



# 冷饮食品卫生管理办法

( 1989年 11月 10日 卫生部令第 11号发布 )

第一条 为了贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法( 试行 )》, 加强对冷饮食品卫生的监督管理, 制定本办法。

第二条 本办法管理范围系指冰棍、冰激凌、汽水、人工配制的果味水和果味露、果子汁、酸梅汤、食用冰块、散装低糖饮料、盐汽水、矿泉饮料、发酵型饮料、可乐型饮料及其他类似冷饮食品。

第三条 各种冷饮食品的生产经营者, 须获得卫生许可证后方可生产经营。冷饮食品的卫生许可证每年复验 1次。

第四条 冷饮食品生产单位应远离污染源, 周围环境应经常保持清洁。生产车间地面、墙壁要便于洗刷。要有充足合理的贮料、煮制、包装、冷藏等作业场所和设置。

生产、销售、运输所用的容器、用具应专用, 并在使用前进行严格消毒, 做到清洁卫生。使用的各类包装材料应符合相应的卫生标准。

第五条 原料应符合卫生要求, 使用食品添加剂应符合 1989年 11月 10日 卫生部令第 11号 《食品添加剂使用卫生标准》。原料用水应符合 1985年 6月 1日 卫生部 《生活饮用水卫生标准》。产品应符合 1989年 11月 10日 卫生部 《冷饮食品卫生标准》。

第六条 从业人员( 包括经销摊贩 ) 每年要进行健康检查, 季节性生产的从业人员在上岗前要进行健康检查, 凡不合格者不得从业, 并应组织从业人员学习卫生知识, 建立卫生操作规程和制度。

第七条 生产冰棍、冰激凌必须经熬料煮沸消毒。散装兑制冷饮的兑制及出售要有专室。原料用水应经过有效的消毒, 现饮现兑, 兑制用的各种果料要符合果汁类饮料的卫生标准, 不得出售糖精、香精、色素兑制的颜色水。

第八条 摊贩应具有清洁的工具、容器或车辆,清洁的白色工作服或围裙、套袖、工作帽。

第九条 生产部门积极建立健全产品检验机构,实行化验合格后出厂制度,不断改善工艺流程,保证产品卫生质量,发现有经检验不合格者时,可分别情况允许加工复制,加工复制后加大猿倍量取样,经复验仍不合格者,可根据情况进行食品加工或废弃。

第十条 食品卫生监督机构对生产经营者应加强经常性卫生监督,根据需要无偿抽取样品进行检验,并给予正式收据。

第十一条 违反本办法的,根据《中华人民共和国食品卫生法(试行)》的有关规定追究法律责任。

第十二条 本办法由卫生部负责解释。