

# 食品卫生文件与标准

(内部资料 注意保存)

广西壮族自治区  
商业局 轻工局 粮食局 卫生局编

一九七七年八月

## 食品卫生文件及标准正误表

页	行	误	正
26	倒 8	旦粉	蛋粉
29	3	卖腐烂的变质食品	不卖腐烂变质的食品
33	1	以保障人身健康	以保障人民身体健康
62	1	作全面展开后	供应工作全面展开后
73	1	对易腐败	对易腐烂或腐败
195	倒 4	供作食用	供食用
208	4	2、窝蛋	2、砾窝蛋
209	倒 5	其生与鲜无异常	其他与鲜蛋无异常
212	倒 3	葡萄酒细菌总数 0	葡萄酒细菌总数应是 50
213	5	蒸馏醇	蒸馏酒
214	4	储存	贮存
215	10	化括瓶装	包括瓶装
216	6	果味水果味露	果味水和果味露
216	倒 9	环境经常	环境应经常
223	倒 10	果汗类	果汁类
227		香精草体	香精单体
228	2	桔橙油	桔橙油类
"	6	桂花	桂花
"	8	乙酸庚酯	乙酸庚酯
234	1	食品到放射	食品受到放射
"	倒 2	检	检验
"	倒 8	的染	的污染

# 毛主席语录

政策和策略是党的生命，各级领导同志务必充分注意，万万不可粗心大意。

预防为主。

动员起来，讲究卫生，减少疾病，提高健康水平。

为什么人的问题，是一个根本的问题，原则的问题。

团结起来，争取更大的胜利。

## 前 言

在党的十一大路线指引下，全国各族人民高举毛主席的伟大旗帜，认真贯彻华主席抓纲治国的战略决策，一个大治、大干、大上的跃进形势正在开始出现。在这大好形势鼓舞下，为了认真贯彻“预防为主”的方针，全面落实国务院〈1974〉82号文件，把食品卫生工作做好，现将国务院有关部及自治区主要的食品卫生文件和最近国务院十个部（总社、领导小组）讨论通过的十四类（粮、油、调味品、肉、水产、乳品、蛋品、酒、冷饮、有机氯农药、汞、黄曲霉毒素、食品添加剂、放射性物质）食品卫生标准及卫生管理办法，汇编成《食品卫生文件与标准》，供我区各有关部门参照执行。

严格执行各项食品卫生法令和标准，是保证食品质量的重要措施，伟大领袖和导师毛主席教导我们：“一切产品，不但求数量多，而且求质量好，耐穿耐用。”英明领袖华主席也指示我们，要“提高产品质量”。望各部门在党的一元化领导下，切实抓好食品质量，共同把食品卫生工作搞上去，为保护人民健康，为深入开展农业学大寨、工业学大庆的群众运动做出新的贡献。

编 者

# 目 录

## 食品卫生文件

国务院批转国家计委

“关于防止食品污染问题的报告”

国发〔1974〕82号……………（1）

附：关于防止食品污染问题的报告（摘要）…（2）

国务院关于坚持开展爱国卫生运动

大力加强防疾工作的通知（摘要）

国发〔1974〕76号……………（8）

广西壮族自治区革委会关于建立自治区

食品卫生领导小组的通知（摘要）

桂革发〔1975〕146号……………（10）

广西壮族自治区革委会批转区食品卫生领导

小组关于防止食品污染和食品卫生情况

的调查报告（摘要）

桂革发〔1976〕63号……………（11）

广西壮族自治区农业局、粮食局、卫生局、商业局、科技局关于加强防止玉米、稻谷、花生及其制品等食品霉变和改善饮用水源工作的通知（摘要）

农粮字（75）第50号 （75）粮储字第56号  
卫防（75）字第27号 （75）桂商经字第32号  
科字（75）第62号……………（16）

中华人民共和国卫生部、商业部关于  
加强饮食卫生管理的通知

（72）商管联字第5号  
（72）卫军管字第172号……………（19）

国务院批转卫生部、商业部、第一轻工业部、  
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”

