

# 食 品 卫 生

管理办法 标准和检验方法

( 内部材料 )

一九七六年六月

# 毛主席语录

什么“三项指示为纲”，安定团结不是不要阶级斗争，阶级斗争是纲，其余都是目。

社会主义革命革到自己头上了，合作化时党内就有人反对，批资产阶级法权他们有反感。搞社会主义革命，不知道资产阶级在哪里，就在共产党内，党内走资本主义道路的当权派。走资派还在走。

动员起来，讲究卫生，减少疾病，提高健康水平……。

应当积极地预防和医治人民的疾病，推广人民的医药卫生事业。

我们的责任，是向人民负责。

# 目 录

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| 国务院批转国家计委“关于防止食品污染问题的报告” ..... | ( 1 ) |
|--------------------------------|-------|

## 管 理 办 法 和 标 准

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| 原粮中有关农药及薰蒸剂残留量的规定 .....   | ( 7 )  |
| 原粮中有机氯农药残留量使用范围 .....     | ( 8 )  |
| 食用植物油卫生管理办法 .....         | ( 8 )  |
| 食用植物油卫生质量标准 .....         | ( 11 ) |
| 肉与肉制品卫生管理办法 .....         | ( 14 ) |
| 肉与肉制品卫生标准 .....           | ( 20 ) |
| 水产食品卫生管理办法 .....          | ( 30 ) |
| 水产食品卫生标准 .....            | ( 37 ) |
| 蛋与蛋制品卫生管理办法 .....         | ( 49 ) |
| 附件 1：蛋制品加工生产卫生要求 .....    | ( 52 ) |
| 附件 2：鸡蛋质量标准说明 .....       | ( 57 ) |
| 附件 3：蛋制品生产原料要求 .....      | ( 60 ) |
| 蛋制品卫生标准 .....             | ( 61 ) |
| 乳品卫生管理办法 .....            | ( 63 ) |
| 乳品卫生标准 .....              | ( 65 ) |
| 附：江西省平锅生产奶粉卫生质量试行标准 ..... | ( 68 ) |
| 调味品卫生管理试行办法 .....         | ( 70 ) |
| 调味品卫生标准 .....             | ( 72 ) |
| 冷饮食品卫生管理办法 .....          | ( 76 ) |
| 冷饮食品卫生标准 .....            | ( 79 ) |

## 饮用酒（蒸馏酒、发酵酒、配制酒）卫生

|                        |        |
|------------------------|--------|
| 管理办法·····              | ( 81 ) |
| 饮用酒卫生标准·····           | ( 83 ) |
| 防止食品中黄曲霉毒素污染的暂行规定····· | ( 84 ) |
| 食品中黄曲霉毒素最高允许含量标准·····  | ( 85 ) |
| 食品中有机氯农药暂订残留量规定·····   | ( 86 ) |
| 食品中汞暂定限量·····          | ( 87 ) |
| 食品中添加剂卫生管理试行办法·····    | ( 88 ) |
| 食品添加剂使用标准·····         | ( 90 ) |
| 关于香精单体分类的几点说明·····     | ( 95 ) |
| 进口食品卫生管理暂行规定·····      | ( 97 ) |

## 食品卫生    检验方法

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| 粮食中有害物质检验法·····                          | ( 99 )  |
| 一、粮食中砷的检查·····                           | ( 99 )  |
| 二、粮食中马拉硫磷的检查·····                        | ( 104 ) |
| 三、粮食中磷化物的检查·····                         | ( 107 ) |
| 四、粮食中氰化物的检查·····                         | ( 112 ) |
| 附一、玉米中 1 6 0 5 残留量的测定薄层层析—<br>一酶抑制法····· | ( 116 ) |
| 附二、粮食中有机磷的吹气共蒸净化及气相色谱<br>测定·····         | ( 119 ) |
| 食用油的检验操作方法·····                          | ( 126 ) |
| 一、色泽的测定·····                             | ( 126 ) |
| 二、气味及滋味的测定·····                          | ( 126 ) |
| 三、水份及挥发物的测定·····                         | ( 126 ) |
| 四、杂质的测定·····                             | ( 127 ) |
| 五、酸价的测定·····                             | ( 128 ) |

