

公布機關：衛生部  
法律名：あめ菓子衛生管理方法  
公布日：1990-11-20  
施行日：1990-11-20  
修正日：  
修正施行日：

## 糖果卫生管理办法

第一条 为贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法（试行）》，加强对糖果卫生的监督管理，制定本办法。

第二条 本办法管理范围系指以白砂糖（绵白糖）、淀粉糖浆、可可粉、可可脂、奶制品、凝胶剂为主要原料，添加各种辅料，按一定工艺加工制成的各种糖果、巧克力。

改善生产、加工、贮藏、运输和销售条件，共同协作，防止食品发霉变质，做好防霉去毒工作。

第三条 防止粮食、油料霉变的工作，按《粮食卫生管理办法》执行。

第四条 利用含黄曲霉毒素超出允许量标准的粮食、油料及油品加工食用时，必须在工艺过程中采取有效措施去除毒性，产品符合标准后方可供食用。

第五条 食品工业用发酵菌种须由供应单位进行鉴定。新筛选菌种应按《新资源食品卫生管理办法》进行审批。

使用菌种的单位应注意防止菌种污染和变异产毒。

第六条 为确保婴幼儿健康，粮食部门应提供不得检出黄曲霉毒素的粮食，作为生产婴幼儿代乳品的原料，生产部门应加强原料和产品的检验工作，以保证产品的卫生质量。

第七条 产黄曲霉毒素的菌种应根据卫生部《菌种保管条例》规定，按乙类菌种进行管理。黄曲霉毒素应根据毒药品的要求进行使用和保管；操作以上毒种、毒素的试验、检验单位，皆应作好人员防护（包括试验室防护设备及工作人员的保健补助）及消毒工作，防止污染，确保操作人员的安全。

第八条 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。

第九条 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。

第十条 本办法由卫生部负责解释。