

业、种类、具体品种 3 个层次可整理编制出“食品卫生许可项目名称规范”。例如，生产经营方式有销售和生产加工；生产加工可分为糕点、饮料、调味品、食品添加剂及食品包装容器等各生产加工行业，每个行业按生产工艺及卫生要求又可分为许多种类。如：糕点加工行业按生产工艺可分为烘烤型糕点、蒸制型糕点等；饮食行业按经营时应具备的卫生设施条件可分为面点小吃、干面点、西餐、集体膳食等。（表略）

2.2 制定许可项目填写规则

填写许可项目应能确切表述被许可经营的种类（或品种）及经营方式，因此填写许可项目应遵守一定的规则：

2.2.1 选填合适层次的规范名称

其卫生条件具备经营某个别品种、或某类食品、或某行业全部种类时则填写相应具体品种名称、或某类食品名称、或某行业名称。

2.2.2 在规范名称之后注明经营方式

经营方式的类型有：销售、批发、生产、加工、制售。某些行业的种类及经营品种从名称或传统习惯上能反映制作方式时，可不另注。如：面食、炸春卷、烤羊肉串等。

2.2.3 最后应缀加限制词“（限）”，表示许可项目的范

围结束。

2.2.4 有兼营项目时，应以“兼”联接。

2.3 许可项目具体填写类型

2.3.1 规范名称+经营方式+限制词

例：烘烤型糕点加工（限）

2.3.2 规范名称+限制词

例：烤大饼（限）

2.3.3 规范名称+（经营方式）+兼+规范名称+（经营方式）+限制词

例：副食品销售兼散装饮料制售（限）

饮食兼酒水销售（限）

3 小结

通过对食品卫生许可项目填写过程存在问题的分析，认为应制定“食品卫生许可项目填写规范”。并且分行业、种类、具体品种三个层次进行了整理编制的尝试。许可项目按“名称规范”和“填写规则”填写既明确又简洁，是解决其填写混乱的一项有效措施，具有较强的实用价值和可操作性。

协会管理在食品行业自身卫生管理工作中的作用初探

张志信¹ 闫纯谔² 陈杏琴¹ 许英路¹ 朱新英¹

随着我国经济体制改革的不断深化，企业的隶属关系逐步从企业主管部门中分离出来，成为自负盈亏，自主经营的独立经济实体，这对在贯彻《食品卫生法（试行）》中行业自身卫生管理工作的实施带来了新的课题。1991 年石家庄市在熟肉制品业与冷食饮料食品业中建立了 2 个食品卫生管理协会（以下简称“两协”），为加强这 2 个行业自身卫生管理工作闯出了一条新路，现将“两协”的组织管理形式及在食品卫生监督管理中所起的作用与产生的效果做简要的介绍和初步探讨。

1 协会性质与组织管理形式

“两协”是政府部门与企业单位，监督管理机构、生产销售行业、国营个体经济成分融为一体的社会团体。具体组织步骤与管理形式是先由市卫生局、工商局、畜牧局、商贸局等部门协商，共同策划“两协”的基本框架，而后分别请熟肉制品行业和冷饮食品行业中较有影响的生产厂家和购销大户等参与组建成协会筹备组，筹备组主要完成 3 项任

务，即草拟协会章程；申请社团法人资格，召开会员代表暨协会成立大会。在协会章程中明确规定协会的权力机构是会员代表大会选举产生的理事会，理事会由若干名常务理事，理事组成，正、副理事长分别由市卫生局、工商局、畜牧局有关领导出任。正、副秘书长由以上部门选派有关人员担任。协会实行理事会领导下的秘书长负责制。由秘书长主持协会的日常工作。协会还明确了会员的资格、权利和义务，建立了协会的 3 级基层组织和直属检查队，检查队员由各会员单位选派责任心强、素质好的同志担任，经培训后由市卫生局颁发给食品卫生检查员证件。负责对全市熟肉制品及冷饮食品生产经营单位和从业人员的卫生检查。此外，章程还规定了会费的收缴使用管理制度，年终评比，表彰制度等。

2 “两协”在食品卫生行业管理工作中的作用与效果

2.1 强化了食品行业的自身卫生管理，提高了企业的卫生管理水平，日常卫生检查合格率明显提高见表 1。

2.2 协助食品卫生监督部门净化了市场，有力地打击了非法生产经营活动，提高了产品抽检合格率。

“两协”检查队经常与食品卫生监督人员协同工作。成立几年来先后出动车辆 200 余车次，出动人员 1500 余人

1 石家庄市卫生防疫站 (050000)
2 石家庄市卫生局 (050051)

