

卫生部关于加强豆制品生产经营单位卫生监督工作的通知

PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/306/2021_2022__E5_8D_AB_

E7_94_9F_E9_83_A8_E5_c80_306880.htm 卫生部关于加强豆制品生产经营单位卫生监督工作的通知(卫监督发[2007]133号)

(相关资料: 地方法规2篇) 各省、自治区、直辖市卫生厅局、新疆生产建设兵团卫生局：豆制品是我国居民消费量较大的食品品种。我部近期组织的豆制品生产经营情况调查显示，豆制品生产单位大多规模小，生产环境较差，加工设备简陋，卫生设施缺乏，部分豆制品生产单位还存在掺杂使假和滥用食品添加剂等问题，给食品安全带来了较大的隐患。为保护广大消费者健康安全，加强对豆制品生产经营单位的卫生监督工作，规范豆制品生产经营活动，现通知如下：一、严格豆制品生产单位的卫生管理，规范豆制品生产加工条件和行为 豆制品生产单位是豆制品产品卫生安全的第一责任人，必须加强自身卫生管理，完善加工场所的卫生条件，规范加工操作行为，确保所生产产品的安全。豆制品生产单位应符合以下基本卫生要求：（一）豆制品生产加工场所环境整洁，附近不得有昆虫孳生的潜在场所，远离垃圾场、厕所和畜禽养殖场所等污染源。（二）生产加工场所应封闭，配备相应的冷藏、通风、照明、上下水、容器清洗消毒、洗手等设施，有完善的防蝇、防尘、防鼠卫生设施。（三）生产、贮存、运输、销售过程中所使用的管道、容器、用具、包装材料及涂料应符合卫生标准和要求；生产管道、容器、用具，如豆腐屨、豆包布等，使用前后应清洗消毒。（四）严禁使用非食品原料加工豆制品。豆制品的原料应符

合GB2715《粮食卫生标准》等国家卫生标准。原料贮存期间应离地离墙搁置，控制温湿度，避免发生霉变。生产用水应符合GB5749《生活饮用水卫生标准》。食品添加剂的使用应符合GB2760《食品添加剂使用卫生标准》。（五）食品从业人员应取得健康体检证明后方可上岗操作；生产操作前应洗净、消毒双手，穿戴整洁的工作服。

二、严格豆制品经营单位的卫生管理，防止伪劣豆制品进入市场 控制好豆制品的批发和销售环节是防止伪劣豆制品进入市场的关键。豆制品经营单位应严把豆制品进货质量关，禁止批发或销售不符合卫生标准和要求的豆制品。批发和销售豆制品要符合以下基本卫生要求：100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com