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| 六、加热试验的测定.....                    | ( 129 ) |
| 七、过氧化值的测定.....                    | ( 129 ) |
| 八、酸败试验.....                       | ( 130 ) |
| 九、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 的测定.....   | ( 131 ) |
| 十、3、4 苯并芘的测定.....                 | ( 134 ) |
| 十一、砷的测定.....                      | ( 144 ) |
| 十二、棉酚的测定.....                     | ( 145 ) |
| 十三、汞的测定.....                      | ( 149 ) |
| 十四、有机氯的测定.....                    | ( 155 ) |
| 十五、溶剂残留——气相色谱法.....               | ( 160 ) |
| 肉与肉制品检验方法.....                    | ( 163 ) |
| 一、感官检验.....                       | ( 163 ) |
| 二、细菌检验.....                       | ( 163 ) |
| 三、理化检验.....                       | ( 165 ) |
| 总挥发性盐基氮的测定.....                   | ( 165 ) |
| 水份测定.....                         | ( 167 ) |
| 含盐量测定.....                        | ( 168 ) |
| 酸价.....                           | ( 170 ) |
| 亚硝酸盐的测定.....                      | ( 171 ) |
| 蛋品细菌检验方法.....                     | ( 175 ) |
| 一、样品的采取和送检.....                   | ( 175 ) |
| 二、样品的处理.....                      | ( 176 ) |
| 三、检验的方法.....                      | ( 178 ) |
| 巴氏消毒全鸡蛋粉、全鸡蛋粉、鸡蛋黄粉理化检<br>验方法..... | ( 182 ) |
| 一、取样方法.....                       | ( 182 ) |
| 二、检验方法.....                       | ( 183 ) |

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| 巴氏杀菌干全蛋、干蛋黄中 $\alpha$ -淀粉酶活性的测定 | ( 188 ) |
| 鸡蛋白理化检验方法                       | ( 190 ) |
| 一、取样方法                          | ( 190 ) |
| 二、检验方法                          | ( 191 ) |
| 冰蛋品理化检验方法                       | ( 195 ) |
| 皮蛋总碱度的测定                        | ( 197 ) |
| 皮蛋铅含量的测定                        | ( 200 ) |
| 调味品(酱类、酱油、食醋)细菌学检验方法            | ( 204 ) |
| 附三、酱油中 4-甲基咪唑测定的初步探讨            | ( 208 ) |
| 附四、焦糖色中 4-甲基咪唑薄层层析测定法           | ( 211 ) |
| 附五、焦糖色中 4-甲基咪唑气相色谱分析法           | ( 213 ) |
| 附六、食品(冷饮品、奶品)一般细菌学检验方法          | ( 214 ) |
| 一、菌落总数的测定                       | ( 214 ) |
| 二、大肠菌群检验方法                      | ( 218 ) |
| 附七、氮肥增效剂——脘基硫脲在大米中的残留研究         | ( 223 ) |
| 附八、关于雷公藤碱提取和薄层层析的初步试验           | ( 233 ) |
| 附九、六六六、DDT各主要异构体的分离制备方法         | ( 239 ) |
| 一、六六六各异构体分离与制备                  | ( 239 ) |
| 二、DDT主要四种异构体的分离与制备              | ( 242 ) |
| 编后                              | ( 247 ) |

# 国务院文件

国发(1974)82号

## 国务院批转国家计委 关于防止食品污染问题的报告

**各省、市、自治区革命委员会；国务院各部委：**

国务院同意国家计委《关于防止食品污染问题的报告》，现转发给你们，望即照此办理。报告中所提出的各项措施，请你们认真逐项安排落实。

防止食品污染，是一个关系人民健康的大问题，也是一个关系外贸和援外的重要问题。我们是无产阶级专政的社会主义国家。防止食品污染的问题，一定要解决好，也完全有条件解决好。

各级领导要把这项工作列入议事日程，认真研究，充分发动群众，切实落实有关各项措施，能解决的应当及时解决。各地区、各部门要加强对这项工作的督促、检查，表扬先进，鞭策后进，注意总结经验。我们相信，经过广大群众和干部的努力，防止食品污染的工作一定会迅速取得成效。

