

对处理大批量食品的几点建议

上海市食品卫生监督检验所 徐用宽

从事食品卫生监督,有时不可避免地要对大批量食品的卫生质量进行判断和处理。这时面临的主要问题是:既要保证食用安全,又要最大限度地减少物资损失,同时还要尽可能地避免或减少处理上的阻力。以下仅就上述这些关系,谈几点个人体会和建议。

1. 反映食品受污染的指标 由于产销操作的复杂性,各种污染物间并无一定的联系,发现单项污染就应加以处理,这是较易理解和执行的。但对反映食品质量鲜度的一组指标,在进行检验和判断时,常会因各指标未同步呈现变化而感犹豫或共生争议。实际上在反映同种食品质量鲜度的各指标间,虽基本上有相关性,但由于产销环境各种因素多变,各指标的变化也往往不是同步的。当其

中有一项指标不合格时,即说明食品不合卫生要求。但对这种单项指标不合格的食品作出处理决定时,数据要充分,最好能有联系情况的佐证,例如:查得冻肉脂肪酸败是单项指标不合格,若同时又能查实该批冻肉在冷库内贮存过久,这样在处理上就增强了说服力。

2. 已根据某项或某几项指标作出判断和处理决定的食品,不应再做其他指标的检验,也不应对原指标作重复检验。前者会因指标未同步变化而增加复杂性,后者会因受检验工作中检出率和重现性等干扰,两者都会为自己招来麻烦。

3. 用作食品处理依据的指标,必须是反映食品固有成份、鲜度以及无毒害等实质

全食品卫生监督法律文书制作质量定期审核制度,及时纠正针对性不强、模棱两可使被监督单位无所适从的监督语言;③严格行政处罚审批签发制度,及时纠正违法事实认定不准或不当的行政处罚,真正做到监督用语准确、语言精练、符合逻辑、书写规范;行政处罚违法事实清楚、认定准确、证据确凿、法律条文适用准确、违反条款、责任条款分明,条、款、项、目引用层次清楚,手续完备,程序合法,充分发挥食品卫生法的威慑力量。

参 考 文 献

1. 黄杰主编。行政诉讼法讲座。第一版,北京:中国人民公安大学出版社,1989
2. 北京大学法律系主编,法学基础理论。第二版。北京:北京大学出版社,1986
3. 李方编。法律文书知识问答。第一版黑龙江:黑龙江人民出版社,1986

起诉讼。
一九八三年七月一日《食品卫生法(试行)》颁布实施以来,开展了广泛的监督监测活动,有力的打击了不法的食品卫生行为。积累了许多执法办案经验。但由于法规体系不健全及监督机制不健全,加之监督员普遍缺乏较全面的法律知识,在监督执法工作中也难免存在一些问题。调查的428份不合格行政处罚决定书对照《行政诉讼法》第五十三条规定分析,一旦被处罚者不服提起诉讼,至少要有49起被判决撤销,67起[主要证据不足、依据政府文件处罚、超权、滥用职权]被判决变更。

鉴于目前监督队伍现状:①必须加强专业知识、法学理论、法律文书写作等知识的培训,进一步提高监督员的法律责任和法律意识,充分认识到监督执法工作中的“作为不当”和“不作为”的法律后果;②建立健

问题的指标。某些与食品保质有关但非反映食品实质的指标,只能作为监督管理上的要求,不能作为处理食品的依据。有时同一指标在不同的食品上会有不同的涵义,在处理时应辨明其性质区别对待,不能一概而论。例如:牛乳的含水量是成分实质问题,含水量过高,说明有掺杂行为,也影响婴儿喂养和病人调理等效果,可以作为处理依据。但当面包糕点、肉松鱼干等含水量过高时,只能说明对保质不利,如果食品本身实质未变,不能作为处理依据。至于某些属于商品规格的问题,例如老母猪肉及其加工品,更不应与卫生混为一谈去进行处理。

4. 各项食品卫生指标只能应用于标准指定的适用范围,不能随便套用。特别是在同种食品的鲜品和加工品间,由于性状不同,反映质量的指标也必然有别,如随意套用,就会发生判断上的差错。例如配腊肉和熟肉的蛋白质在加工时就会有些变化,在加工后则已凝固,因此不能套用判断鲜肉质量鲜度的挥发性盐基氮指标去判断这些肉制品的质量。

5. 对尚未制订卫生标准的食品进行判断处理时,应多做些对照检验,即把同种食品的正常品和可疑品做检验比较,从中找出问题和处理依据。必要时可召集有关单位代表共同鉴定,并做好讨论记录。

6. 当某批食品的质量优劣不一,而物主要求区别对待时,应嘱物主先自行拣选,分优劣固定存放。然后再对物主认为质量尚好的部分进行抽样检验,按结果作出处理。但这种分档检验只能以一次为限,不能无休止地让物主反复从劣质品种拣选,一般情况下应先将物主自认为质量差的劣档食品作好处理后再抽验其他卫生监督部门遇到这类情况时,切勿代替物主去对食品拣选分档。

7. 凡由物主自行送样申请检验的食品,其检验结果不能作为处理依据。凡由外省、

市、县的食品企业或经营者送样申请检验时,必须持有当地食品卫生监督部门的介绍信,否则不予收验。

8. 跨地区经营的食品企业所生产的食品发生质量问题,而须对其进行处理时,应尽可能先与有关地区的食品卫生监督部门取得联系,以免处理上的脱节。特别是对原料和加工分设在两地,或委托外地加工而使用同一商标的食品企业,不宜单独处理。至于对一般易地转卖的食品,销售地的卫生监督部门可按照本地要求进行处理。

9. 遇数量大,或价值高,或处理时有争议的食品,在进行强制性处理后,应留样备查。一般应保存到物主有效申诉期以后。

10. 凡可经过无害化处理而食用的食品不应轻易废弃。例如受不产生毒素的致病菌污染而本身质量较好的食品,可经高温无害化处理食用;仅有局部病变的肉类可进行修割。可以通过产酸、冷冻、水溶、干化等处理方法消除有害因素的食品,都应充分用当地的条件进行无害化处理后安全食用。但所采取的处理应符合以下几基本要求:(1) 不产生新的卫生问题。(2) 处理后的食品,其色、香、味等性状无大的改变,能为消费者所接受。(3) 处理方法先经多次试验证明确实有效,在实物试验中对受到处理强度最弱的食品中心部位也有确切效果。(4) 在设备和操作上易于落实,不致于流于形式。(5) 在经济上合算。

凡受剧毒药物、烈性传染病病原体、能产生毒素的致病菌污染食品或本身已变质的食品,不得再作食用。

11. 当食品在产销过程中受到某种有害物质污染或可疑污染时,对污染面的划定要谨慎,不宜抱宁多勿漏的观念把污染面划得过大。以免造成处理上的困难而影响处理上的落实。

12. 不论食品批量有多大,作原处理依