

来源于农村加工业的街头食品及货源 的卫生现状与管理初探

山西省汾阳县卫生防疫站 路进孝

近几年来,随着农村政策的改革,农村的食品加工业得到迅速的发展,它所生产的食品以其品种多,数量大,流通渠道广的优势占据市场,成为街头食品不可缺少的来源。但是,也带来了由于生产条件差,生产工艺原始,包装,运输等环节污染严重,而造成的食品卫生质量低劣、街头时有各种掺杂掺假食品出现,对人民的身体健康构成威胁,有的甚至引起食物中毒现象的出现。从1983~1988年我县食物中毒资料来看,来源于农村加工业的食品引起的食物中毒就占总起数的61.21%,为此,我们于1989年5、6月份,从街头食品经营单位和个体摊贩随机抽样着手进行了调查,并对其管理进行了探讨。

1 来源于农村加工业的街头食品及货源卫生现状调查

共调查街头国营集体单位、个体摊贩

表2 287份街头食品卫生质量情况

类 别	冷 饮	酒 类	熟 肉	糕 点	糖 果	炒 货	食 油	酱 醋	豆 制 品	其 它	合 计
合格份数	14	7	18	7	32	26	17	10	12	17	160
合格率(%)	50.00	100.00	40.00	58.33	82.05	86.67	77.27	30.30	54.54	44.74	55.75

126户经营的10种食品。现场采样287份,分别来自95个农村加工业,其中外县,外区6户,本县89户。

1.1 287份街头食品经营概况及卫生状况

1.1.1 287份街头食品经营情况见表1。国营集体单位经营率为21.60%,个体摊贩经营率为78.40%,其经营品种以熟肉制品为多,占15.68%。在126个经营户经营的食品中,37.96%的食品来源于农村加工业。

表1 287份街头食品经营情况

类 别	冷 饮	酒 类	熟 肉	糕 点	糖 果	炒 货	食 油	酱 醋	豆 制 品	其 它	合 计
国营集体单位(份)	2	7		15	6	4	12	7	9		62
个体摊贩(份)	28	5	38	12	24	24	18	23	15	38	225
加工户(个)	10	3	17	5	25	3	15	11	17	9	95

1.1.2 287份街头食品卫生质量,经感官检查,化验室检验,结果是肉制品、酱、醋、冷饮的问题严重,见表2。

1.1.3 287份街头食品索取化验合格证情况:有本周化验单的19份,比例为6.62%,有本月化验单的27份,比例为9.41%,无化验单或化验单超过一个月的241份,占81.98%。

1.1.4 287份货源区域:本县270份,占94.08%,外县的12份,占4.18%,外区5份,占1.74%。

1.2 89户农村食品加工业概况及卫生状况

1.2.1 89户农村食品加工概况

1.2.1.1 89户农村食品加工体制:国营、集体占10.11%,个体占89.90%。

1.2.1.2 89户食品加工业经营形式:

长期加工:一年四季加工生产,占51.18%,其生产品种以熟肉,豆制品,酱醋为多。

季节性加工:据食品生产的不同季节加工生产,占23.59%,其生产品种以冷饮炒货为多。

临时性加工:经营者以农为主,农闲时加工生产,占23.23%,其生产品种以糕点及其它食品为多。

1.2.1.3 从89户食品加工业食品从业人员年龄结构来看(见表3),以年龄组31~50岁为主;从职业上看(见表4),大部分是农民,文化水平低(见表5),经营资金薄弱(见表6)。

1.2.2 89户农村食品加工业卫生状况

表3 89户食品加工业食品从业人员年龄构成

年龄(岁)	15~30	31~50	51~60	60以上	合计
人数(人)	36	134	70	18	258
比例(%)	14.00	51.94	27.13	6.93	100.00

表4 89户食品加工业从业人员职业构成

职业	职工	农民	待业	退休	留职停薪	劳教释放	合计
人数(人)	43	179	29	4	1	2	258
比例(%)	16.67	69.38	11.24	1.55	0.39	0.76	100.00

表5 89户食品加工业从业人员文化程度构成

文化程度	高中	初中	小学	文盲	合计
人数(个)	27	48	181	2	258
比例(%)	10.48	18.61	70.15	0.76	100.00

表6 89户食品加工业经营者资金情况

资金额(元)	100~499	500~999	1000以上	合计
户数(个)	46	32	11	89
比例(%)	51.88	35.96	12.36	100.00

1.2.2.1 食品卫生监督情况:县级监督部门至89年5月底统计,只有21.44%的加工户被

检查过一次,无监督记录,基层食品卫生管理人员检查监督过的户数仅占51.68%,无监督记录。

1.2.2.2. 89户农村食品加工业建筑及卫生设施:无更衣室的占83.31%;露天作业的占70.79%;无库房或原料成品混放者占83.15%;无冷藏设施者占加工熟肉制品户数的70.79%;加工器具不消毒者占89.89%,均无上下水;有68.53%的加工户生产场所30m以内有厕所,粪堆之类污染源。全无自检设备,有70.79%无防蝇、防尘设施,或者不全。