一九七四年八月二十七日

号 28(4791) 发 国

遵照国务院领导同志关于研究防止食品污染问题的批示精神，我们邀集卫生部、商业部、轻工部、外贸部、农林部、燃化部、交通部、科学院和北京市的负责同志以及有关人员，进行了座谈讨论。大家一致认为，防止食品污染，是一个关系人民健康的大问题，也是一个关系外贸和援外的重要问题，必须认真对待，采取切实措施，加以解决。现将有关情况 and 初步提出的措施，报告如下：

据有关部门了解，我国有一些农付产品、工业和加工食品（包括出口食品）、饮食业供应食品以及从国外进口的食品，还存在不同程度的污染。造成污染的原因。初步了解有以下几种：

一是农药的污染。滴滴涕、六六六、汞、砷（砒霜）等农药。使用后，容易在农副产品中留有残毒。人食用后，这类农药会在人体中蓄积起来，威胁和危害健康。

二是工业废水和生活污水的污染。工业废水和生活污水排入江河湖海，污染了水源，进一步又污染了一些食品，使这些食品中含有有毒物质或病菌。

三是粮、油食品霉变的污染。据研究证明，花生、玉米等粮油食品发霉后，会产生毒性很强的致癌物质——黄曲霉毒素及其代谢产物。

四是家畜疫病的污染。如牛炭疽病、结核病、猪口蹄疫、囊虫病、绦虫病、蛋品的沙门氏菌、蜂蜜染毒花粉等，都会使食品遭受污染。

五是运输、包装中的污染。有些化工危险品包装不良，货物撒漏，装运后不认真清扫又装运食品，使食品遭受污染。食品包装材料含有有毒物质或腐蚀变质，也会污染食品。

六是食品生产和加工过程中的污染。有些食品加工厂，厂房布局不当，车间内部布置不合理，设备不符合要求，卫生条件差，生产中又不注意卫生标准，造成食品污染。另外，在食品加工制作过程中，滥用化学添加剂，也是造成食品污染的一个原因。据不完全的调查统计，目前在食品中使用的化学合成添加剂有二百六十七种，用在五百多种食品上。许多添加剂，不仅毫无营养价值，而且对人体健康是有害的。

七是饮食行业不卫生造成食品污染。

八是进口食品的污染情况也很严重。从美国进口的玉米，有致癌的黄曲霉毒素，有的小麦中带有致坏血病的麦角

菌。天津检测从尼日利亚、马里、苏丹进口的花生仁，含黄曲霉毒素  $B_1$  都高出国际标准几十倍，我从阿富汗进口的葡萄干，磷化铝含量都超过我国标准一千八百倍，根本不能食用。

目前，我国对进口食品的卫生检验工作相当薄弱，许多食品不经卫生部门检验就投放市场。在对进出口食品的检验涉外工作方面，我国缺少一套可以遵循的“卫生标准”和“卫生法规”，各口岸卫生检疫所也没有把这项工作切实抓起来，这对涉外斗争极为不利。

## (二)

根据各地的经验，防止食品污染问题只要领导重视，充分发动群众，从各方面采取措施，并不难解决，关键在于领导。各地区、各部门的领导要切实把这项工作列入议事日程，切实抓起来。

我们和各有关部门商议后，建议采取下述几项防止食品污染的措施：

(1) 各部门、各地区认真组织有关防止食品污染的宣传教育，使广大干部和群众，特别是和食品工作有关的人员，懂得食品污染的危害，了解“**预防为主**”的重要性。自觉地做好防止食品污染的工作。

(2) 由卫生部组织有关部门，在发动群众，调查研究的基础上，迅速制定国家食品卫生标准和卫生法规，颁发施行。要严禁在食品中添加有害物质；对必须加入的或一时取代不了的有害化学合成物质，要严格限制加入量。主要食品添加剂，要逐步实行专厂生产。

(3) 对食品要加强检验和监督工作。要求做到不合卫生要求的食品不生产、不出厂、不出售、不出口、不进口。建议在中国医学科学院下设立一个食品卫生检验机构来专管这项工作。这个机构可以与去年全国环境会议拟定并经批准设立的环境监测中心合在一起，编制共为三百人，归属卫生部领导。

