

# 江门市江海区 1992~1995 年 623 宗违反《食品卫生法(试行)》案例分析

杨大培 广东省江门市江海区卫生防疫站 (529000)

为更好地贯彻实施 1995 年 10 月 30 日颁布的《中华人民共和国食品卫生法》，总结经验，提高食品卫生监督水平，现将我区 1992~1995 年共 623 宗违反《食品卫生法(试行)》案例归类分析如下。

## 1 材料和方法

### 1.1 材料

来源于 1992~1995 年我区食品卫生监督过程中作出的卫生行政处罚监督文书。

### 1.2 方法

收集 1992~1995 年共 623 宗行政处罚案例分类统计，在统计方法上，如某一案例作出多项行政处罚，按实际处罚项数统计，如违法行为涉及多项条款，按实际违法条款统计。

## 2 结果与分析

### 2.1 违法主体受行政处罚分类

在警告并限期改进的监督文书中，92.1%均提出了较为详细的整改意见，说明监督机构在依法行政的前提下，注重宣传教育，帮助生产经营企业解决卫生技术问题。

表 1 违法主体受行政处罚分类表

|         | 警告并限期改进 | 没收或销毁食品 | 罚款    | 责令停业改进 | 合计  |
|---------|---------|---------|-------|--------|-----|
| 例数      | 492     | 105     | 290   | 71     | 958 |
| 占总例数百分比 | 51.36   | 10.96   | 30.27 | 7.41   | 100 |

### 2.2 违法主体违反条款分类

表 2 违法主体违反  
《食品卫生法(试行)》条款分类表

| 条款        | 第 6 条 | 第 7 条 | 第 25 条 | 第 26 条 | 其它   | 合计   |
|-----------|-------|-------|--------|--------|------|------|
| 例数        | 647   | 113   | 201    | 185    | 21   | 1167 |
| 占总例数百分比 % | 55.44 | 9.68  | 17.22  | 15.85  | 1.80 | 100  |

违反第 6 条生产过程卫生要求主要表现为：①环境卫生不符合卫生要求，如地面积水，菜渣垃圾散落地下，垃圾无加盖容器盛装，墙裙脏污等；②卫生布局不妥及卫生设施不足，如工艺流程不合理，无必要功能间，无防蝇、防尘、防污染设施，食具消毒保洁设施不足等；③卫生管理不善，如生熟食品混放，原料与成品交叉污染，从业人员留长指甲及未穿戴工作衣帽上岗等。违反第 25 条主要表现为从业人员未按要求体检，未能领取当年有效健康证上岗。违反第 26 条主要表现为企业未按要求领取《卫生许可证》擅自开业，或原卫生许可证过期。违反第 7 条主要表现为生产经营过期变质，或污秽不洁，或不符合卫生标准的食品。违反其它条款表现为定型包装食品标签不规范，新建、扩建、改建工程未申报审批等。

### 2.3 违法主体类别

表 3 违法主体类别统计表

| 类别      | 饮食业   | 食品流动摊档 | 副食销售业 | 食品加工业 | 合计  |
|---------|-------|--------|-------|-------|-----|
| 例数      | 375   | 131    | 48    | 69    | 623 |
| 占总例数百分比 | 60.20 | 21.03  | 7.70  | 11.08 | 100 |

饮食业违法情况居首位，主要表现在卫生设施不足(如粗加工部及食具洗消保洁部设施不足)，卫生管理不善(如冰箱食品生熟混放，未使用食具消毒保洁设施或使用不当，从业人员留长指甲、未穿戴工作衣帽上岗)，两证(卫生许可证和健康证)不全。流动食品摊档多为小炒、小食、糕点外卖，无水源、无餐具洗消设施，也未使用一次性餐具，无防蝇、防尘、防污染设施，无卫生许可证及从业人员健康证，随意在尘土飞扬的路边露天摆卖。食品加工业违法主要为熟食及糕点加工，生产场所缺乏员工洗手及工用具洗消设施，产品制作滥用人工合成色素，成品保存销售缺乏防蝇设施。副食销售业主要为从业人员健康证不全及销售过期变质或无生产日期或保存期的定型包装食品。

### 3 讨论

通过对 623 宗违法案例分析发现,被处罚单位主要为饮食业及食品流动摊档,违法事实主要是加工经营场所及食品卫生质量不符合卫生要求,以及两证(健康证、卫生许可证)不全。

