

# Not Found

The requested  
URL /GB/64184/64186/66676/2006cpc\_sj\_  
was not found on this server.

中国共产党新闻网>>党的历史文献集和当代文献集

检索



建国以来重要文献选编第二十册

## 国务院批转《食品卫生管理试行条例》

(一九六五年八月十七日)

【字号 大 中 小】 【打印】 【关闭】

### 郑重声明

本栏目所有文章仅供在线阅读及学习使用。任何媒体、网站或个人不得转载、转贴或以其他方式使用。违者将依法追究其责任。

本书目录

各省、自治区、直辖市人民委员会，铁道部，交通部，粮食部，农业部，水产部，化学工业部，劳动部，公安部，财政部，卫生部，商业部，对外贸易部，第一轻工业部，第二轻工业部，中央工商行政管理局，全国供销合作总社：

国务院同意卫生部、商业部、第一轻工业部、中央工商行政管理局、全国供销合作总社制定的《食品卫生管理试行条例》，现在发给你们，请研究试行。

加强食品卫生工作的管理，是保证食品质量，增进人民身体健康，防止食物中毒和肠道传染病的一项重要措施，也是关系到社会主义劳动生产力的一件重大事情。各有关部门，必须按照分工切实负责，紧密协作，认真做好这项工作。首先应当对全体职工加强社会主义教育，提高大家的政治觉悟，肃清资本主义经营的思想影响，还应当加强食品卫生的科学知识教育，从而充分发动群众，使所有人员自觉地行动起来，人人动手，把生产、销售等等各个环节上的卫生工作做好。

条例中规定的有关建厂、设备和化验等条件，应当本着勤俭办一切事业的原则去安排，不要贪大求洋；条件还不具备的，应当积极创造条件，力争逐步达到要求。

各地区、各有关部门在试行过程中，应当注意总结经验，使食品卫生管理工作不断提高和完善。

国务院

一九六五年八月十七日

食品卫生管理试行条例

第一条 为加强食品卫生管理，提高食品质量，防止食物中有害因素引起食物中毒、肠道传染病等疾病，增进人民身体健康，促进生产，特制定本条例。

第二条 食品生产、经营（包括生产、加工、采购、贮存、运输、销售）单位及其主管部门，应当把食品卫生工作纳入生产计划和工作计划，并且指定适当的机构或者人员负责管理本系统、本单位的食品卫生工作。

卫生部门应当负责食品卫生的监督工作和技术指导。

食品生产、经营单位及其主管部门，各级卫生部门，应当密切配合，互相协作，共同做好食品卫生工作。

第三条 食品生产、经营主管部门，应当经常对所属单位的基层领导干部、职工进行重视卫生的思想教育，组织食品卫生科学知识的学习，使他们加强对人民身体健康负责的政治责任感，自觉地做好食品卫生工作。各级卫生部门应当主动协助食品生产、经营主管部门做好思想教育和食品卫生科学知识的教育训练工作。

卫生部门和食品生产、经营单位，应当采取各种方式，向广大人民群众进行宣传，普及食品卫生知识。

第四条 食品生产、经营主管部门和所属单位，应当把食品卫生工作列为成绩考核和组织竞赛、评比的重要内容之一。

食品生产、经营单位应当建立群众性的卫生组织，订立卫生工作制度，以不断促进本单位的食品卫生工作。

第五条 卫生部门应当根据需要，逐步研究制定各种主要的食品、食品原料、食品附加剂、食品包装材料（包括容器）的卫生标准（包括检验方法）。制订食品卫生标准，应当事先与有关主管部门协商一致。

食品生产、经营主管部门制订的食品产品标准，必须有卫生指标。卫生指标应当取得同级卫生部门的同意。

第六条 食品生产、经营主管部门，应当负责组织本系统所属单位的食品卫生检验工作。食品生产、经营主管部门和食品生产、经营单位，应当根据卫生标准和卫生指标，在本系统、本单位进行食品卫生的检验工作，对食品的卫生质量负责监督检查。

卫生部门应当进行抽查检验，并且根据检验结果提出意见，对需要改进的应当督促改进。由于抽查检验的需要，卫生部门可以按手续无偿抽取适量的样品。

第七条 采用新的食品原料、食品附加剂、食品包装材料，必须符合卫生要求；并且应当由有关单位或其主管部门提出科学实验结果、质量标准或必要的资料，送当地卫生部门审查同意。

