

公布機關：衛生部

法律名：卵及び卵製品衛生管理方法

公布日：1990-11-20

施行日：1990-11-20

修正日：

修正施行日：

蛋与蛋制品卫生管理办法

第一条 为贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法（试行）》，加强对蛋及蛋制品卫生监督管理，制定本办法。

第二条 本办法管理范围系指各种禽蛋及其制品。

第三条 鲜蛋收购时应进行检验，符合鲜蛋卫生标准者方可收购，蛋品批发、销售前必须进行检。

第四条 为保持鲜蛋质量，各蛋品经营单位，应采取有效措施，缩短鲜蛋收购运输时间，鲜蛋包装和运输工具要清洁、干燥、无臭。运输时应有防雨、防晒、防冻设备。

第五条 蛋品贮藏时进出库均须进行检验或抽检；入库后应按入库的先后批次、生产日期分别存放；搞好库内卫生，保证通风良好，温、湿度适宜，加强防鼠、灭鼠工作；切实做好质量检查与质量预报工作，及时处理有变质征兆的蛋品。

第六条 凡生产蛋制品的单位；均应建立化验室，每批产品，须经卫生质量检验合格后方可出厂符合卫生标准的产品，不得出厂销售。

第七条 蛋品销售单位不得出售腐败变质蛋品，盛放熟制品的用具必须洗净消毒，生熟分开，防止污染。

第八条 供零售的冰蛋品应有小包装，并须在有冷藏设备或在气温 10℃ 以下销售，以保证产品卫生质量。

第九条 生产供高温复制用冰蛋时，蛋壳均需进行洗刷、消毒。打蛋时要剔除腐败变质或有异味的臭蛋，严禁混入蛋液中。蛋液必须经过搅拌过滤，除去杂质。制成的冰蛋必须有包装以防污染。

第十条 加工皮蛋时，原料蛋必须照验，保证新鲜完整。皮蛋应符合 GB5128《皮蛋卫生标准》。

第十一条 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。

第十二条 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。

第十三条 本办法由卫生部负责解释并在标签上注明加碘量。