

物中毒情况,以及1993年~1996年《中国食品卫生杂志》报道情况看,亚硝酸盐污染熟卤肉制品现象严重,危害越来越大。故应把亚硝酸盐食物中毒作为当前食品卫生工作的重点来抓。

3.2 我市卫生行政部门于1997年8月,向饮食业发出了预防亚硝酸盐食物中毒的紧急通知。主要精神是从通知之日起,我市饮食业禁止使用发色剂。通知颁发后,监督人员内部仍有争议,认为国标2760—86允许发色剂用于肉制品,而熟卤肉制品又是肉制品中的一种,这些认识上的混乱,给监督管理工作带来不利影响。

3.3 卤肉食品是我国,尤其是南方人喜爱的传统风味食品,其传统加工方法根本不添加发色剂,而是添加植物香料卤熟后,再抹上炒糖色,其表面油光闪亮,香味扑鼻,要人们吃上这种安全卫生、原汁原味的熟卤肉食品,国家有关标准、管理办法就应该明确规

定,禁止在熟卤肉制品中使用亚硝酸盐等发色剂,以达到“定分止乱”的目的,从而有效控制亚硝酸盐所致食物中毒的发生。

4 参考文献

- 1 郑鹏然,周树南.食品卫生全书.北京:红旗出版社,1996,1039
- 2 刘玉华,等.一起奇异变形杆菌和亚硝酸盐引起的混合型食物中毒.中国食品卫生杂志,1993,5(4):61
- 3 张晓东,等.熟卤肉亚硝酸盐污染浅析.中国食品卫生杂志,1994,6(1):35
- 4 冯雪顺,等.市售熟牛肉亚硝酸盐污染状况分析.中国食品卫生杂志,1995,7(3):40~41
- 5 刘书奎,等.亚硝酸盐在肉制品中的使用现状调查.中国食品卫生杂志,1995,7(4):44~45
- 6 王中州.河南省亚硝酸盐中毒与经销使用现状及对策.中国食品卫生杂志,1996年,8(3):40~41

军队对外食品生产经营单位卫生监督管理方法探讨

吴小龙 王明龙 张春其 浙江省嘉兴市卫生防疫站 (314001)

改革开放使社会主义市场经济得到飞速发展,军队在积极参与地方建设的同时,利用自己的资源也逐步组建了一些对外食品生产经营单位。对于军办对外食品生产经营单位的监督管理,《中华人民共和国食品卫生法释义》(以下简称《食品卫生法释义》)第五十六条中作了如下描述:“军队对外经营的食品的供给对象是社会公众,不涉及军队官兵的身体健康与安全,不涉及军事秘密,因此应当纳入国家卫生行政统一管理范围,由军队对外经营食品企业所在地卫生行政部门进行管理和监督。”

我们从1989年开始对辖区内的军办对外食品经营单位依法实施监督管理,总结几年的执法实践体会到,由于其监督过程中可能涉及到一些军事设施及军队内部有关卫生法规在监督管理上与《食品卫生法》存在交叉和不一致性,对于军办对外食品生产经营单位的监督管理,不能照搬一般的管理模式,既要管理好这些单位的食品卫生,又要处理好地方与部队的关系。

1 基本情况

某军用机场位于本市的交通要道边,在机场地域

内有饭店、副食品店、冷库等。饭店全部位于公路旁,由部队承包给非军人经营,属对外经营;副食品店在生活区内,属对内经营;冷库由部队自己经营,对外承揽有关食品冷藏业务。

2 存在问题 部队与地方在执行法律、法规上存在不一致

我们在监督过程中发现,饭店在取得地方卫生行政部门的食品卫生许可证(以下简称许可证)的同时,又都申领了由部队签发的许可证,冷库及副食品店只有由部队签发的许可证。从业人员所出示的健康证有的是地方签发,有的是机场卫生队签发。对于饭店同时具备二张同一性质的许可证,在法律上显然是不符合规定的,经与机场卫生队联系后,他们出示了《空军执行〈中华人民共和国食品卫生法(试行)〉实施细则》(以下简称《细则》)及“中国人民解放军三总部在1983年制定的《关于贯彻执行中华人民共和国食品卫生法(试行)若干问题的规定》(以下简称《规定》)。在1995年10月30日前我们地方卫生行政部门对军办对外食品经营单位实施监督管理时,将该《细则》、《规定》作为空军内部执行《食品卫生法(试行)》的文件,是具有法律效力的。《食品卫生法》于1995年10

