

每天对食品的质量进行检查,剔除变质食品,保证食品质量。加工生食品的净菜加工场内严禁加工熟食,熟食卤菜的加工销售严格按照“五专”,即专人、专间、专用工具、专用消毒设备、专用冰箱,防止生熟食交叉污染。

3.6 各连锁店超市和大型超市均成立配供中心,实行统一进货统一质量把关。对进场食品重点把好每年第一次进场时的索证关,必须索取同批食品的化验单,审查质量是否合格,同时需检查有无卫生许可证,防止假冒伪劣食品混入超市销售,对未提供同批化验单的食品由卫生监督部门抽样检验,合格者方可在超市销售。平时按规定索证,并由监督员对销

售的各类食品实行不定期的抽样监测。

4 效果

两年来通过实施上述措施对食品超市进行卫生监督管理,收到了良好的效果。卫生许可证持证率达到100%,食品从业人员健康证持证率达到了规定要求。超过保质期的食品大大降低,散装直接入口食品、盆装净菜及其它食品的加工和销售卫生均有了明显提高。食品进货时卫生质量有人把关,索证率显著增加,使伪劣食品在超市无立足之地,具体结果见表1。

中图分类号:R15;F721.7 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2001)02-0038-03

饮食核苷酸对免疫系统和消化系统的作用

据南佛罗里达医学院研究。核苷酸及核苷酸的代谢产物在许多生物过程中起重要作用。因为核苷酸可由体内合成,所以未被人们认为是必须营养。然而研究发现,饮食核苷酸对身体有益。对人的营养而言,核苷酸是“条件必需”。当体内核苷酸不足以满足正常功能需要时,饮食核苷酸就成为了必须营养。多数饮食核苷酸被迅速代谢和排出,但有一部分进入组织,尤其对年轻人和禁食者,对迅速生长者或患某种疾病的病人,饮食核苷酸可减少体内从头开始合成核苷酸(从相对小的反应物开始),较好地满足重要组织系统的需要,如消化系统和免疫系统。饲以加核苷酸的动物和饲以不加核苷酸的动物相比,核苷酸可促进生长,有利于消化道疾病的康复,加强体液免疫和细胞免疫,提高细菌感染病人的生存率。婴儿通过母乳获得核苷酸,人乳中有核酸、核苷、核苷酸及其代谢产物。人乳中的核苷酸含量高于目前多数婴儿配方牛乳制品,饮食核苷酸有利于食用配方牛乳的婴儿的消化系统和免疫系统发育。喂外加核苷酸的婴儿比喂不外加核苷酸的婴儿较少患腹泻,对嗜血性b型流感病毒有较高的抗体滴度和较高的NK细胞活性少。

(方晓理编译)