

有 122 人,难以及时对企业化验室及检验人员进行管理和给予支持,是使企业检验人员不敢如实反映产品质量情况的原因之一。我市规定企业每月初将上月的化验结果报给负责管辖的食品卫生监督机构,连续 3 次不合格要随时报告,但实际上,按时报告化验结果的没几家,对不报的也无制约措施,即便有制约措施,食品卫生监督部门实施也力不从心。

3 改进意见的探讨

针对以上问题初步设想,各级食品卫生监督部门可根据实际情况,按照管辖范围在各食品系统或一个地区设立企业性质的中心化验室、自负盈亏,隶属于食品卫生监督机构,代表监督机构对辖区内的食品企业定期采样化验。其检验人员统一由市级卫生防疫站进行业务技术培训、考核和管理,这样可较真实地反映各类食品质量的情况,而且不增加企业负担,从而也能真正对食品质量的提高起到促进和保证作用,弥补食品卫生监督力量的不足。

食品企业实行卫生等级申报审评制度的效果分析

郑家潮 广东省韶关市卫生防疫站 (512026)

我市管辖 8 县 3 区,市辖的 3 个区没有设置区卫生防疫站,市区范围内的食品卫生工作均由市卫生防疫站负责。由于监督力量不足,全面贯彻落实食品卫生法得不到保证。为促进企业自身管理,从 1991 年开始,我们对食品企业实行了卫生等级申报评审制度,取得了较好的效果,现将具体做法报告如下。

1 申报与审评办法

1.1 由市食品卫生领导小组颁发了《食品生产经营单位食品卫生等级申报审评办法》、《食品生产经营单位卫生等级申报表》,并依据《食品卫生监督员工作规范》中有关行业百分制评分标准,结合我市实际情况,制定出饮食业、粮食保管、乳制品、饮料、冷冻食品、粮食制品、调味品、酒类、茶叶、糕点饼干、糖制品以及面粉生产等 12 类食品行业评分标准,作为审评依据,标准总分为 100 分。在实

行卫生等级申报审评制度前,召开各主管部门主管领导会议和举办各食品企业厂长、饮食店经理学习班,认真宣传具体要求、评分办法和活动方案,并给一定时间对照自查进行整顿。

1.2 规定各食品生产经营单位每月按行业卫生标准自行评分 1 次,记录备查,于 6 月和 12 月上旬填好卫生等级申报表上报各主管部门,再由主管部门复评后于同月中旬报市食品卫生监督检验所。

1.3 由市食品卫生领导小组办公室组织各主管部门领导于 6 月下旬按标准逐项对各食品企业进行初审,12 月下旬进行年审定级。

2 定级与奖惩办法

2.1 参考上半年初审结果,年审评分 95 分以上,授予“食品卫生信得过单位”奖牌,达到 90 ~ 94 分者为食品卫生一级单位,80 ~ 89 分者为二级单位,60 ~ 79

分者为三级单位、不足 60 分为四级单位、评审结果向全市通报。

2.2 对食品卫生三级单位给予限期改进处罚、对四级单位令其停业整顿、凡不申报者、审评时先扣除标准分 10 分并依奖惩办法处理。

2.3 凡连续 2 次食品或食具抽检合格率在 80% 以下、生产或销售有毒有害、掺假变质食品、发生集体性食物中毒事故者、经食品卫生监督检验所验证后、摘取“食

品卫生信得过单位”奖牌并按食品卫生法有关规定进行处罚。

3 申报审评结果与分析

3.1 审评结果 从表 1 看出、1991 年度一级单位较 1990 年度上升 6.3%，其中审评 95 分以上的上升了 10.3%，三级单位下降了 7.8%，出现 2 个四级单位、主要由于频繁换法人代表、工作不落实所致。

表 1 卫生等级审评结果比较					
单位数	一 级 单 位		二 级 单 位	三 级 单 位	四 级 单 位
	95 分以上	90 ~ 94 分	80 ~ 89 分	60 ~ 79 分	60 分以下
1990 年	52	6	21	20	5
1991 年	55	12	20	20	1

表 2 食品企业管理与检验人员配备情况					人
单位数	从业 人员数	管理 人员数	检验室	检验 人员数	
1990 年	52	3683	256	12	38
1991 年	55	3892	274	12	50