1.2.2.3 卫生检疫检验情况:熟肉加工原料76.40%不检疫,在已检验的23.60%中有70%是送部分样检疫,内脏、头蹄的漏检率为90.40%;成品检验:至89年5月底统计,有66.30%的生产加工户的产品未经检验。

1.2.2.4 89户食品加工业原料的来源:熟肉制品原料来源问题比较严重、有35.30%的加工户是走村串户自己收购,有41.12%的加工户是长期靠贩子送到的,有23.58%的加工户是两种渠道并行。其它食品原料的来源:71%来源于个体商贩,各种食品原料的索证率仅为5.89%。

1.2.2.5 食品的掺杂掺假:在89户生产食品现场发现有“三精水”,熟肉染色用非食用色素,酱醋中兑水,冰棍,冰砖只加糖精、色素冷冻,骡马肉充当牛肉出售等现象。

1.2.2.6 89户食品加工业守法情况见表7,现场采样感观检查和检验结果见表8。

2. 对来源于农村加工业的街头食品及货源卫生管理初步探讨

2.1 加强各级食品卫生监督机构的组织建设
县级监督机构人员存在着严重的不足,全县的监督员数与全县人口之比仅为1.5/10万,基层食品卫生监督人员,乡镇一级大部分是防疫医生兼职,村级为村医兼管,所以,除增加县级监督人员外,还应将乡镇一

表 7

89户食品加工业者守法情况

类 别	个人卫生			环境卫生			营业执照		卫生许可证		健康证		培训证	
	好	中	差	好	中	差	有	无	有	无	有	无	有	无
比例(%)	8.99	24.72	66.29	6.74	16.85	76.40	78.65	21.35	73.03	26.97	80.89	19.11	47.19	52.81

表 8

89户食品加工业现场采样感观检查与化验合格情况

类 别	冷饮	酒类	熟肉	糖果	食油	酱醋	豆制品	其它	计会
采样份数	10	3	17	3	13	19	12	8	85
合格份数	7	3	13	3	10	13	10	7	66
合格率(%)	70.00	100	76.47	100	76.92	68.42	83.33	87.50	77.55

级人员专职固定,村级明确任务,乡镇级监督人员由同级政府任命,负责管辖范围内的食品卫生检查工作,并给予一定的行政处罚权,这样才能加强农村的食品卫生监督工作,使县级监督人员能集中精力管好县城及农村重点户的食品卫生工作。

2.2 提高食品从业人员的培训质量

加强食品从业人员的卫生知识培训,农村加工业重点放在加工业食品卫生知识与《食品卫生法》的宣传教育上,让其懂法,守法;街头食品经营者应重点培训食品的贮存、采购、运输、销售等方面的知识,培训要扎扎实实,逐步提高培训率。

2.3 加强卫生设施的建设

农村食品加工业,街头食品经营单位或摊贩,应加强卫生设施的建设与管理,特别是食品的防腐,加工器具,餐具的消毒,防蝇防尘设施的建设,对经营场所逐步实现固定化,货棚化,坚决取缔流动售货,露天作业。

2.4 根据《食品卫生法》的要求,严格发放食品卫生许可证。

首先要对目前农村食品加工业及街头食品经营者进行一次全面的食品卫生整顿,会同工商等部门,令不符合要求者限期完善,对差距太大的予以取缔,发给合格者卫生许可证和营业执照,对其体检,食品的包装,运输等项目要严格要求。今后的验收发证工作一

定要认真严格。

2.5 对季节性,临时性经营者的管理,

对季节性,临时性经营者,要规定停业请假、交证、开业验收发证制度。

2.6 加强食品卫生检查工作

平时的农村食品卫生工作由乡镇级来完成,县级人员定时不定时进行检查,或者与其它部门联合执法;街头食品经营者的管理,除加强平时监督外,还应认真搞好节假日例行检查,联合执法,在7.8.9月间,检查的次数应相对增加。

2.7 加强卫生检疫,检验工作,实行采购食品索证制度,

熟肉的加工原料,监督部门应同有关部门协商,完善农村生肉的检疫与组织,其它食品加工原料,加工单位应索取对方化验合格证,加工的各种食品,规定每月送监督部门化验至少一次,另外不定期进行抽检,街头食品的采购,不管是对外地还是本地食品,都应实行严格的索证制度,对于本地食品应索取产品本月化验单或合格证,在检查现场,监督部门发现无食品卫生化验单或合格证时,除进行行政处罚外,现场还需抽查,其化验费用由销售者负责,由产品违法造成的一切后果由销售者承担。

来源于农村加工业的食品,随着政策的不断改革,其生产户数,生产规模及生产品种将会更快地发展来充实街头。由于人民生