

糕点类食品卫生管理办法

第一条 本办法管理范围系指以面、糖、油、蛋、奶油及各种辅料为原料，经焙烤、蒸炸或冷加工等制成的糕点、饼干、面包、裱花旦糕（以下简称糕点类食品）。

第二条 糕点类食品生产企业，应远离污染源，经常保持内外环境清洁，设备布局和工艺流程应当合理，设有专用的原料库、成品库，防止生食品与熟食品、原料与成品交叉污染。

第三条 糕点类食品生产企业应设有与产品品种、数量相适应的原料处理、加工、包装等车间（需要进行冷加工的应设专室），并具有防蝇、防尘、防鼠，包装箱洗刷消毒、流动水洗手消毒、更衣等卫生设施。

第四条 糕点生产应不断改革工艺，逐步提高机械化水平。生产加工、贮存、运输、销售过程中所用的工具、容器、机械台案、包装材料、车辆等应符合卫生要求，并在使用前后进行洗刷消毒。

第五条 糕点类食品生产企业的新建、扩建、改建工程的选址和建筑设计应符合卫生要求，设计审查与工程验收必须有食品卫生监督机构参加。

第六条 生产销售糕点类食品的卫生质量应符合《糕点饼干、面包卫生标准》、《裱花蛋糕卫生标准》的规定。生产加工用的面、糖、油、蛋、奶油和各种辅料应符合各自的卫生标准，不得使用生虫、发霉、酸败等污染变质原料，回收的原料与成品需加工复制时，亦应符合上述要求。生产用水必须符合《生活饮用水卫生标准》。

第七条 生产销售糕点类食品的从业人员每年进行一次健康检查，发现患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病源携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病，以及其他有碍食品卫生的疾病的人员应调离。制售人员应穿戴干净的工作服、发帽、勤剪指甲。操作前必须彻底洗手消毒，直接分装糕点及从事冷加工的人员，操作时应戴口罩。

第八条 糕点厂应以销定产，存放糕点应有专库，做到通风干燥、防尘、防蝇、防鼠，根据不同气候条件，制定各种糕点的保存期限，并在包装上注明生产日期及批号（或代号）。

第九条 糕点厂应逐步建立健全食品检验室，负责监督指导本企业生产中和产品的卫生工作，卫生部门应经常对食品卫生进行监督检查，抽样检验和技术指导，根据监督管理的需要可向有关单位无偿采取必须数量的检验样品，并给予正式收据。