各省、市、区，也要在卫生防疫站或环境监测机构中，设立专门单位或配备专职人员，负责食品的检验和监督工作。

进口食品的卫生检验工作非常重要。各港口卫生检疫所，必须认真做好本港口进口食品的卫生检验出证和监督处理工作。为此，可适当增加人员和仪器、设备。

轻工业部门和商业部门生产、经营大量食品（包括粮、油）。应建立和健全必要的食品卫生检验机构和研究机构。

(4) 请燃化部积极组织试制高效低毒农药的新品种。并作出逐步取代有机氯等高残毒农药的规划。近几年来，已试制成功的一些高效低毒新农药，应迅速形成生产能力，增加产量。必要时，可以有选择地引进这方面的国外新技术和设备。

农药的使用，应参照一九七一年全国计划会议关于“剧毒农药安全使用注意事项”的要求执行。对于茶叶、烟叶、水果、蔬菜等作物，要分别禁止和限制使用滴滴涕、六六六、汞制剂、砷制剂等高残毒农药。对于这些作物集中生产的地区，要优先供应高效低毒农药，请农林部相应地采取措施。

对于牲畜的疫病造成的食品污染，特别是人畜共患的疾病污染，如结核、囊虫、布鲁氏菌病、炭疽等，请农林部为

主，卫生、商业等部门配合，共同采取措施，尽快控制，逐步消灭。

(5) 农业产品的初级加工和保藏，应制订防止污染和霉变的“加工管理条例”。用浸出法加工食用油脂，要制订卫生标准，严格控制油中残留溶剂的含量，并规定检验方法，增设检验仪器，不合标准的油脂，不许在市场供应。要求生产溶剂的部门，研究缩短溶剂馏程。防止有毒物质污染，提高质量。

(6) 食品工业也要发动群众，经过调查研究制订卫生管理条例和食品卫生标准。工厂环境、厂房布局、车间布置、设备容器、操作工艺等都要符合食品卫生的要求；生产要逐步实现机械化。严禁食品厂同时兼营其他容易污染食品的工业。要积极试验无毒或低毒的食品色素、香料、调味料等添加剂。严禁乱用有毒的添加剂，保证食品卫生，提高食品质量。

(7) 饮食行业要依靠群众，认真制订和执行卫生管理条例。餐具要消毒，生熟要分开，不出售腐烂变质的食品，熟食不要直接用手抓，接触食品的服务人员患有传染病的要调离，另行安排适当工作。缺少的人员，由各省、市、区革委会统筹解决。

(8) 请国家标准计量局会同有关部门，加强组织和检查有关食品的卫生包装等标准的制订和执行。交通部制订或修订有关运输条例，加强食品运输管理，提高货运的质量。运输食品的车船、包装用具、挡雨的苫布等，必须做到清洁、无毒、无污染物质。要采取积极措施，防止食品在运输过程中污染或受潮霉变。污染的车船必须及时消毒清洗。

(9) 防止食品污染的工作涉及面很广。建议由卫生部

牵头，以轻工、农林、商业、燃化、外贸、交通、国家建委等有关部门的负责同志参加，组成“食品卫生领导小组”。加强领导，协调各有关方面的工作。定期召开会议，检查这项工作的贯彻执行情况，报告国务院。

以上意见是否有当，请批示。

### 国家计划委员会

一九七四年八月二十日

抄送：中央办公厅、军委办公厅、总后勤部。

国务院办公厅

一九七四年八月二十八日印发

## 原粮中有关农药及熏蒸剂残留量的规定

一、本规定指砷化物、马拉硫磷农药及磷化物、氰化物等熏蒸剂在原粮中的残留允许量。原粮加工成品后其残留农药及熏蒸剂量即为可食用量，不另作规定。

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| 二、砷化物（以 $As_2O_3$ 计） | 1毫克/公斤    |
| （30）马拉硫磷             | 8毫克/公斤    |
| 中，磷化物（以 $PH_3$ 计）    | 0.05毫克/公斤 |
| 氰化物（以 $HCN$ 计）       | 5毫克/公斤    |

三、有机氯、汞化物及黄曲霉毒素另有规定。

四、进口食品除应依照本规定外，如粮食中使用过二硫化碳熏蒸剂者，二硫化碳残留量标准为10毫克/公斤。

## 原粮中有机氯农药残留量使用范围

|    |     | 六六六      | 滴滴涕      |
|----|-----|----------|----------|
| 稻谷 | 不超过 | 1.0毫克/公斤 | 0.5毫克/公斤 |
| 小麦 | “   | 1毫克/公斤   | 0.5毫克/公斤 |
| 高粱 | “   | 0.5毫克/公斤 | 0.2毫克/公斤 |
| 玉米 | “   | 0.3毫克/公斤 | 0.2毫克/公斤 |

