

局应合理,做到从原料、配料、熬料、预冷、冷冻、包装到入库在一条生产流水线上,避免生产过程的交叉污染;(3)每年投产前对冷食品生产人员进行卫生知识培训和健康检查,合格的才可上岗;(4)原料、水质配方应符合卫生要求,做到不进和不使用腐败变质或质量差的原料,当年生产的所有冷食品配方、工艺必须经卫生防疫站审查合格后才能试产,生产中不得更改用料,不能随意使用食品添加剂。生产用水在投产前进行检验,符合饮用水卫生要求的方可使用;(5)冷食品必须检验合格后出厂,凡有条件的厂都要建立检验室,对每批产品进行微生物指标检验,定期进行理化指标检验,做到产品批检合格后出厂。对不具备检测手段的单位必须委托检验,确保产品合格出厂,同时应建立不合格产品的复制、复验及销毁制度,避免不合格产品流入市场。

近年来本市就有十多个单位因条件确实较差,说服他们放弃了生产冷食品的主张,其中有两家退掉了购回的部分设备。

2. 应相对集中生产。由于冷食品是直接入口食品,对其生产的卫生要求较高,在当前乡镇卫生条件还难以保证的情况下,不宜过多的分散生产冷食品,最好在人口较多、交通方便、水源和供电条件较好的大集镇,选择具有一定生产规模、卫生条件较好、工艺设备较先进,生产品种较齐全的生产单位集中生产,以便加强管理,保证产品质量。

3. 加强卫生监督管理。食品卫生监督员应经常深入冷食品生产单位进行监督,采样化验,发现问题及时解决。81年以来,我们做的工作主要包括:(1)严格掌握新办冷食品生产单位的卫生审查,坚持有条件发证;(2)加强对食品从业人员的培训,提高其卫生素质。(3)督促厂家完善自身卫生管理组织和卫生制度,加强对原料水质处理、生产过程的卫生管理及产品的自检和送检。(4)对不符合卫生要求的冷食生产厂依法进行行政处罚,使冷食品的卫生质量逐年提高。

一九八九年八月十四日

87件冷饮食品中糖精量监测

江西省万年县卫生防疫站 叶建安 李文行

为了解饮料、冰棒中糖精使用情况,我们监测了部分汽酒、汽水、冰棒样品共87件,将结果报告如下:

1. 样品来源 48件为1988年上饶地区12县市食品企业抽样,39件为1988年万年县食品企业抽样。

2. 检测方法 按卫生部食品卫生监督检验所《食品卫生检验方法》理化部分注解离子选择性电极测定食品中糖精的方法进行。

3. 结果与讨论 3.1 共抽样检测87件,糖精含量最低为0.1g/kg,最高为0.44g/kg,平均为0.21g/kg合格14件,总合格率16.09%;经统计学处理三种冷饮食品的合格率无显著性差异。测定样品中糖精含量 $\leq 0.15\text{g/kg}$ 占16.09%; $0.16\sim 0.30\text{g/kg}$ 占66.67%; $> 0.30\text{g/kg}$ 占17.24%,糖精用量总超标率达83.9%。3.2 糖精超标的直接原因为近几年糖源紧张,价格上涨,生产经营者为追求利润以超量糖精代糖加工且有逐年增多趋势,尤其是饮料和冰棒。这种现象应引起各有关部门重视,加强监督、采取必要措施。