

公布機關：衛生部、国家工商行政管理總局

法律名：街頭食品衛生管理暫定方法

公布日：1993-7-27

施行日：1993-7-27

修正日：

修正施行日：

## 街头食品卫生管理暂行办法

(1993年7月27日卫生部、国家工商行政管理局发布)

第一条 为贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法（试行）》和有关法律的规定，加强街头食品的卫生管理、保障消费者健康，制定本办法。

第二条 本办法所称街头食品，是指食品生产经营者在城乡街头或集贸市场以及其它类似公共场所中生产经营的直接入口食品。

第三条 本办法由卫生工商行政部门在当地人民政府领导下组织实施。

第四条 街头食品经营摊点既要方便群众，又要相对集中。

第五条 街头食品的经营场所必须符合下列要求：

（一） 周围环境清洁，25米之内无垃圾粪堆、污水坑塘、开放式厕所、畜禽养殖场或其它污染源。

（二） 场地内的道路、地面平整、坚实；有供水点，水源洁净，排水通畅；有

密闭的垃圾污物存放设施。

(三) 摊点布局合理，划行归市；有相应的食品制作和售货亭、台、厨和防雨、防晒、防风沙棚，并符合卫生要求。

第六条 街头食品生产经营者应当遵守下列规定：

(一) 持有有效的卫生许可证、《营业执照》，定点亮证经营。

(二) 食品与食品辅料必须新鲜、清洁、无毒无害；色、香、味正常、符合相应的卫生要求。

(三) 制作肉、奶、蛋、鱼或其它易引起食物中毒的食品时，应当烧熟煮透，生熟隔离；隔夜熟食必须彻底加热后再出售。

(四) 无包装的直接入口食品，应当有清洁外罩或覆盖物，出售时，必须使用专用工具取货，并附带清洁无毒的包装材料，防止食品污染。

(五) 具备食具清洗消毒条件（自备或使用集中消毒设施）或使用一次性使用餐具；流动摊位应使用一次性使用餐具。

(六) 餐具和切配、盛装熟食品的刀、板和容器，在使用前要严格进行清洗消毒；其它接触食品的工具、容器、包装材料、工作台面以及货架、橱、柜亦应当清洁、无毒无害。

(七) 从业人员必须穿戴洁净的工作衣、帽上岗，保持个人卫生及营业场所和周围地区的环境卫生，每日清除污水、垃圾、污物。

第七条 禁止销售下列食品：

（一） 腐败变质、油质酸败、霉变、生虫和色、香、味、形异常的食品；

（二） 使用非食用化学品泡发的水产品及动物内脏和使用病死、毒死的畜、禽、水产品加工制作的食品；

（三） 无产地、厂名、生产日期、保存期限、配方或主要成分等商品标志的定型包装食品和超过保存期限的食品；

（四） 使用非食用色素或滥用糖精、色素等添加剂的和掺杂使假的食品；

（五） 使用未经兽医检验或检验不合格的肉加工制作的食品；

（六） 食品卫生法第七条 规定的其它禁售食品。

第八条 街头食品经营场所由开办单位依照本办法第五条 的规定进行建设；对市场的选址、布局和卫生设计、由工商行政管理部门、卫生部门会同有关部门确定。

第九条 街头食品生产经营过程中的一般卫生管理，由工商行政管理机关主管，并负责对已领取卫生许可证的食品经营者核发《营业执照》，取缔无证经营。

第十条 食品卫生监督机构负责审查发放卫生许可证；对食品制作、销售情况进行卫生监督、对从业人员进行食品卫生法律、法规和卫生知识及职业道德的宣传

教育；协助培训食品生产经营人员及监督其健康检查；开展技术指导，采样检验，进行卫生评价；对食品污染事故和食物中毒事故进行调查处理。

第十一条 街头食品经营场所的开办单位应当配备专职或兼职食品卫生管理人员，依照本办法的有关规定，配合工商行政管理机关、食品卫生监督机构督促食品生产经营者进行卫生管理。

第十二条 对违反本办法规定的，由工商行政管理机关或食品卫生监督机构依照相应的法律法规进行处罚或处理。

第十三条 本办法由卫生部会同国家工商行政管理局解释。

第十四条 本办法自发布之日起实施。