（65）国文办字第304号……………（21）  
附：食品卫生管理试行条例……………（23）

中华人民共和国卫生部、商业部、食品加工、  
销售、饮食业卫生五·四制

（60）卫防字第113号  
（60）商卫联字第159号……………（29）

中华人民共和国商业部关于加强饮食服务行业  
卫生管理的通知

（73）商管字第9号……………（30）

- 中华人民共和国农业部、卫生部、对外贸易部、商业部下达“肉品卫生检验试行规程”的通知  
 (59)农牧卫字第113号 (59)2防字第556号  
 (59)检一联字第356号  
 (59)商卫联字第399号……………(32)  
 附：肉品卫生检验试行规程……………(33)
- 中华人民共和国卫生部、中央工商行政管理局、商业部、全国供销合作总社关于加强集市卫生管理的联合通知  
 (62)卫防字第533号(62)工商市字第724号  
 (62)商组联字第660号  
 (62)合贸联字第187号……………(50)
- 中华人民共和国卫生部、中华全国总工会食堂卫生管理暂行办法  
 ………………(52)
- 中华人民共和国商业部、轻工部、卫生部关于停用产毒的菌种曲霉3·870号的通知  
 (76)商糖联字第1号 (76)轻食字第4号  
 (76)卫防字第17号……………(55)  
 附：关于曲霉3·870菌株经检验产毒，要求停用的请示报告(摘要)  
 (75)卫革办字第105号……………(56)

中华人民共和国石油化工部、卫生部关于提高食用合成染料纯染料含量修订企业标准的复函 (76)油化研字第1310号 (76)卫防字第710号.....	(58)
中华人民共和国卫生部关于冰醋酸制醋的卫生 鉴定问题 (57)卫防字第57号.....	(60)
中华人民共和国卫生部、轻工业部、商业部关于 加强高级糖果和高级糕点生产销售各个环节 卫生检查工作的联合通知 (61)卫防字第58号 (61)轻工食字第50号 (61)商百联字第126号.....	(61)
中华人民共和国卫生部希对经营狗肉的管理规定 提出意见由 (57)卫防字第224号.....	(64)
附：中国食品公司对经营狗肉的规定(摘要).....	(65)
广西壮族自治区商业厅、卫生厅关于加强食品卫生 检验工作的通知 (63)商办字第39号 (63)卫防征字第106号.....	(66)

## 食物中毒及其它

- 中华人民共和国卫生部食物中毒调查报告试行办法  
(65)卫防×字第1135号……………(68)
- 中华人民共和国农业部、第一机械工业部、化学工业部、商业部、卫生部、劳动部、铁道部、公安部关于加强农药安全管理的规定(草稿)  
……………(81)
- 中华人民共和国卫生部关于试行“有机磷农药中毒防治办法”草稿的通知  
(60)卫防字第118号……………(85)
- 附:有机磷农药中毒防治办法(草案)……………(86)
- 中华人民共和国农业部、卫生部、全国供销合作总社有机磷剧毒农药安全使用规程(修订草案)  
……………(90)
- 卫生部、轻工部、供销总社、商业部进一步加强防治地方性甲状腺肿做好食盐加碘工作的联合通知(摘要)  
〔1976〕卫防字296号 〔1976〕轻食字25号  
〔1976〕供销土联字147号  
〔1976〕商糖联字18号……………(96)

中华人民共和国商业部召开全国调味品产销工作会议纪要（摘要）	（99）
中华人民共和国商业部公报（第十六期）关于颁发“商业部系统商业、饮食业、服务业企业职工个人防护用品和业务卫生用品发放标准（试行草案）”前通知	
（64）商工字第389号	（103）
附：商业部系统商业、饮食业、服务业、企业职工个人防护用品和业务卫生用品发放标准（试行草案）	
	（105）
上海市食品饮食从业人员和食堂工作人员健康检查和传染病管理试行细则	
	（109）
食用糖试行卫生标准和卫生管理办法（草案）（讨论稿）	
	（113）
卫生检验看样数量表（供参考）	
	（116）
几个省市的食具消毒效果判定的卫生标准（供参考）	
	（120）
南宁市月饼卫生管理办法及卫生标准（草案）	
	（121）
生活饮用水卫生标准	
	（123）

# 食品卫生标准及卫生管理办法

翻印说明

- ..... ( 138 )
- 一、原粮中有害物质允许量标准及卫生管理办法
- 原粮中有害物质允许量标准..... ( 140 )
- 粮食卫生管理办法..... ( 141 )
- 二、食用植物油卫生标准及卫生管理办法
- 食用植物油卫生标准..... ( 144 )
- 食用植物油卫生管理办法..... ( 145 )
- 三、调味品卫生标准及卫生管理办法
- 1、酱油卫生标准..... ( 147 )
- 2、酱卫生标准..... ( 148 )
- 3、食醋卫生标准..... ( 149 )
- 4、味精卫生标准..... ( 150 )
- 5、井、矿盐卫生标准..... ( 151 )
- 调味品卫生管理办法..... ( 152 )
- 四、肉与肉制品卫生标准及卫生管理办法
- 1、鲜猪肉卫生标准..... ( 154 )
- 2、鲜牛、羊、兔肉卫生标准..... ( 155 )
- 3、鲜鸡肉卫生标准..... ( 156 )
- 4、灌肠类卫生标准..... ( 158 )