次。没收销毁无卫生保障的熟肉制品 4 万余公斤，伪劣冷饮食品 15 万余瓶（袋、包）。使熟肉，冷饮食品的抽检合格率有了明显提高，见表 2,3。

表 1 45 家熟肉加工单位
在“肉协”成立前后的卫生合格率比较

	检查户数	合格户数	合格率 %
“肉协”成立前（1989 年）	45	28	62.22
“肉协”成立后（1991 年）	45	42	93.33

$\chi^2=12.95$ $P<0.01$

表 2 “肉协”成立前后熟肉制品抽检合格率比较

	抽检份数	合格份数	合格率 %
“肉协”成立前（1989 年）	556	331	59.33
“肉协”成立后（1993 年）	593	458	77.23

$\chi^2=41.8$ $P<0.01$

表 3 “冷协”成立前后冷饮食品抽检合格率比较

	抽检份数	合格份数	合格率 %
“冷协”成立前（1989 年）	258	196	75.97
“冷协”成立后（1993 年）	502	415	82.67

$\chi^2=4.85$ $P<0.05$

2.3 协助食品卫生监督部门加强了对外埠食品的卫生管理。

“两协”会同食品卫生监督部门先后召开冷食、熟肉、饮料外埠产品进市卫生管理会议，对经食品卫生监督部门审查和检测产品的厂家，允许其产品进市，并由协会将该厂家吸收为名誉会员，纳入协会管理。同时，协会派员赴厂进行

现场考察，学到了许多外地好经验，促进了会员单位技术进步与管理水平的提高。对缺乏必要的卫生设施，产品卫生质量没有保障的厂家，由食品卫生监督部门发通知，取消这些厂进市销售产品的资格。

3 讨论

3.1 石家庄市在食品行业中成立卫生管理协会的实践，证明这一方法是可行的。适合我国目前国民经济体制深化改革的新形势，是加强食品行业自身卫生管理，提高食品卫生管理水平的重要途径之一。用同行业协作的方式，把各类性质的企业都组织起来，让本行业的人管理本行业的卫生、建起食品卫生管理的第二条防线。这与近年来国内食品卫生专家倡导的关于建立第二道食品卫生防线的观点是一致的。

3.2 采取成立专业行业卫生管理协会的形式管理食品卫生，不仅提高了行业自身卫生管理的水平，而且有力地支持了食品卫生监督部门的工作。1993 年原石家庄市的生产经营单位是 13651 户，从业人员 66224 人，食品卫生专职监督人员仅有 80 名，人均管辖 170 户，827 人，食品卫生监督力量明显不适应经济发展的需要，石家庄市建立行业卫生管理协会的做法，弥补了监督力量的不足。

3.3 目前，石家庄市还仅是在熟肉和冷饮食品 2 个行业中建立了卫生管理协会组织。如若在饮食、乳品、糕点、副食调料等行业中分别建立起相应的卫生管理协会，最后将各协会联合起来成立“石家庄市食品卫生管理总会”那将会使我市的食品卫生管理出现一个崭新的局面，使全市食品卫生工作再上一个新台阶。

4 参考文献

1 郑鹏然：论改进食品卫生工作的社会途径，中国食品卫生杂志，1989;1(1):2 ~ 5

酱色色度分析与工艺研究

李胜蓉 冯雪顺 巨晓梅 洛阳市食品卫生监督检验所 (471000)

目前酿造业普遍使用酱色（焦糖色）以提高酱油等调味品的色度，有时也用于可乐型饮料的着色和糕点的彩装。优质酱色具有色率高、用量小、溶解性好、无混浊沉淀、色泽鲜亮等特点，对缩短酱油的发酵期，增加无盐固形物含量均可起到良好作用，并能增加出品率，提高酱油的色、香、味等。但目前酱色生产单位大多数为个体土法生产，工艺落后，产品杂质高、色率低、用量大，直接影响酱油的营养成分和卫生质量。为此，我们在市场调研的基础上，进行了酱色生产工艺研究。

1 市场调研

1.1 概况

对市郊（县）13 个酱色生产厂调查，其中 12 家均为未经许可非法生产，生产条件简陋，所用原料及辅料未按规定索证或检验，生产过程中无任何质量控制措施及检测手段，产品质量低劣且不稳定。

