



## 学科导航4.0暨统一检索解决方案研讨会

卫生部发布《食品添加剂明胶生产企业卫生规范》

<http://www.fristlight.cn> 2006-02-07

[作者] 中国食品产业网

[单位] 中国食品产业网

[摘要] 中国食品产业网2006年2月7日讯 卫生部近日制定印发《食品添加剂明胶生产企业卫生规范》。规范规定了明胶生产企业的选址、设计与设施、原料采购、生产过程、质量检验、贮存与运输和从业人员的基本卫生要求和管理原则，将自2006年6月1日起实施。

[关键词] 卫生部;食品添加剂;明胶;卫生规范

中国食品产业网2006年2月7日讯 卫生部近日制定印发《食品添加剂明胶生产企业卫生规范》。规范规定了明胶生产企业的选址、设计与设施、原料采购、生产过程、质量检验、贮存与运输和从业人员的基本卫生要求和管理原则，将自2006年6月1日起实施。食品添加剂明胶属于食品添加剂范围。食品添加剂明胶是将动物的骨和皮，通过一系列工艺处理，降解其所含胶原得到的蛋白质产品，具有独特的理化性能，在食品工业中可用作胶冻剂、乳化剂、增稠剂、澄清剂、搅打剂及黏合剂使用。近年来，我国明胶工业发展迅速，食品添加剂明胶数量及质量显著提高。但是，仍有相当部分企业，在不具备生产条件状况下，违法使用工业废料生产食品添加剂明胶，严重危害消费者身体健康。这个规范强调，禁止使用制革厂鞣制后的任何废料，无检验检疫合格证明的牛、猪、羊等牲畜的皮和骨等原料生产明胶。

[我要入编](#) | [本站介绍](#) | [网站地图](#) | [京ICP证030426号](#) | [公司介绍](#) | [联系方式](#) | [我要投稿](#)

北京雷速科技有限公司 Copyright © 2003-2008 Email: [leisun@fristlight.cn](mailto:leisun@fristlight.cn)