5、酱卤肉类卫生标准·····	( 159 )
6、烧烤肉卫生标准·····	( 160 )
7、肴肉卫生标准·····	( 161 )
8、肉松(太仓式)卫生标准·····	( 162 )
9、广式腊味(腊肠、腊肉)卫生标准···	( 163 )
10、火腿卫生标准·····	( 164 )
11、板鸭卫生标准·····	( 165 )
肉与肉制品卫生管理办法·····	( 166 )

## 五、水产品卫生标准及卫生管理办法

1、黄鱼(黄花鱼)卫生标准·····	( 170 )
2、带鱼卫生标准·····	( 171 )
3、墨鱼(乌贼)卫生标准·····	( 172 )
4、青、草、鲢、鲤、鳙鱼卫生标准·····	( 173 )
5、兰园鲈(池鱼)卫生标准·····	( 174 )
6、鲱鱼卫生标准·····	( 175 )
7、鳊鱼卫生标准·····	( 176 )
8、青虾(河虾)卫生标准·····	( 177 )
9对虾卫生标准·····	( 178 )
10、牡蛎(蚝、海蛎子)卫生标准·····	( 180 )
11、梭子蟹卫生标准·····	( 181 )
12、花蛤卫生标准·····	( 182 )
13、缢蛏卫生标准·····	( 183 )
水产品卫生管理办法·····	( 184 )

## 六、乳与乳制品卫生标准及卫生管理办法

1、消毒牛乳卫生标准·····	( 188 )
-----------------	---------

2、新鲜生牛乳卫生标准·····	( 189 )
3、酸牛乳卫生标准·····	( 190 )
4、全脂牛乳粉卫生标准·····	( 191 )
5、淡炼乳卫生标准·····	( 192 )
6、甜炼乳卫生标准·····	( 193 )
7、奶油卫生标准·····	( 194 )
<b>乳与乳制品卫生管理办法·····</b>	<b>( 195 )</b>

## 七、蛋与蛋制品卫生标准及卫生管理办法

1、鲜蛋卫生标准·····	( 197 )
2、冰全鸡蛋卫生标准·····	( 198 )
3、巴氏消毒冰全蛋卫生标准·····	( 199 )
4、冰鸡蛋黄卫生标准·····	( 200 )
5、冰鸡蛋白卫生标准·····	( 201 )
6、巴氏消毒全鸡蛋粉卫生标准·····	( 202 )
7、全鸡蛋粉、鸡蛋黄粉卫生标准·····	( 203 )
8、鸡蛋白片卫生标准·····	( 204 )
<b>蛋与蛋制品卫生管理办法·····</b>	<b>( 205 )</b>
附：次鸡蛋分类说明·····	( 208 )

## 八、酒类卫生标准及卫生管理办法

1、蒸锅酒及配制酒卫生标准·····	( 211 )
2、发酵酒卫生标准·····	( 212 )
<b>酒类卫生管理办法·····</b>	<b>( 213 )</b>

## 九、冷饮食品卫生标准及卫生管理办法

冷饮食品卫生标准·····	( 215 )
冷饮食品卫生管理办法·····	( 216 )

十、食品中汞允许量标准	( 218 )
十一、食品中六六六、滴滴涕残留量标准	( 219 )
十二、食品中黄曲霉毒素允许量标准	( 220 )
防止黄曲霉毒素污染食品卫生管理办法	( 221 )
十三、食品添加剂使用标准及卫生管理办法	
食品添加剂使用标准	( 223 )
食品添加剂卫生管理办法	( 230 )
十四、食品中放射性物质限制量标准及卫生管理办法	
食品中放射性物质限制量标准	( 232 )
食品放射卫生管理办法	( 234 )

# 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

# 附：关于防止食品污染问题的报告

## （摘要）

### 国务院：

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：

### （一）

我国党和政府，历来重视卫生工作。新中国成立以来，通过各种措施，保护和改善环境，消灭传染病，增进了人民的健康。无产阶级文化大革命以来，特别是近几年来，在各级党委领导下，各有关部门共同努力，互相配合，在改进和提高食品卫生质量方面，做了大量工作，积累了不少经验。但目前防止食品污染方面还存在不少问题，需要引起各方面的重视。

据有关部门了解，我国有一些农村产品、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。从国外进口的玉米，有致癌的黄曲霉毒素，有的小麦中带有致坏血病的麦角