

麦乳精（含乳固体饮料）卫生管理办法

第一条 为贯彻《中华人民共和国食品卫生法（试行）》，加强麦乳精（含乳固体饮料）（以下简称麦乳精）的卫生管理，切实执行国家卫生标准，提高质量，防止污染，保障人民身体健康，特制定本办法。

第二条 麦乳精系指用麦精、乳制品、蛋品、白砂糖等为主要原料配制，经灭菌、干燥加工制成。

第三条 新建、扩建、改建麦乳精生产厂（车间）的选址和设计，必须符合卫生要求。其设计审查和竣工验收，主管部门应通知当地食品卫生监督机构参加。

第四条 麦乳精生产的全部工艺过程，都应做到文明生产，符合卫生要求。使用的工具、容器与包装材料必须无害无毒。

第五条 生产制做麦乳精的原材料，必须符合国家标准，原材料进厂与使用前生产厂应进行质量检验。

第六条 麦乳精应尽量不用或少用食品添加剂。必须使用的食品添加剂应符合《食品添加剂使用卫生标准》和食品添加剂卫生管理办法的要求。

第七条 生产人员必须每年进行一次健康检查，不合格者不得参加麦乳精生产。

第八条 在采用新工艺、新原料及试制麦乳精新品种时，应经当地卫生主管部门审查批准后方可投产。

第九条 制做麦乳精的原料、成品、包装物品必须与毒物、不洁物严格隔离，不得同室存放。

原料及成品分库保管，仓库应通风良好，温湿度适宜，防止霉变和消除虫害，并经常保持清洁。

第十条 麦乳精包装上应标明品名、厂名、生产日期、批号（或代号）、营养成分、保存期和食用方法等。包装要严密完整。

第十一条 生产厂应设立检验室，实行检验合格后出厂的制度，未经检验和检验不合格的麦乳精不准出厂。经检验不合格的产品，可分别情况允许加工复制，加工复制后加大三倍量取样，经复验仍不合格者，可视实际情况进行处理。

销售单位应将麦乳精置于阴凉通风处，采取以销定货，勤取快销。凡有结块、生虫的麦乳精不得销售。

第十二条 为了加强食品卫生管理，食品卫生监督机构可以向生产、销售等单位，根据需要按手续无偿采取样品检验，并给予正式收据。