

聊城市商业局文件

聊商业字〔1991〕第3号



关于加强春季饮食食品卫生管理工作的通知

各公司、大楼、副食品厂：

春季已到，天气逐渐变暖，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：

1. 进一步贯彻《食品卫生法》和卫生“五四制”等有关文件精神，强化食品卫生观念，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。组织制度张贴上墙落实责任，定期或不定期的组织检查，奖罚要与经济效益挂钩。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拼间，接触饮食品的工具、容器、餐具等随时洗刷消毒。出售未有包装的食品用工具，禁止大把抓，做到清洁卫生无污染。

27

4. 熟肉制品当天销售不完，要做到六小时回锅制；食品行业，加工单位的牛、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（如糖水馒头、含汤汁的蔬菜或肉类馒头等）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，混有异物菌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，要远离污染源和有害作业场所30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废物积放，防蝇，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。糕点乳化剂按标准用量。8. 经常组织卫生大扫除，随时清除垃圾和一切污染源；个人卫生做到四勤（勤洗手指甲，勤理发，勤换工作服帽，勤晒被褥）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；并做好每年一度的春季从业人员的健康查体工作。10. 加强领导，各企业要吧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

抄报：地区商业局、市财委