

3 讨论

3.1 本次调查 83 项新、扩、改工程,主动到食品卫生监督机构进行图纸审查 35 家,占调查总数的 42.2%,图纸审查后正式投产使用验收不合格,需重新投资改造的有 9 家,占 25.7%。未到食品卫生监督机构进行图纸审查的 48 家,占调查总数的 57.8%,图纸未审查正式投产使用验收不合格,需重新投资改造的有 34 家,占 70.8%,两者经统计学处理有非常显著意义 ($P < 0.01$)。从改造投资情况看,经图纸审查的改造户都是部分辅助设施不全,投资较少,平均每户 1.32 万元,未经图纸审查的改造户,不但大多辅助设施不全,主体设施布局问题也很严重,投资较大,平均每户 2.96 万元,是经图纸审查投资改造的 2.2 倍。我市每年有新、扩、改食品生产经营企业 1 000 余户,按本次调查 57.8% 的户不到食品卫生监督机构进行图纸审查,有 70.8% 的需重新投资改建。全市食品生产经营企业每年大约浪费 1 200 万余元,这应当使我们充分认识到,对食品生产经营企业的新、扩、改工程进行预防性卫生监督是非常必要的,能有效地帮助企业少走弯路,减少时间上的浪费和资金的损失,使工程的布局、结构更趋合理,更加符合卫生要求。

3.2 未经图纸审查的 48 家,正式投产后验收,生产工艺布局不合理的 34 家,主要是辅助设施不全,缺少的都是关键的辅助设施,如饮食业缺少消毒间、凉菜间,冷饮加工缺少消毒池及洗手设施等,主体设施也存在严重不合理的现象,加工间过小,比例失调、总体布局不合理,原料、加工制作、包装入库不能一条龙,有的甚至颠倒,极易造成交叉污染。调查中了解到,有一些食品生产经营企业,对预防性卫生监督的意义认识不足,不了解对新、扩、改建的食品生产经营企业预防性卫生监督是个不可缺少的法律程序,甚至有的千方百计瞒过食品卫生监督机构而自作主张,自我想象地搞建设。特别那些中小型企业及个体私营企业,企图造成既成事实后监督机构不得不发证,其实欲速而不达,多走了弯路,造成不应有的浪费。

3.3 经图纸审查的 35 家,仍有 10 家 (占 28.6%) 部分采纳或未采纳食品卫生监督机构的意见,这主要是因为厂房布局设计往往受诸多客观条件制约,特别是十几年前建造的老厂房,建造时的用途和规模大多与当前生产的食品或生产规模不一致,新改造时根据生

产厂房来套工艺;再则,工程设计有时也受到资金、土地面积以及供水、供电、排污、消防等多种因素影响,这是食品卫生监督机构的审查意见有时不易被采纳的主要原因。

3.4 调查发现新建食品生产经营单位的选址问题,食品卫生监督机构基本无发言权,新厂址的选址主要由城市规划部门决定,而很少听取监督机构的意见,以至新厂建成后会碰到各类问题。

3.5 调查发现个体私营食品生产经营企业的生产工艺布局不合理的现象较为突出,这些企业法制观念淡薄,卫生知识贫乏,多数厂房都是利用旧房改造,刚开业时为领取卫生许可证一般能按食品卫生监督机构的意见进行改造,但当取得了卫生许可证后,又将改造好的不可缺少的辅助设施改为他用。例如个体饮食业将不可缺少的凉拼间、消毒间改为自己的卧室或仓库。这是个体餐饮业发生食物中毒多的主要原因之一,应当引起高度重视。

3.6 通过本次调查,食品卫生监督机构在预防性卫生监督工作中,在下列几方面需要进一步加强完善。

3.6.1 食品卫生法第十九条已明确规定“食品生产经营企业的新建、扩建、改建工程的选址和设计应当符合卫生要求,其设计审查和工程验收,必须有卫生行政部门参加”,卫生行政部门应积极主动与有关部门加强联系,争取施工设计卫生篇章部分经卫生行政部门审校同意后,方可上报建设主管部门办理审批手续。

