

公布機關：衛生部

法律名：清涼飲料·冰菓衛生管理方法

公布日：1990-11-20

施行日：1990-11-20

修正日：

修正施行日：

冷飲食品衛生管理辦法

第一條 為貫徹執行《中華人民共和國食品衛生法（試行）》，加強對冷飲食品衛生的監督管理制定本辦法。

第二條 本辦法管理範圍系指冰棍、冰激凌、汽水、人工配制的果味水和果味露、果子汁、酸梅湯、食用冰塊、散裝低糖飲料、鹽汽水、礦泉飲料、發酵型飲料、可樂型飲料及其他類似冷飲食品。

第三條 各種冷飲食品的生產業者，須獲得衛生許可證後方可生產經營。冷飲食品的衛生許可證每年複驗 1 次。

第四條 冷飲食品生產單位應遠離污染源，周圍環境應經常保持清潔。生產車間地面、牆壁要便於洗刷，要有充足合理的貯料、煮制、包裝、冷藏等作業場所和設置。生產、銷售、運輸所用的容器、用具應專用，並在使用前進行嚴格消毒，做到清潔衛生。使用的各類包裝材料應符合相應的衛生標準。

第五條 原料應符合衛生要求，使用食品添加劑應符合 GB2760《食品添加劑使用衛生標準》。原料用水應符合 GB5749《生活飲用水衛生標準》。產品應符合 GB2759《冷飲食品衛生標準》。

第六條 從業人員（包括經銷攤販）每年要進行健康檢查，季節性生產的從業人

员在上岗前要进行健康检查，凡不合格者不得从业，并应组织从业人员学习卫生知识，建立卫生操作规程和制度。

第七条 生产冰棍、冰激凌必须经熬料煮沸消毒。散装兑制冷饮的兑制及出售要有专室。原料用水应经过有效的消毒，现饮现兑，兑制用的各种果料要符合果汁类饮料的卫生标准，不得出售糖精、香精、色素兑制的颜色水。

第八条 摊贩应具有清洁的工具、容器或车辆、清洁的白色工作服或围裙、套袖、工作帽。

第九条 生产部门积极建立健全产品检验机构，实行化验合格后出厂制度，不断改善工艺流程，保证产品卫生质量，发现有经检验不合格者时，可分别情况允许加工复制，加工复制后加大 3 倍量取样，经复验仍不合格者，可根据情况进行食品加工或废弃。

第十条 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。

第十一条 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。

第十二条 本办法由卫生部负责解释