3.2 从表 2 看出、1991 年食品企业配备的管理员和检验人员较 1990 年有所增加。食品卫生工作的好坏、企业与企业之间存在的差距、是由他们各自的经济基础、管理水平、人员素质所决定、而有一

支稳定和素质高的管理人员、检验人员、则是搞好各项食品卫生工作的保证。

3.3 食品食具卫生合格率比较 1991 年食品食具卫生合格率较 1990 年上升了 3.2% 和 7.4%， χ^2 检验均无显著性差异。食品食具卫生合格率受许多因素影响、因此、在申报审评中、我们将食品食具的要求引入企业管理机制、务求食品食具的卫生质量稳步提高。

表 3 食品食具卫生合格率比较						份
	食 品			食 具		
	检测数	合格数	总合格率 (%)	检测数	合格数	总合格率 (%)
1990 年	2143	1760	82.1	1120	855	76.3
1991 年	2005	1711	85.3	1009	845	83.7

P>0.5

3.4 实行企业卫生等级申报审评制度、是改变食品卫生工作方法的一种新途径。

由于食品行业的迅速发展、监督力量不足、要全面贯彻食品卫生法得不到保证、

实行企业卫生等级申报审评制度、可调动企业的管理效能、明显改善食品卫生状况和食品卫生质量。

运用 HACCP 系统控制食物中毒

孙瑞兴 无锡市卫生防疫站 (214002)

我市在预防和控制食物中毒方面、运用危害性分析和关键控制点环节 (HACCP) 系统、经过 3 年实践、取得了显著的成绩。

1989 年是我市食物中毒发生起数最多的一年、共发生 66 起、中毒人数为 1141 人、其中细菌性食物中毒发生 63 起、占全年食物中毒的 95.45%; 中毒人数 1108 人、占全年食物中毒人数的 97.11%, 非细菌性食物中毒起数仅占 4.55%, 中毒人数仅占 2.89%, 从而证实了我市食物中毒的主要危害因素是细菌性食物中毒、要降低我市食物中毒、关键是抓住细菌性食物中毒防治措施。我们运用 HACCP 系统、对食物中毒进行了分析、并提出了关键控制措施。

1 食物中毒的危害因素

1.1 食物中毒的季节因素

食物中毒有明显的季节特点、如 1989 年第 1 季度发生 2 起、中毒人数 28 人、第 2 季度发生 1 起、中毒人数 22 人、第 3 季度共发生 60 起、中毒人数 1035 人、占全年中毒起数 90.91%, 中毒人数占全年的 90.71%、第 4 季度发生 3 起、中毒人数 56 人。我市《20 年来食物中毒分析》一文总结、本市食物中毒、1 年出现 2 个季节高峰、第 1 个高峰是 6 月份、第 2 个高峰是 10 月份、通过危害因素分析、确定了我市抓食物中毒的关键时间是

6 ~ 10 月份。

1.2 引起食物中毒的食品因素

1989 年引起食物中毒的主要食品是卤菜、因卤菜引起 58 起食物中毒、占全年的 87.88%, 烧、炒、蒸、煮荤食引起 3 起、素食品 4 起、其他 2 起、故卤菜是引起我市食物中毒的关键食品。

1989 年共从 139 只菜中检出致病菌、其中牛肉 22 次、占 15.83%, 盐水虾 20 次、占 14.39%, 烧鸡、白斩鸡 19 次、占 13.67%, 盐水鸭 15 次、占 10.79%, 上述 4 种卤菜共占 54.68%, 是卤菜管理中的重点。

1.3 操作卫生和从业人员素质因素

本文把交叉污染作为操作卫生和从业人员素质的主要指标来分析、如果在一次食物中毒中从 2 只菜以上 (含 2 只) 检出相同的致病菌、即定为交叉污染。我们对 1989 年因卤菜引起食物中毒得到细菌学证实的 46 起进行分析、其中 1 只菜受污染的 12 起、占 20.09%, 2 只菜检出相同致病菌的 20 起、占 43.48%, 3 只菜检出相同致病菌的 5 起、占 10.87%, 4 只菜检出相同致病菌的 6 起、占 13.04%, 5 只菜以上 (包括 5 只菜) 检出相同致病菌 3 起、占 6.52%, 由此可见、饮食业中的交叉污染存在严重的问题、因此、抓好从业人员素质的培养、也是很重要的因素。

2 制订关键控制措施