用完,剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。当餐(天)未售完熟食品在 0-10℃冷藏保存或 60℃以上加热保存。食用前按规定进行再加热。

9、餐具用具必须清洗消毒,防止交叉污染。

9、1 餐具用具清洗消毒必须有专间,专人负责,餐具用具有足够数量周转。清洗消毒必须做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。一刮:将剩余在餐具用具上的残留食品倒入垃圾桶内并刮干净;二洗:是将刮干净的餐具用具用加洗涤剂的水或 2%的热碱水洗干净。三冲:是将经清洗的餐具用具用流动水冲去残留在餐具用具上的洗涤剂或碱液。四消

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/696153231200010223>