

辽宁省个体加工熟肉户与街头经营熟肉户的卫生规范要点

辽宁省食品卫生监督检验所 李冠儒

编者按 熟肉的个体加工和街头个体经营情况全国普遍存在,辽宁省食品卫生监督检验所根据本省的实际情况和工作经验制定了其卫生规范要点,并在全省实施,取得了一定成效。为使该规范更加完善,我们欢迎各地根据自己的实际工作经验提出意见,进行补充,使之完善。

街头商贩经营熟肉食品已有长久的历史。虽然它有方便消费者的一面,但也有令人对其安全性担心的一面。据统计,辽宁省有个体熟肉加工户3,646个,个体熟肉销售摊点5,736户,从业人员达15,262人。为加强对个体熟肉加工、销售户的卫生监督管理,提高熟肉食品卫生质量,保障人民身体健康,我们在调查研究、试点的基础上,依照国家颁布的有关卫生法规,对以家庭成员为主从事加工、销售酱卤肉、烧烤肉、烧鸡、扒鸡等熟肉食品的,制订了卫生规范。该规范要点如下

1 条件及设施

1.1 个体熟肉加工户申请卫生许可证必须

符合下列要求:(适用于日产量100公斤以下的加工户。日产量大于100公斤的,按《辽宁省肉制品厂卫生许可证发放批准》执行。)

1.1.1 加工场址不得毗邻有毒有害场所,加工间不得与生活居室相通,院内地面铺装,内外环境整洁。

1.1.2 必须有原料处理、烹调、成品放凉等三个以上的专用加工间,使用面积必须与日产量相适应;自宰禽、兔等小动物必须有待宰圈、屠宰退毛间和皮毛存放处理设施和符合兽医卫生要求。

1.1.3 必须有工具容器洗刷消毒设施(池、刷、消毒剂),有流水洗手消毒设施和更衣处,有与入口处等宽、跨度不小于一米的洗

全、监测检验数据齐全、处罚程序齐全;“三考”是对食品监督员定期进行资料考核、现场考核、群众考核。以此全面评价“标准化管理”落实的程度。在实践中,我们认识到只有狠抓“标准化”工作,食品监督人员才能严格把关,准确掌握各类信息,并把信息及时向监督管理机构反馈,推动PDCA循环,保证监督系统高效地运转。

另处,在处罚违法案例中,由于做到程序合理、取证齐全,也为法制管理提供了有效依据,避免了人为纠纷,因而保证了法律的严肃性,提高了办案效率。由此可见,“标准化”工作也是法制管理的必不可少的基础工作。

结 语

在食品卫生管理中推行的全面质量管理,其重要特征即是它的全面性。它管理的质量是全面的,它实行的管理是全过程的、全员的,是一种灵活运用多种管理技术和管理手段的综合性的食品卫生质量管理。

全面质量管理,既包括对食品卫生工作质量的保证、预防、提高、协调的广泛含义,也包括了对食品卫生监督管理质量保证、协调和提高。因此它是一种科学的管理方法,值得我们每个食品卫生监督人员去探索、去提高。使它在防止食品污染、控制食源性疾患、保障人民身体健康这一总体目标中发挥巨大作用。

靴消毒通过池,原料处理间缓化设备容量不小于日产量的二倍,并便于流水缓化。

1.1.4 烹调间有排烟、排气设备,以煤为燃料的烹调炉灶必须采用室外扒应或使用隔避灶;成品放凉间有机械响温措施和冷藏设施。

1.1.5 各间必须有肉案、工具容器存放台柜和防蝇、防鼠设施;烹调和成品放凉间必须采取防尘措施,原料处理和烹调间必须分别有上、下水设施(上水采用自来水或自流水),排水通畅。

1.1.6 加工间天棚应用光洁材料,墙裙(高度不低于1.8米)和地面为不透水材料构筑,室内采用光照明充足,通风良好。

1.1.7 生熟食品用具必须有明显区别标志。

1.1.8 使用食品添加剂的,必须有称量用具。

1.1.9 有化验室(联建或委托化验单位)。

1.1.10 从业人员有当年健康证和卫生知识培训合格证,熟食间有专用工作服、帽和工作靴(鞋)。

1.1.11 有不透水、带盖的废弃物盛装容器。

1.2 街头熟肉商贩卫生许可证条件:

1.2.1 销售地址必须远离有毒有害场所,环境整洁。

1.2.2 设有熟肉销售亭(房)或其它密闭式售货装置。

1.2.3 售货亭内必须有洗手设备、货物存放和切割台案。售货工具、容器和包装材料必须清洁无毒。

1.2.4 必须有密闭、洁净、无毒的专用运输熟肉容器。

1.2.5 销售者必须设符合卫生要求的存放熟肉、回锅专间和专用冷藏设备及工具容器的洗刷消毒设施。

1.2.6 销售时必须悬挂卫生许可证、工商营业执照,并携带健康证、培训证。穿戴浅

色洁净的工作服、帽。

1.2.7 非自行加工的熟肉销售户,必须有指定的货源单位。

2. 生产经营过程

2.1 原料必须冲洗、修割干净,做到无血、无毛、无粪便污染物、无伤痕病灶,肉品不得直接接触地面,生、熟肉品必须分开存放。成品摊开凉透后方可盛入容器。

2.2 生产用水必须符合国家规定的生活饮用水卫生标准,所用添加剂必须符合食品添加剂使用卫生标准和管理办法的有关规定。

2.3 采购的禽兔等必须有检疫合格证明,购入的原料肉(包括自购于个体商贩的)必须有检疫印章或检疫合格证明。购入的禽兔等及原料肉品必须登记造册,注明来源数量和检疫(验)情况(包括发货票和检疫合格证明),并保存一年备查。

2.4 非自行加工的熟肉销售户,必须有指定的货源单位,路途运输不得超过2小时。

2.5 使用自备水源的,必须严加水源的卫生管理,防止污染。

2.6 加工户的首批产品必须经卫生检验,以后定期化验,每月向当地食品卫生监督机构报告一次产品化验情况;化验单保存一年。销售户必须对产品进行感官检验,质量合格方可出售。

2.7 运输鲜(冻)原料肉的车厢必须“上有盖,下有垫”,运输熟肉制品应有密闭洁净的盛装容器。运输装卸工具、盛装容器、设备必须清洁无毒,严禁污染。

2.8 出售熟肉食品应做到用工具收付款,包装材料清洁无毒。夏秋季节应缩短熟肉的存放时间,并应低温冷藏,防止腐败变质;加工户以销定产,次日销售前回锅加热。

2.9 加工、销售人员应当保持个人卫生,穿戴清洁的工作服、帽;进入熟肉间或售货亭时,要清洗消毒手。凡参予加工销售活动

(下转59页)