3.1 今后应加强饮食业及食品流动摊档的监督,加大执法力度,对知法犯法者从严处理,对流动食品摊档联合工商、城监、交警等部门联合执法,齐抓共管,常抓不懈,坚决取缔不符合卫生要求的流动食品摊

档,引导使用具有卫生防护设施的食品统一销售车,以强化卫生管理。

3.2 应加强食品生产经营企业新建、扩建、改建工程的预防性卫生监督,严格把好发证关,搞好卫生基础设施建设。

3.3 加强食品生产经营人员卫生知识及法制知识培训工作,提高从业人员法制和卫生意识水平,完善企业自身食品卫生管理规范。

## 食品出证与索证之窥见

徐吉德 陈 涛 杨连军 山东省齐河县卫生防疫站 (251100)

《中华人民共和国食品卫生法》(以下简称《食品卫生法》)第二十五条规定:“食品生产经营者采购食品及其原料,应当按照国家有关规定索取检验合格证或者化验单,销售者应当保证提供”。我县自 1986 年开展食品卫生检验出证与索证工作,十几年来,的工作实践使我们体会到,由于食品流通范围广,经营方式多样化,批发、销售环节多,购货渠道复杂等原因,食品卫生检验出证与索证是一项复杂的工作。一是食品生产经营者对食品の出证与索证不重视,在采购食品时,只考虑食品的销路和经济利益,不注重索取“卫生检验合格证”,有的名牌紧俏食品生产厂家,自恃产品销路好,产品不经卫生检验出证即投放市场。而一些条件落后、工艺设备简陋又自知其产品卫生质量差的生产厂家,不敢向监督部门报验,瞒天过海,私自流入市场。二是随着我国经济体制改革和交通运输事业的发展,国营、集体、个体经营并存,互相竞争,批发、购货、销售渠道复杂,可以从生产厂家直接购货或厂家送货上门,也可以从任何单位进货或倒手批发给他人,从而给食品出证和索证造成了一定的困难。三是食品企业和县级监督机构的监测检验手段落后,不适应实际工作的需要,多数食品生产企业虽然建立了化验室,但仪器、设备落后,只能对生产过程中的部分质量进行控制,不能进行全面卫生质量检验。少数条件较好的食品生产企业也只能开展卫生指标检验,而不能做全面理化分析。县级卫生监督机构也因人员少,检测设备陈旧,有些项目还不能全面开展,如溶剂残留及黄曲霉毒素  $B_1$  的检测,致使有些食品不能按照食品卫生标准规定的检验项目进行检验出证。

四是对出证工作重视不够,造成索证难。《食品卫生法》和各省、自治区、直辖市制定的食品卫生索证规定,主要是从索证的角度提出要求,没有把出证放在主要的位置,致使各地在实际工作中主要抓外埠食品索证,而忽视了当地生产食品的检验出证,产地不出证,食品采购者无证可索。五是许多采购、经营者把生产厂家的“产品合格证”当做卫生检验合格证,有效的索证中使用检验合格证的很少。由于食品流通范围广,批发环节多,化验单虽经多次复制,也难以满足众多食品经营者采购食品时的索证需要,使基层许多食品经营者不能提供索证的依据。针对以上问题,我县在食品索证工作中采取了“采购者登记报告,监督部门抽查核实”的办法,即食品生产经营者从外地采购食品后,定期向监督机构报送“采购食品索证登记表”,卫生监督机构定期或不定期地对各单位的索证情况进行抽查,核实是否与上报的登记表内容相符。凡与登记表不符或伪造化验结果的,一是责令立即停止销售,限期索证;二是对该批食品进行抽样检验。检验合格取得“检验合格证”后方可继续销售经营。据各副食公司、批发部、商店的登记报表统计,80%以上只有食品生产厂家的“产品合格证”,而没有县级以上卫生监督机构出具的检验合格证或化验单。提高食品卫生质量,打击假、冒、伪、劣食品的生产经营已成为广大人民群众的有力呼声和迫切愿望。食品卫生检验出证与索证是控制食品卫生质量好坏的关键措施,是关系到人民群众身体健康的大事,应当作为卫生监督机构的主要工作内容抓紧抓好,在此提出以下几点建议。