

公布機關：衛生部

法律名：豆製品及びみそ・醤油漬け野菜衛生管理方法

公布日：1990-11-20

施行日：1990-11-20

修正日：

修正施行日：

豆制品酱腌菜卫生管理办法

第一条 为贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法（试行）》，加强对豆制品、酱腌菜的卫生监督管理，制定本办法。

第二条 本办法管理范围系指豆制品、酱腌菜，包括大豆、小麦蛋白类制品、淀粉类制品和酱腌菜等，其品种详见“豆制品、酱腌菜品种分类表”。

第三条 豆制品、酱腌菜不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，生产用水应符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》。使用食品添加剂应符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》。生产所用原料使用前必须筛选干净。腌制的盐水须经溶解沉淀去杂质后使用。

第四条 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相应的卫生标准和要求，并经常保持清洁。生产管道、容器、用具如豆腐屨、豆包布等，使用前应清洗消毒，接触食品时应做到生熟分开。发酵豆制品所使用的菌种应定期进行检定，防止污染和变异产毒。

第五条 成品贮存应有防腐措施，逐步做到低温冷藏，运输应严密遮盖，逐步做到专车密闭送货。

第六条 销售直接入口食品的单位应设有防蝇防尘的专用间或专用设施。售货时

应货款分开，严禁出售腐败变质的食品。

第七条 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。

第八条 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。

第九条 本办法由卫生部负责解释。