

卫生部关于加强豆制品生产经营单位卫生监督工作的通知

卫监督发[2007]133号

各省、自治区、直辖市卫生厅局、新疆生产建设兵团卫生局：

豆制品是我国居民消费量较大的食品品种。我部近期组织的豆制品生产经营情况调查显示，豆制品生产单位大多规模小，生产环境较差，加工设备简陋，卫生设施缺乏，部分豆制品生产单位还存在掺杂使假和滥用食品添加剂等问题，给食品安全带来了较大的隐患。为保护广大消费者健康安全，加强对豆制品生产经营单位的卫生监督工作，规范豆制品生产经营活动，现通知如下：

一、严格豆制品生产单位的卫生管理，规范豆制品生产加工条件和行为

豆制品生产单位是豆制品产品卫生安全的第一责任人，必须加强自身卫生管理，完善加工场所的卫生条件，规范加工操作行为，确保所生产产品的安全。豆制品生产单位应符合以下基本卫生要求：

(一) 豆制品生产加工场所环境整洁，附近不得有昆虫孳生的潜在场所，远离垃圾场、厕所和畜禽养殖场等污染源。

(二) 生产加工场所应封闭，配备相应的冷藏、通风、照明、上下水、容器清洗消毒、洗手等设施设备，有完善的防蝇、防尘、防鼠卫生设施。

(三) 生产、贮存、运输、销售过程中所使用的管道、容器、用具、包装材料及涂料应符合卫生标准和要求；生产管道、容器、用具，如豆腐屨、豆包布等，使用前后应清洗消毒。

(四) 严禁使用非食品原料加工豆制品。豆制品的原料应符合 GB 2715《粮食卫生标准》等国家卫生标准。原料贮存期间应离地离墙搁置，控制温湿度，避免发生霉变。生产用水应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》。食品添加剂的使用应符合 GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》。

(五) 食品从业人员应取得健康体检证明后方可上岗操作；生产操作前应洗净、消毒双手，穿戴整洁的工作服。

二、严格豆制品经营单位的卫生管理，防止伪劣豆制品进入市场

控制好豆制品的批发和销售环节是防止伪劣豆制品进入市场的关键。豆制品经营单位应严把豆制品进货质量关，禁止批发或销售不符合卫生标准 and 要求的豆制品。批发和销售豆制品要符合以下基本卫生要求：

(一) 销售场所或摊点应具备完善的防蝇、防尘、防鼠设施；销售用工具、容器等生熟分开，并定期清洗和消毒。

(二) 严格执行进货索证验收制度。采购豆制品应仔细核对生产日期、保质期等内容，检查豆制品质量，不得从无卫生许可证的生产或批发单位购进豆制品。

(三) 销售定型包装豆制品时应按照产品标签上标明的贮存条件存放，禁止销售变质、不洁、受污染的豆制品。

(四) 豆制品经营单位宜建立豆制品定点采购制度，与具有相应资质条件的豆制品加工厂(点)建立长期的购销关系，确保豆制品卫生质量。

三、加强食品卫生监督管理，规范豆制品市场秩序

地方各级卫生行政部门要严格豆制品生产经营单位卫生许可，加强监督检查。近期，地方各级卫生行政部门要对豆制品生产经营单位做一次全面的检查，指导和督促其按上述要求加强自身卫生管理，改善卫生条件，规范生产和经营行为。对达不到卫生要求的单位，要责令限期整改并对整改情况进行跟踪检查；对整改后仍达不到卫生要求的单位，要吊销其卫生许可证；对违法制假售劣的豆制品生产经营单位，要依法严肃处理。

地方各级卫生行政部门要与相关部门通力协作，严厉打击豆制品非法生产加工行为。在监督过程中发现未获得卫生许可证的豆制品加工“黑窝点”，要及时通报工商等有关执法部门，并积极配合相关部门取缔豆制品生产加工“黑窝点”，进一步规范豆制品市场秩序。

各地在监督管理中发现的问题，请及时函报我部。

中华人民共和国卫生部

二〇〇七年四月十八日