

食品卫生标准复审情况分析

韩玉莲 张志强 赵丹宇 田景华
(卫生部食品卫生监督检验所, 北京 10021)

复审工作是标准化工作的一个重要环节,是保证标准有效性的重要手段。但由于多年来未对标准复审工作建立起制度,致使标龄过长现象十分严重,据国家质量技术监督局的统计,在我国现行的 18 359 项国家标准中(1997 年底),1990 年以前制定的有 10 000 项,标龄 5 年以上的(1992 年以前制定)有 12 000 项,这个现象已极大地影响了国家标准的有效性。因此,加快国家标准的复审工作,并对需要修订的国家标准及时进行修订,已显得十分必要和重要。为确保国家标准的适应性,有效性,满足食品卫生监督执法工作的实际需要,按照《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国标准化法实施条例》的有关规定以及国家质量技术监督局标发(1997) 65 号文的要求,我们于 1997 年对现行食品卫生国家标准(1990 年以前发布的)进行了复审,较为客观、科学地分析了标准所存在的问题,确定了标准的属性(强制性或推荐性),并为以后的修订工作提供了科学依据。

1 复审内容与技术路线

1.1 复审内容 复审标准皆为 1990 年以前颁布的现行食品卫生标准,包括食品卫生分类标准;污染物限量标准;食品容器、包装材料卫生标准;农药残留限量标准;食品生产企业卫生规范;食品卫生标准检验方法等六大类标准。内容包括标准的适用范围、技术要求、标准检验方法、标准文本格式及计量单位等。

1.2 技术路线 本次复审是在编制“九·五”规划的基础上,依据全国各食品卫生标准协作组上报的制(修)订计划的立项依据;标准在实施过程中的反馈意见;查阅和收集国内外的标准;广泛征求各有关领导、专家意见,并经全国食品卫生标准专业委员会审查进行的。

2 复审结果与分析

2.1 复审结果 本次共复审了现行食品卫生标准 124 项,其中 7 项为国家内部标准(GBn),90 项需修订,30 项继续有效(建议为推荐标准),4 项废止,详细结果见表 1。

表 1 食品卫生国家标准(1990 年以前发布)复审结果

项

序号	标准分类名称	标准性质	项目数	复审结果		
				继续有效	修订	废止
1	食品卫生分类标准	GB	53		49	4
2	食品中环境污染物限量标准	GB	5		5	
3	食品容器、包装材料卫生标准	GB	20		20	
4	食品中农药残留限量标准	GB	2		2	
5	食品生产企业卫生规范	GB	14		14	
6	食品卫生标准检验方法	GB/T	30	30		
合计			124	30	90	4

2.2 存在的问题与分析

标龄过长适用度下降 从复审的 124 项标准看,标龄均在 10 年以上,个别标准已超过 20 年,这个现象说明标准的适用度已在下降,严重地影响了食品卫生标准的有效性。如 GB2715—81《粮食卫生标准》,该标准的制定依据主要来源于 70 年代我国的粮食污染情况的调查资料,在农药残留限量指标中仅规定了有机氯农药的限量指标,而对其他杀虫剂农药均未规定。因有机氯农药有高残留和污染环境的问题,一些国家在 70 年代相继限用和禁用。我国于 1983 年也已停止生产并已禁止使用六六六、滴滴涕。自停止生产并已禁止使用有机氯杀虫剂农药以来,有机磷类、氨基甲酸酯类、拟除虫菊酯类等新品种杀虫剂已相继在我国使用,这类农药同样存在残留问题。另外,在该标准中还存在重金属污染指标及霉菌毒素指标不科学、针对性不强等问题,如汞指标的制定依据是以当时使用有机汞农药污染的资料,但我国已于 1970 年禁止使用有机汞农药,并在近几年的食品卫生检测中发现汞对粮食的污染已很小。

标准的技术内容与相关法律不一致 由于食品卫生标准是食品卫生法规体系的重要组成部分,所以,标准的技术内容应与相关法律一致,这样才能保证食品卫生标准在食品卫生监督执法中发挥应有的作用。例如 GB 2731—88《火腿卫生标准》等六项标准,感官指标规定二级鲜度的色泽:表面可以有霉点;组织状态:肉身稍软;气味:风味略减,脂肪有轻度酸败味。显然,该标准的感官指标的规定与《食品卫生法》第六条:“食品应当无毒、无害、符合应当有的营养要求,具有相应的色、香、味等感官形状。”的规定不一致。故大大降低了该标准的使用价值,给食品卫生监督执法带来困难。

标准覆盖面小 如 GB 10138—88《咸鲳鱼卫生标准》等六个标准:该类标准是按鱼种逐一制定,覆盖面小,指标少。为此,建议在修订该类标准时,应针对目前食品的现状,除对标准的技术内容如重金属、盐的限量指标和酸败指标修订外,还应根据现实情况对各个标准进行适当的归类合并。

标准的局限性 标准的局限性给标准的实施带来很大的不利,调整标准的使用范围是标准得以真正实施的必由之路。如 GB 2739—81《湟鱼卫生标准》,该标准使用范围很小,又因其鱼内脏有毒蛋白(肉可能也有毒),现产量不多(青海特产),建议调整为地方标准。

标准与相应的检验方法不配套 如 GB 9683—88《复合食品包装袋卫生标准》中“感官指标”缺乏科学、客观的评价方法;并且“甲苯二胺”指标的检验方法应改为灵敏度高的液相色谱法。