## 食用植物油卫生管理办法（草案）

第一条：为了贯彻“**预防为主**”的方针，加强对食用植物油（以下简称食油）的卫生管理，提高食油的卫生质量，防止中毒事故的发生，保障人民身体健康，根据国务院(65)国文办字304号文批转卫生部、商业部、第一轻工部、中央工商行政管理局、全国供销合作总社制定的“食品卫生管理试行条例”及国务院国发(74)82号文件精神，特制定本办法。

第二条：凡生产、储运、销售食油的部门、单位均依本

办法执行。

第三条：食油卫生管理工作，必须实行领导、卫生管理人员与群众相结合的工作方法，各企业领导必须重视卫生工作，要配备专人负责做好食油的卫生管理工作，逐渐完善和建立专门的卫生质量检验机构。并将卫生指标纳入产品质量标准。对实在暂无条件设立检验的小型工场、油坊。上级主管部门应及时督促和组织他们送样到有关部门检验。粮食和卫生部门也应定期或不定期地派员赴生产现场进行检查，抽验样品；进行宣传 and 督促工作。

第四条：各企业单位应按国家食油的卫生质量标准，作好卫生质量鉴定，产品合格后方可出厂。各级主管部门和卫生部门要作好抽样检查工作，对产品卫生质量实行监督。

第五条：新建、扩建企业单位要根据工业企业设计卫生标准进行选择厂址。并经有关部门共同审查，竣工后共同验收。试产品的卫生质量经检验合格后方可投产。

第六条：食油的储、运、销的卫生要求，应参照国务院批转的“食品卫生管理试行条例”有关规定执行。贮存及出售食油时有专用油桶（池），为防止与非食油桶相混，应有特别标记。贮存的油桶应尽量避免日晒、雨淋。

对浸出油所需用的 6 号抽提溶剂油为防止污染。要求运输时有专用或特洗槽车。生产厂贮存时有专用罐。使用及转罐时有专用管道。

第七条：生产食油的原料卫生要求：

- 1、原料中含有的有毒杂草籽必须符合有关要求。
- 2、浸出油生产过程中使用的 6 号抽提溶剂油必须符合部颁标准。
- 3、生产过程中使用的水，必须符合国家饮用水的标准。

第八条：生产工艺过程中的卫生要求：

1、厂房、车间及一切工艺设备应注意卫生，防止污染。

2、加强传动体的密封，防止机油滴漏于各生产过程的产品中。不能密封的部件，采用食油作润滑剂。

3、浸出油车间为保障工人身体健康及确保安全。严防6号抽提溶剂油跑、冒、滴、漏。

4、棉籽油不经碱炼，不准食用。

第九条：采用新油料及新工艺生产食用时，应由有关单位或主管部门提出科学实验、质量标准或必要的资料，并经当地卫生部门同意后始能食用。

第十条：凡违反本办法造成后果者，应查明责任，按情节轻重严肃处理。

第十一条：各地区结合具体情况，可参照本办法制定各地施行条例。

第十二条：本办法由卫生部负责解释。

一九七五年七月三十日

卫生部

卫生部

卫生部

卫生部

卫生部

# 食用植物油卫生质量标准（草案）

## 一、花生油

### 感官指标：

颜色：橙黄至棕黄色。

透明度：透明或微浊。

气味及滋味：具有正常的花生油气味及滋味，无焦臭、酸败及其它异味。

### 卫生质量指标：

酸价：不大于4。

水份及挥发物：不大于0.20%。

杂质：不大于0.10%。

加热试验：允许油色变深及微量沉淀。

酸败试验：阴性。

过氧化值：不大于0.15%（参考指标）。

砷：不大于0.1毫克/公斤。

汞：不大于0.05毫克/公斤。

黄曲霉毒素B<sub>1</sub>：不大于10微克/公斤。

3·4-苯并芘：不大于10微克/公斤（或暂不订）。

有机氯：总六六六1.0毫克/公斤；滴滴涕0.5毫克/公斤。

有机磷：（暂不订）。

溶剂残留（指浸出油）：不大于20毫克/公斤（或60毫克/公斤）。