第八条 新建、扩建、改建的食品厂、场（包括屠宰加工场）、仓库，应当符合卫生要求。食品生产、经营主管部门应当通知当地卫生部门参与设计审查和竣工验收。

食品生产、经营主管部门，对所属原有不符合卫生要求的食品企业，应当在卫生部门指导协助下，逐步加以改进。

第九条 食品生产、经营单位应当有下列卫生设备：

一、生产、加工、贮存、销售食品的场所，应当有必要的防蝇、防尘、防鼠、洗涤、洗手、消毒、个人防护和污水排泄设备，并且设有完整的垃圾容器。

屠宰加工场（厂），还必须有屠宰检验和病畜禽肉品无害处理设备。无害处理与正常屠宰加工场所之间应当有一定的距离。

二、生产、加工、采购、贮存、销售食品的工具、容器、食具，应当有相应的洗刷、消毒、贮存设备。

三、贮存容易腐败变质的食品，应当有冷库、冰箱设备（或者采取相应措施）。

四、运输食品，应当有合乎卫生要求的容器和工具；运送容易腐败变质和直接入口的食品，还应当有专用的容器和工具。

第十条 食品生产、经营单位应当遵守下列规定：

一、经常保持室内外环境整洁，消除苍蝇、老鼠、蟑螂等虫害及其孳生条件。

二、经常保证食品新鲜干净以及应有的色、香、味特征。

三、生产、加工、采购、贮存、运输、销售食品时，食品以及所用的工具、容器，应当生熟分开；人员、场地的安排应当尽量符合生熟分开的要求，严格防止交叉污染。工具、容器用后必须洗刷干净；接触直接入口食品的工具、容器和饮食器具必须消毒。一切食品、食品原料必须与毒物、杂物严格隔离。

直接入口的食品，在运输、保存过程中必须封盖严密；在销售时应当使用干净的工具；盘点必须用手时，应当将双手洗净消毒；包装的纸张、材料应当符合卫生要求，防止污染。

四、各类容易腐败变质的熟食品，应当尽可能在当日售完；如需隔夜，应当检查质量，采取冷藏或其他措施妥善保存，并在次日出售前根据食品情况，重新加热、改制或销毁。制作生吃食品或凉拌菜必须消毒。

五、屠宰畜禽必须按照规定进行卫生检验，并出具证明（或盖验讫印）；处理方法要明确。运销外地的肉品必须随带检验合格证明，并在运输过程中做好卫生工作，以保护肉品质量；运抵目的地后，交由受货单位验收。

六、罐头、饮料、酒类、蛋粉、奶制品、代乳粉、调味品等成批生产的有包装的食品，必须有检验合格证明；并在包装上注明品名、厂名、生产日期、批号，必要时还应当注明保存期限和食用方法。

七、用水应当符合国家有关饮用水卫生规定。

八、生产、加工、采购、贮存、运输、销售操作规程中应当有卫生要求。

第十一条 生产、加工、运输、贮存、包装食品和食品原料，不得利用被有毒物质所污染和污秽不洁的场所、车船、工具、包装材料。食品用具、食具和包装材料，不得使用含有有毒物质的原料。

第十二条 食品及其原料有下列情况之一的，禁止出售和食用：

一、腐败变质、污秽不洁或者含有毒质（包括污染毒质）的食品及原料（凡通过加工可以除去其毒性者除外）；

二、不符合卫生标准和卫生指标的，以及当地规定禁止出售的食品及原料；

三、病死、毒死或死因不明的禽、畜及其肉类；

四、没有卫生检验证明或验讫印的肉品；

五、使用不符合“食用合成染料管理暂行办法”规定的色素的食品；

六、加工、烹调方法不当，不能杀灭对人有害的微生物、寄生虫或者不能消除其中有害物质的食品；

七、其他不符合卫生要求的食品及原料。

第十三条 食品生产、经营单位录用新职工，必须先进行健康检查，不得吸收患有肠道传染病（或者带菌者）、传染性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病、麻风等传染病的人员参加工作；对于患有上述传染病的原有职工，由所在单位领导或其主管部门负责调离（或者停止）接触食品的工作，并且给以妥善安排，待治愈或带菌消失后恢复原工作；对于所有的职工一般每年至少进行一次健康检查，并组织进行有关预防接种。

第十四条 食品生产、经营主管部门和卫生部门，对认真执行本条例、经常坚持做好卫生工作的单位和个人，应当给予表扬或者奖励；对违犯本条例的个人和单位，应当根据情节轻重，给予批评，或者限期改进，或者责令停业改进；对情节严重、屡教不改或者造成食物中毒等重大事故的有关人员，应当给予行政处分，必要时建议法院处理。

第十五条 各有关部门，各省、自治区、直辖市人民委员会，应当根据本条例，结合具体情况，制订实施细则和各项管理办法。

第十六条 各省、自治区、直辖市卫生、商业、工商行政管理、供销合作等部门，可以参照本条例精神，制订集贸市场、食品摊贩卫生管理办法。

第十七条 本条例经国务院批准后试行。

根据国务院文件刊印