计量单位不是采用国际法定单位 在酱油卫生标准中氨基酸态氮以“%”表示,由于标准不是采用国际法定单位,而且和相应的酱油卫生标准的分析方法中氨基酸态氮以“g/100mL”表示不一致,给食品卫生监督检查部门带来不便,难以掌握及正确使用。

标准指标少,不科学 如:GB 10145—88《熟制鱼丸(半成品)卫生标准》仅限细菌指标,对生产过程中可能产生的污染及有毒有害物均未规定。GB 2732—88《板鸭(咸鸭)卫生标准》中理化指标酸价不合理,如按现行标准判定可使一些合格的真空包装产品判为不合格,水分是间接反映产品卫生质量的指标,应增加水分指标。

14 个食品生产企业卫生规范 该类标准是在 1988 至 1990 三年间以国标形式制定并颁布的食品生产企业卫生规范(即类似于国际上被普遍采用的 GMP 标准)，“卫生规范”作为国家强制性标准已正式颁布十余年。但这些必须强制性执行“卫生规范”至今都没有得到真正的贯彻实施。其本身的科学性和实用性是影响实施的一个重要的因素。(1)规范的针对性不强。对各种不同类型的产品没有特定的要求。例如饮料厂卫生规范的制定依据主要是来源于碳酸型饮料,而对其它类型的饮料如果汁饮料、含乳饮料则无法应用。名为饮料厂卫生规范,但实际上并不能在所有饮料生产企业通用,给“卫生规范”的实施带来很大的困难。(2)科学性和可操作性较差 危险性因素分析和关键控制点建立(HACCP)的方法,在“卫生规范”的制定过程中,应该是必不可少的技术环节,而在已制定的“卫生规范”中并没有体现这一点,在九大项基础内容中,没有设立关键控制环节和制定相应的控制措施及量化的控制指标。这对企业的自身管理和食检部门的监督检查工作来说,没能体现出“卫生规范”准确、高效的优点,大大减低了“卫生规范”的应用价值。为此,建议在修订该类标准时要根据国情采用国际规范化管理,制定适用于我国的“卫生规范”即 GMP 管理。并在 GMP 管理的基础上,对生

产企业提出实施 HACCP 控制的要求,以提高产品卫生质量。

20 个食品包装材料与容器卫生标准 该类标准已实施 10 年,这 10 年也是食品工业发展最快的 10 年,随着高新技术的引进、化学工业的发展和外贸的需要,新的包装材料、各种食品涂料及加工助剂的使用,使得该类标准已不适用市场经济发展的需要。对一些新的食品容器原料的配方、生产工艺及使用情况要进行卫生学调查,对一些指标进行验证,作适当的修订。

标准文本编写不规范 从复审的所有标准文本来看,标准编写和 GB/T 1.1—1993《标准工作导则,第 1 单元标准的起草与表达规则第 1 部分:标准编写的基本规定》和预防医科院标准处 1997 年 3 月编写的《标准编写及审批指南》规定的要求差距较大。标准是以特定形式发布,作为共同遵守的准则和依据,所以,在修订以上各标准时应十分重视标准文本的编写质量。

3 小结 综上所述,复审的 124 项标准中都存在不同程度的问题,为确保标准的有效性,建议在制定年度计划时首先安排复审后需要修订的项目,并建立国家标准复审制度,保证每项标准都能及时得到复审。

中图分类号:G255.54;R15 文献标识码:C 文章编号:1004—8456(2000)02—0028—03

运用 HACCP 原理保障大型运动会的食品安全

周汉文

(上海市长宁区卫生防疫站,上海 200051)

近几年来,我区承担了东亚运动会、弱智人特殊奥林匹克运动会(特奥运会)、第八届全国运动会(八运会)、世界中学生运动会(世中运会)的接待与比赛任务。运动员、教练员、裁判员等住宿、比赛在我区,卫生监督部门为保证国际、国内大型运动会的食品安全,预防食源性疾病与食物中毒,运用 HACCP 原理,取得了稳定可靠的成效。

1 材料与方方法

1.1 材料 我区关于东亚运动会、特奥运会、八运会、世中运会期间食品卫生保障计划、监督监测报表及专题工作总结。

1.2 方法 HACCP 原理。

2 结果与分析

2.1 HA(危害分析) 对影响运动会期间食品卫生安全众多因素逐个作危害分析,根据严重程度及危险性,找出主要潜在的危害因素与食品从业人员、设施布局、工作用餐具、原料及加工等有关。

2.1.1 食品从业人员 有上岗才数日的新手,有刚换了的厨师班子,有从炊事班转入宾馆不久的厨工等等,食品卫生知识不足。

东亚运上半年开幕,有些人员当年还未体检;八运会、特奥会、世中会下半年进行,多数从业人员体检已过了数月,可能会有新患病者或带菌者。

有的从业人员个人卫生差,留长指甲、懒洗手,工作衣脏,戴工作帽露出长发,都可能污染食品。

2.1.2 设施与布局 对接待运动员食宿的宾馆预检查,发现问题有:G 大厦冷盆间出菜与洗碗间收碗路线交叉;C 宾馆点心制作就在烹调灶台旁,布局不合理;M 宾馆厨房与餐厅相隔一层楼,但送菜无升降机,服务员上下楼梯菜肴易受污染;F 度假村厨房天花板有霉斑、有剥落及防蝇设施不全;S 大酒店冰箱陈旧冷气不足,洗作间荤蔬池未区分;N 宾馆冷盆间净水器滤料数年未换,滤水中细菌总数超过卫生标准等。