贵州省冷饮食品卫生管理办法

（１９８９年５月１５日贵州省人民政府批准）

　　第一条　为加强我省冷饮食品生产、销售和监督管理，提高冷饮食品卫生质量，保障人民身体健康，维护消费者利益，根据《中华人民共和国食品卫生法（试行）》有关规定，制定本办法。　　第二条　本办法适用于本省境内一切从事生产、销售冰棒、雪糕、冰淇淋、食用冰块、果味水、果味露、果子汁、刺梨饮料、矿泉饮料，可乐型饮料、汽水、汽酒、酸梅汤、速冷机兑制散装低糖饮料等冷饮食品的单位和个人 。　　第三条　生产、销售冷饮食品的卫生许可证均限当年有效，生产经营者（含兼营）生产、销售前应先办妥从业人员的健康检查或健康证审验，然后将计划生产的品种、规模、产品配方、产品质量标准、使用的食品添加剂名称及来源等以书面形式报送食品卫生监督机构审查备案。食品卫生监督机构根据材料派员到生产现场检查了解，经确认具备生产、销售卫生条件者，约定试产日期，并对试产样品抽样检验，合格者发给卫生许可证，方可正式投产销售。　　未经当地食品卫生监督机构检验合格的试产品不得销售。　　第四条　生产、销售冷饮食品的场所周围环境必须经常保持清洁。应有充足合理的贮料、容器消毒、原料熬煮、生产、包装、冷藏等厂房或场所，生产车间内部构筑必须符合防尘、防蝇、防鼠要求，墙壁、地面应便于洗刷、排水，生产布局和工艺流程合理，能有效防止生产过程污染。　　冷饮食品生产车间入口处必须有符合卫生要求的洗手及手消毒用品、鞋靴消毒池及适宜的更衣、换鞋设施。　　第五条　生产、销售冷饮食品的机具、模具、容器、用具等必须专用，其原料及产品应符合卫生要求，生产、销售前后应清洗、消毒、保洁。　　第六条　生产冷饮食品的原料、添加剂和包装材料必须符合国家标准，生产用水必须符合《生活饮用水卫生标准（GB５７４９—８５）》。　　第七条　生产、销售冷饮食品的厂店必须建立相应的规章制度（如机具、容器、用具消毒保洁制度、防污染操作规程、岗位责任制、交接班制度、车间清扫和个人卫生制度、奖惩制度等）。有专人负责卫生监督管理和产品质量检查，认真执行消毒、保洁和防污染措施，切实保证产品质量，不得在生产车间直接对外发货。　　第八条　生产冰棒、雪糕、冰淇淋的配料必须经熬煮消毒。兑制散装饮料的用水必须经有效的消毒处理，生产冰棒、雪糕、冰淇淋不得使用人工合成色素。　　禁止生产不含发酵原果酒的“汽酒”和仅以糖精、香精、色素兑制的颜色水（三精水）。　　第九条　除酸梅汤和速冷机兑制的散装低糖饮料外，所有冷饮食品必须包状严密。各种饮料的标签必须按照《食品标签通用标准（GB７７１８—８７）》的规定，标出食品的名称、配料表、净含量、厂名、批号、生产日期和保质期。禁止销售无包装的冰棒、雪糕。　　第十条　冷饮食品从业人员必须具备有关的食品卫生知识，懂得有关的食品卫生法规。生产销售冷饮食品的厂、店，应每年投产（开业）前，应对全体从业人员进行食品卫生法规、食品卫生知识和有关规章制度的培训，并经考核合格方可上岗工作。　　第十一条　冷饮食品从业人员进行生产、销售时必须穿戴符合卫生要求的工作衣（围裙、袖套）帽及专用鞋靴、口罩，搞好个人卫生，并随时携带健康证以备查验。　　无有效健康证的冷饮食品零售商贩，生产厂家不得供货。　　第十二条　冷饮食品的生产企业，均应设立化验室，并配备相应的检验设备、人员，产品检验合格方可出厂。化验室的检验记录应保持完整，不得伪造，并按规定及时将检验结果报送当地食品卫生监督机构审查。尚无化验室的小型厂家，应委托合格检验单位，其检验结果也应及时报送当地食品卫生监督机构。　　第十三条　生产冰棒、雪糕、冰淇淋的厂家应有能容纳三天以上产量的冰柜或冷库，以保证产品合格销售。　　第十四条　食品卫生监督机构应加强对冷饮食品生产、销售者的卫生监督及产品的监测工作，认真坚持冷饮生产、销售卫生许可证审发标准，对冷饮生产厂家的产品应不定期抽样检验，不合格的产品不准出厂。不合格的产品允许加工复制，然后加大三倍量取样复检，仍不合格者应立即责令停业改进，改进后产品仍不合格，又不积极采取改进措施者，应报请当地政府批准吊销卫生许可证，并提请工商行政管理部门同时吊销营业执照。　　第十五条　本办法由省卫生负责解释。　　第十六条　本办法自发布之日起施行，一九八二年颁布的《贵州省冷饮食品卫生管理办法》即行废止