

公布機關：衛生部
法律名：調味料衛生管理方法
公布日：1990-11-20
施行日：1990-11-20
修正日：
修正施行日：

调味品卫生管理办法

第一条 为贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法（试行）》，加强对调味品的卫生监督管理，制定本办法。

第二条 本办法管理范围系指酱油、食醋、味精、食盐（其中包括海、井、矿、湖盐）复合调味品等。

第三条 生产加工调味品不得使用变质或未去除有毒物质的原料。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》。

第四条 调味品生产要不断改革工艺，使机械化、密闭化生产逐步代替手工操作。在采用新工艺生产新产品时，须经省、自治区、直辖市食品卫生监督机构审查同意，方能投产。

使用新菌种时，应按《新资源食品卫生管理办法》进行审批后，方能投产。

第五条 调味品生产车间应整洁、不积水，地面墙裙应用不透水材料建筑。制曲车间应便于洗刷和定期消毒，所使用的菌种应定期进行鉴定，防止污染和变异产毒。

第六条 生产、加工、贮存、运输、销售过程中所用的容器、用具、管道、包装用品和涂料必须符合相应的卫生标准。容器、用具应经常洗刷、消毒。

原料、半成品、成品应存放在清洁干燥的室内，食用盐成品应有包装，防止污染。

第七条 酱油、食醋成品应采取有效的消毒措施。

第八条 不得用味精废液配制酱油。

用酸水解法生产酱油，须经省级食品卫生监督机构批准。

第九条 各生产部门应对原料、半成品、成品进行检验，成品符合卫生标准方可出厂。

第十条 碘缺乏病地区，应根据卫生部门的要求，在食盐中加入适量碘，加碘食盐应有小包装，做到货款分开。包装用纸应清洁卫生。

第十六条 严禁销售霉烂、变质、不符合卫生要求的肉品。售卖肉馅（搅肉）时必须用新鲜、干净的肉做原料，做到无毛、无血、无异物。搅肉机使用前后应洗刷，保持干净。

第十七条 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。

第十八条 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。

第十九条 本办法由卫生部负责解释。