

# 聊城市商业局文件

聊商业字〔1992〕年第2号

## 关于加强食品卫生管理工作的意见

各公司、大楼、副食品厂：

夏季将到，气温升高，各种细菌繁殖较快，食物易腐败变质，为进一步贯彻落实《食品卫生法》，提高食品卫生质量，减少食源性疾发生，促进人民健康，现根据行署《关于组织开展爱国卫生月活动的通知》及市政府召开的卫生会议 指示精神，结合我们的实际，特提出如下意见：

### 一、制定措施，搞好室内外卫生：

(1)彻底清扫室内外死角垃圾，达到货架柜台无灰尘，四壁无蛛网。容器、用具清洁卫生，木见本色，铁发亮。

(2)企业组织自查，维修排污管道，产除蚊蝇孳生地，积极做好灭鼠、蚊、蝇的 药械准备，及时开展消、杀、灭活动。

(3)根据行业特点，从“五一”节起一定要恢复三防设备的使用，并按照《食品卫生法》的要求，做好每年度从业人员的健康查体工作。

## 二、严格进货管理制度，杜绝假、冒、伪、劣商品

(1) 严把进货关：认真执行中食协〔1988〕36号文规定购进食品应标注：食品名称，配料表，净含量，厂名和厂址，批号，生产日期，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，除标明净含量外，还应标明其中的重量固体重量或百分比。

(2) 购进食品一定向厂方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，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。

(3) 生产产品不得加入药物和有害色素，糕点乳化剂按标准使用；加工人员工作衣帽着装整齐卫生。

## 三、按照标准要求，健全设施

饮食行业达标的综合饭店，除有健全完善的防蝇，防尘，防鼠设备外，按照饭店达标要求一定要有：

(1) 更衣室：内设挂衣钩；

(2) 洗消间：设三个自来水洗刷池（加瓷瓦）消毒箱，碗

(3) 粗加工间：有三个洗碗池（加贴瓷砖）；

(4) 烹调加工间：墙壁为瓷瓦到顶，一个水池，水泥地面（新建要水磨石的），符合要求的吸尘罩，顶棚油白漆；

(5) 冷拵间：按规定内设紫外线灯，有流水洗手池，冰箱，墙壁贴有1米八高的瓷瓦，并有顶棚。

(6) 仓库：做到四防，水泥地面，有顶棚，排气，隔壁灶；

17  
(7)面食加工间：水泥地面，有顶棚，排气扇，隔壁灶；

(8)大厅流水洗手池（或其他洗手设备）醒目的卫生宣传标  
牌。

单纯面食饭店：要求更衣室，粗加工，加工间，仓库，销售  
间同综合饭店标准。

#### 四、认真做好卫生防病宣传

各公司企业要结合行业特点，有针对性的宣传卫生防病知  
识，提高广大干部职工的卫生观念和自我保健意识，自觉改变  
不卫生习惯和行为，遵守公共卫生道德。

#### 五、加强领导

各企业认真总结以往卫生工作经验，针对存在的问题制定  
出具体行动方案，结合爱国卫生月活动，采取召开会议等形式  
进行动员发动，把具体任务落实到门店，完善各项规章制度，  
做到各单位领导亲自抓，分管领导靠上抓，职能科室具体抓；  
经常深入基层门店帮助解决具体问题，以推动工作的顺利开展。

一九九二年四月十五日

抄报：地区商业局。市政府。市财委

抄送：市爱卫会 市防疫站。本局局长、书记、各科室

# 聊城市卫生局文件

聊高卫字(1992)第2号

## 关于加强食品卫生管理工作的意见

各公司，大排，副食品厂：

夏季将到，气温升高，各种细菌繁殖较快，食物易腐败变质，为进一步贯彻落实《食品卫生法》，提高食品卫生质量，减少食源性疾病的发生，促进人民健康，现根据行署《关于组织开展爱国卫生月活动的通知》及市政府召开的卫生会议指示精神，结合我们的实际，特提出如下意见：

### 一、制定措施，搞好室内外卫生：

(1) 彻底清扫死角室内死角垃圾，达到货架柜台无灰尘，四壁无蛛网，容器，用具清洁卫生，木见本色，无异味。

(2) 企业组织自查，维修排风管道，剔除蚊蝇孳生地，积极做好灭鼠、蚊、蝇的药物械准备，及时开展消、杀、灭活动。

(3) 根据行业特点，从“五一”节起，一定要恢复三防设备的使用，并按照《食品卫生法》的要求，做好<sup>年度</sup>春季从业人员健康体检工作。

二、严格进货管理制投，杜绝假、冒、伪、劣商品。

(1) 严把进货关：认真执行中食协(1988)36号文规定购进食品应标注：食品名称，配料表，净含量，厂名和厂址，批号生产日期，保质期及保存日期。除此外，凡食品气装容器内有液体和固体的食品，除标明净含量外，还应标明其中的重量，固体重量或百分比。

(2) 购进食品一定向厂方索取当地卫生析研合格证，严格质量检查，杜绝假、冒、伪、劣、腐败变质，油脂酸败，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。

(3) 生产产品不得加入药物和有害色素，糕点凉化剂牌标准使用；加工人员工作衣帽着装整齐卫生。

三、按照标准要求，健全设施

饮食行业达标的综合饭店，除有健全完善的防蝇、防尘、防鼠设备外，按照饭店达标要求一定要有：

(1) 更衣室：内设挂衣钩；

(2) 洗消间：设三个自来水洗刷池（加瓷瓦）消毒箱，碗厨。

(3) 粗加工间：有三个洗刷池（加贴瓷瓦砖）；

(4) 烹调加工间：排烟罩管瓦到顶，一个水池，水泥地台（新造要另水磨石的），符合要求的吸尘罩，顶棚油白泥；

(5) 冷拼间：按规定内设紫外线灯，有流水洗手池，冰箱，排烟罩有一米八高的瓷瓦，并有顶棚；

(6) 气库：做到四防，水泥地台，有顶棚。

(7) 面食加工间：水泥地面，有顶棚，排风扇，隔壁灶；

(8) 餐厅流水洗手池 (或其他洗手设备) 醒目的卫生宣传标牌。

单纯面食饭店：要求更衣室，粗加工，加工间，仓库，销售间同综合饭店标准。

四、认真做好卫生防病知识宣传

各公司在生要结合行业特点，有针对性的宣传各种卫生防病知识，提高广大干部群众的卫生观念和自我保护意识。自觉改变不卫生习惯和行为了，遵守公共卫生道德。

五、加强领导

各在生认真总结以往卫生工作经验，针对存在的问题制定具体行动方案，结合爱国卫生月活动，采取召开会议等形式进行动员发动，把具体任务落实到门店，完善各项规章制度。做到：各单位领导亲自主抓，分管领导靠上抓，职能部门具体抓；经常深入基层门店帮助解决具体问题，以推动工作的顺利开展。

抄报：地商编办政府。市财委。