聊城市商业局文件

聊商业字[1991]第3号

关于加强春季饮食品卫生管理工作的通知 各公司、大楼、副食品厂:

春季已到,天气逐惭变暖,各种细菌繁殖较快。食物易腐败变质。为贯彻实施食品卫生法》,切实加强食品卫生管理,提高经营、加工环节的卫生质量,把住病从口入关,确保人民群众的身体健康。根据上级有关食品工作计划要点,结合我市商业系统的实际情况。特作如下通知:

/.进一步贯彻除品卫生法》和卫生"五四制"等有关文件精神,强化食品卫生关念,加强食品卫生管理。

2进一步完善各项规章制度。并认真实施执行。组织制度张贴上垟落实责任。定期或不定期的组织检查。奖罚. 经济效益挂勾。做到规范化。制度化。

3.卫生设施。三防设备要齐全完整。利用得当。较大饭店在夏季要设有冷拚问。接触饮食品的工具。容器、岁具等随时洗刷消毒、出售未有包装的食品用工具。禁止大把抓,做到污洁卫生无污垢。

4熟肉制品当天销售不完。要做到六小时回锅制,食品有业。加工单位的午。羊、猪血根据上级文件规定从每年五月一日起一律不准销售食用。十月一日后恢复食用。

5.严把进货关。根据中食协〔1988〕36号文的规定凡是购进食品应标注:食品名称、配料表,净含量、厂名和厂址、批号、生产日期和保质日期及保存日期。除此外凡食品包装容器内有液体和固体的食品(如糖水银头。含锡汁的蔬菜或肉类银头等)除标明净含量外。还应标明其中的重量固体重量或百分比。并一定向生产厂家要索取当地卫生检验合格证;严格质量检查,杜绝假冒伪劣腐败变质。油脂酸败。霉变、生虫污秽不洁。混有异物商品和一切不合格的食品投入市场。

6.各企业生产车间, 灶房操作间。 臺远离污染源和有害作业场所 3 0米远。并保持操作间内外环境整洁卫生, 做到无污水垃圾和一切瘦物积放。防蝎,防尘设备齐全、完整并有更衣室、消毒池、流水洗手, 严格消毒。

7.生产产品不得加入任何药物和色素。糕点3.化剂按标准用量。8.经常组织卫生大扫除,随时清除垃圾和一切污染源,个人卫生做到四肋(肋洗手 指甲,勋理发。劫换工作服帽,肋晒被褥)环境清洁,室内明亮,卫生整洁。9.九一年五月中旬举办饮食品。副食品从业人员卫生知识培训班。望各企业接通知后进行人员安排;并做必每年一度的春季从业人员的健康查体工作。10.加强领导。各企业要把这一工作列入重要议事日程,分管经理靠上抓。按照通知要求认真贯彻落实。1991年三月28日

沙型, 地区商业局, 市府签

当。世代本人,世纪的

161943 (1991) 第33

7858、大程、行星的汽车季次是加工生管路沿线的通关机:

春季之初. 天气逐渐复时爱, 各种烟囱繁红发块, 食物易有效交流, 节贯如皂的之人, 如1915, 如京的设备的工艺展班, 提高程度, 加25年的工艺校号, 程行的从的人关, 确保人到超级的体收触, 根据业级有关复杂。是行为对象,是否的专家主意的实际特别, 好事作批1, 更买比:

1.进一号字是如荡灵以意识正别生为知工生:五四新等有

2. 进一号交差的吸水管制致、前次重要超级介。他识别投资的 2. 建一号交差的观众是期间和他的,扩生、空景雷与设计的交流的, 1做到大管状,到拨似。

3. 工学设施三方设备要考全定整,制用得多,发大物信在重要设有冷将间,接触次常品的观,悠然,多足,等医好谈到、消毒、

舌惧去有气装的意识用一岁, 基业大柜机, 做到席供工艺到运作。

4. 超内到品类价值不到,要做到于小时里锅到,食品好到加工量的树木,丰. 军业根据以及文本规定从每年到一日走到一样不经销售高用,十月一日后申收益急用。

7. 是意识的不得为的的强物的创新,程实重化创始特准用号。 8. 经常证识工艺大扫浮, 产明清净经级,如约污染质;则工 显做到油物:人物发手、脚剪指甲、粉沉发、井力指沿肠、帽、粉 田耐吸和了不明清洁、室内明高、工品路传 9. 大一年到中间年和快节的村主的从北京工艺和的推到了,望去 在生播更知后进行人员指摘了; 新做好到了一般附着型从生人员的准备室 1921930 10.加强成了,先生是要把这一工作到个重要议了日锋、分谈经 22点上机、按照通知客机水及最初落实。 れれーロミリニャル 地震: 电侧面响流量。 市村基