月30日实施后,针对《细则》、《规定》中的某些条款,我们指出,《食品卫生法(试行)》已于1995年10月30日作废,部队以前出示的《细则》、《规定》相应的也和试行法同时失去了法律效力。机场卫生队参照我们的意见,与上级联系、反映后的答复是:在新的《细则》、《规定》未制订实施前,空军执行《食品卫生法》的有关程序仍沿用原《细则》、《规定》。该《细则》第四条规定:凡空军对内、对外营业的食品生产经营单位须经空军或军区空军后勤部卫生防疫队检查验收合格,发给许可证后方可营业。而依照《规定》:凡军办对外营业的食品生产、经营单位,必须取得地方卫生许可证后方可营业,营业中应接受地方和军队食品卫生监督机构的指导和监督。参照《食品卫生法释义》第五十六条第3点:军队对外经营的食物适用本法的规定,不适用本条授权中央军委制定的军队专用食品和自供食品卫生管理办法,应当接受地方卫生行政部门的管理和监督。这样,《细则》、《规定》、《食品卫生法》三者之间存在着不一致性。按照《食品卫生法》,上述饭店及冷库都必须取得地方卫生行政部门的许可证后方可营业,而且只接受地方卫生行政部门的监督管理。

3 讨论

3.1 许可证及健康证的发放管理

在《细则》、《规定》、《食品卫生法》三者存在不一致的情况下,目前不论哪一方放弃监督管理,都可以说是一种行政不作为行为,但地方和部队又同时对其实施监督管理、特别是许可证及健康证的发证管理,如果双方甚至三方处理得不好,一则直接影响部队和地方的关系,二则很有可能引起承包户的不满,导致行政诉讼。

我们与机场卫生队协调后达成共识:对饭店的食品卫生工作必须抓好,冷库也应办理地方许可证;今后涉及到军办对外营业的单位,应先取得地方许可证后方可营业,其生产、加工、营业场所的卫生要求均按照地方规定执行,至于《细则》中要求办理军队许可证,地方卫生行政部门不加干涉,但也不予承认,仅限于部队内部的工作程序,部队在自己或承包给非军人

经营时,也须与其说明情况,使其有充分的认识。地方发放的许可证在单位名称一栏中只写××饭店,并与地方工商部门协调,在办理工商营业执照时,必须持有地方发放的许可证方准予办理。对从业人员的健康检查,对外经营单位的从业人员可自主选择,地方和部队发放的健康证都予以承认,但检查项目及要求按地方标准执行。

3.2 经常性监督检查及违法行为的处理

由于军队的特殊性,可能在该地域内涉及到一些军事设施或秘密,经协调后认为,日常对军办对外食品生产经营单位的监督检查,由机场卫生队监督员陪同,对检查中发现的问题经指出后有时也可由部队督促改进;卫生队在根据自身特点组织检查时,可对一些卫生条件差、屡教不改的单位及时与地方卫生行政部门取得联系,以便共同组织查处;地方卫生行政部门对一些投诉事件或突发事件进行处理的同时,应及时将情况反馈给机场卫生队;对于军办对内的副食品店的监督管理由部队按照《细则》执行,但由于大多数副食品是由地方生产,所以,受部队邀请,我们对这些单位也经常进行一些检查和指导。

对违法行为需进行行政处罚时,由于《细则》中第七条对军队食品卫生监督员也相应授与了行政处罚的权限,这样就涉及到了行政处罚的管辖问题。双方协调后认为,对监督过程中遇到的实际问题,分别向上一级机关上报、请示,在未得到批复之前,参照《食品卫生法释义》第五十六条执行,即由地方卫生行政部门对违法行为实施行政处罚,军办对外食品生产经营单位应接受地方卫生行政部门的裁决。地方卫生行政部门将处理结果通报并抄送机场卫生队,由其相应备案。

3.3 法规的调整

由于相关法律、法规的不一致,导致出现了一店二证现象及监督过程中的一些问题。军队食品卫生有关法规的调整可通过军队内部逐级反映上报。地方卫生行政部门只能将遇到的实际问题通过自身的渠道向卫生部请示,以便能协调解决,使有关法规作相应的调整。