

济条件较好的企业实行宣传教育,帮助企业建立自身检验机构,集中代购一些必备的检验器械与试剂或提供购买来源。帮助其进行实验室布局与规划,代培检验员。对于一些经济条件差但又相对集中的企业就建议他们采取集资的办法共同建立检验室。对于无力自身建立检验机构的企业防疫站就因地制宜地开展委托代检业务,由生产厂家定期送检样

品,站检验科负责代检工作。代检收费采取优惠办法。通过以上几种做法,既提高了冷饮食品卫生质量,又使《食品卫生法》有关条款得到了进一步贯彻落实。密切了监督机构与食品生产单位之间的关系,弥补了一些冷饮生产企业无自检能力的缺陷,同时又为防疫站组织了合理的预算外收入。

促进生产经营者自身管理(GMP及HACCP)的经验探讨 从上海汽水厂组建食品卫生科谈起

上海市场浦区卫生防疫站 朱德铭
上海汽水厂 杨惠民 沈亚虹

产品在市场上处于不败之地就得在质量上超于竞争对手。为此,该厂采取全面体制改革,把原来的检验科里有志于食品卫生管理、有高度责任心、具有大中专文化程度的专业人员设置食品卫生科,并建立由厂部到车间班组的食品卫生管理网络;改造旧厂房和从国外引进先进设备同时并举;依据《食品卫生法》及本厂实际情况制订各项规范性管理制度:《上海汽水厂卫生管理标准》、《上海汽水

厂定置管理考核办法》、《空气中霉菌致病菌检测规定》,在组织管理中,明确厂内各有关科室,各级食品卫生管理人员的职责任务,为了认真贯彻执行,又制定了《上海汽水厂卫生否决权》的严格奖惩制度,实施重奖重罚,罚前奖后措施,收效显著。近年来,我区每月对该厂的HACCP抽样检验均合格,产品合格率为100%。由此,企业建立自身组织是提高食品卫生水平措施之一。

冷饮食品污染的关键环节控制与评价

天津北郊卫生防病站 史秉礼 周玉敏 何绍成

针对我区冷饮食品合格率低的原因,我们在1990年3月—8月,对我区的21家冷饮食品生产关键环节进行了卫生现状调查和采样化验,调查分为一般卫生调查和容器卫生调查。

对生产中所用的容器,用具进行了消毒

前、后的采样化验比较,共49份,消毒前合格率为38.77%,指导消毒后的合格率为85.69%。另外对产品也作了消毒前后的比较,共78份样品,消毒前合格率为55.12%,消毒后合格率为98.71%,并做了统计学处理,U界值表($P < 0.001$)。根据所掌握的数

字和调查监督中存在问题,进行了讨论与分析,笔者认为造成冷饮食品合格率低的主要原因有以下3方面:(1)、缺乏科学的管理;(2)、用具、容器消毒不彻底;(3)、个人卫生不良。今后对冷饮食品卫生工作的重点放在对

冷饮食品的监督、监测,提高管理人员的管理水平,加强对从业人员的管理和卫生知识的培训,提高其素质,使冷饮食品卫生质量达到新的水平。

从延边朝鲜族自治州糖酒公司经营性亏损 97 万余元的教训 试谈食品经营过程中的卫生质量控制

吉林省延边朝鲜族自治州卫生防疫站 黄龙德 黄承浩 吴明德
吉林省延吉市卫生防疫站 权成哲 刘炳默 郑寿日

延边朝鲜族自治州糖酒公司(以下简称州糖酒公司),1990年由于大批食品被积压,超过保质期,造成了经营性亏损 97 万余元的严重后果。其主要原因是忽略自身的卫生管理,使食品经营过程中的关键环节处于失控状态。从州糖酒公司的教训可以看出,食品生产经营过程中的关键环节,首先是采购并经

营符合国家卫生质量标准的食品,为此必须严格按照规定“索证”,并在销售前必须到当地食品卫生监督机构登记核准。其次,是在食品的运输和保存中的卫生管理。再次,是必须严格把关每一批,每一种食品的保质期,保证在保质期内提前销售完。

管帮结合搞好铜火锅炊具 管理的体会

淄博市卫生防疫站 王金孚

卫生监督部门本着对铜火锅生产企业管帮结合的原则,对铜火锅不合格因素进行了调查。发现铅、锌含量均溶出量很高。锌最高溶出量达 76mg/L,接近了急性中毒量,其原

因是工艺不科学,制度不规范。通过改进工艺,完善工作规范,使有害物质的溶出量达到了FAO/WHO儿童允许摄入量的标准。

关于河豚鱼加工的良好生产工艺和关键控制环节的探讨

大连市卫生防疫站 郭万春

经过去头、去皮、去内脏和血液的河豚鱼不都属于《中华人民共和国食品卫生法(试

行)》第七条规定的对象,不必一律禁止出售,鉴于河豚鱼本身有毒,又不能全面地、无条件