3.6.2 基层食品卫生监督员尚缺乏对食品卫生加工工艺流程关键部位的掌握,以及建筑设计图纸审查的基本功,学习实践机会较少,在实际工作中遇到的困难较多,因此,食品卫生监督机构应配备食品加工工艺及建筑设计方面的人员,以及加强现有人员的学习培训,才能真正把预防性卫生监督工作搞好。

3.6.3 预防性卫生监督的宣传工作需进一步加强。本次调查主动到食品卫生监督机构审查图纸的只占 42.2%,说明我们的宣传力度不够,应当充分利用不同的宣传形式,宣传预防性卫生监督的重要意义,使全社会方方面面都支持、理解预防性卫生监督工作,特别是要使食品生产经营企业加强自身管理,自觉地做好预防性卫生监督工作,才能少走弯路,减少经济损失,生产合格的产品。

日照市食品生产经营企业建设项目预防性卫生监督调查

王洛忠 李文荣 梁堂敏 王祥旭
刘 峰 刘 燕 申作江 苏兆春

日照市卫生防疫站 (276800)

根据《中华人民共和国食品卫生法》第十九条规定:食品生产经营企业的新建、扩建、改建工程的选址和设计应当符合卫生要求,其设计审查和工程验收必须有卫生行政部门参加。为了解食品卫生监督机构在食品生产经营企业建设项目中所发挥的监督作用及产生的经济效益情况,调查了日照市 83 项食品生产经营企业的建筑工程,现将结果报告如下。

1 调查内容与方法

1.1 调查对象 食品卫生试行法颁布以来,由食品卫生监督机构参与卫生审查选址、工程设计、竣工验收和未参与卫生审查或部分参与审查的食品加工、饮食、销售行业的新、扩、改工程。

1.2 调查重点 本次重点调查食品生产经营企业对食品卫生监督机构审查意见的采纳情况,正式投产经营后工程更改情况以及整改投资情况,现生产布局是否合理等。

1.3 调查方法 采用查阅有关场所平面布局图,按

照各行业卫生规范要求现场勘察,其中食品加工业按照卫生部颁布的相应《食品企业卫生规范要求》,饮食业按照《饮食建筑设计规范》要求,设计和竣工验收均符合监督机构提出的要求,视为审查意见完全采纳。反之,则为部分采纳或未采纳,对未经监督机构图纸审查或审查意见部分采纳、不予采纳,正式投产使用后布局不合理、操作不方便及对食品卫生质量有一定影响,需对工程进行更改,所造成的经济损失进行调查登记。

2 调查结果

共调查了 83 项新、扩、改工程,结果见表 1、2。经图纸审查 35 家,正式投产验收不合格 9 家占 25.7%,未经图纸审查 48 家,正式投产验收不合格 34 家,占 70.8%,两者经统计学处理有非常显著意义($P<0.01$)。未经图纸审查,重新改造投资金额平均每户 2.96 万元,是经图纸审查重新改造投资金额平均每户的 2.2 倍。

表 1 35 家新、扩、改工程经图纸审查验收后更改情况

	调查 户数	图纸审查意见采纳情况			正式投产改造情况				需改造投资	
		完全	部分	未采纳	不需改造	%	需改造	%	万元	平均户
饮食	18	12	4	2	13	72.2	5	10.4	0.84	
加工	10	6	2	2	6	60.0	4	40.0	1.92	
销售	7	7	0	0	7	100.0	0	0.0	0.00	
合计	35	25	6	4	26	74.3	9	25.7	1.32	

表 2 48 家新、扩、改工程未经图纸审查验收后更改情况

	调查 户数	生产工艺布局			正式投产改造情况				需改造投资	
		合理	辅助设施不合理	主体设施不合理	不需改造	%	需改造	%	万元	平均户
饮食	32	9	15	8	9	28.1	23	71.9	2.83	
加工	11	2	6	3	2	18.2	9	81.8	3.82	
销售	5	3	2	0	3	60.0	2	40.0	0.61	
合计	48	14	23	11	14	29.2	34	70.8	2.96	