

卫生部文件

卫法监发[2003]199号

卫生部关于印发 2003 年全国食品化学污染物 和食源性致病菌监测计划的通知

北京、上海、重庆、福建、广东、广西、河南、湖北、吉林、江苏、内蒙古、山东、云南、陕西、浙江省、自治区、直辖市卫生厅局,中国疾病预防控制中心,卫生部卫生监督中心:

为了解我国食品污染物状况,对可能发生的污染事件进行预测、预警,我部组织制定了《2003 年全国食品化学污染物监测计划》(附件 1)和《2003 年全国食源性致病菌监测计划》(附件 2)。现印发你们,请认真遵照执行。

附件:1. 2003 年全国食品化学污染物监测计划

2. 2003 年全国食源性致病菌监测计划

中华人民共和国卫生部
二〇〇三年七月十九日

附件 1:

2003 年全国食品化学污染物监测计划

全国食品污染物监测研究在各部门的支持下已经连续进行了 3 年,各监测点对本项研究给予了大量支持,使污染物监测网得到了长足发展,其研究的成果已得到主管部门的高度重视,部分研究成果已被有关部门采纳。卫生部已于 2002 年发文在全国进行污染物监测,使之成为我国食品安全日常监测工作。为了使监测网发挥更大的作用,适应我国当前食品安全面临的形势,根据以往的监测结果,对监测的指标和品种进行调整,重点监测国际上关注的品种、指标,结合当前我国食品安全面临的主要问题,减少部分重金属(包括砷、汞)项目和品种,调整农药残留的监测指标,增加霉菌毒素、氯丙醇和食品添加剂监测指标。具体调整见附录 A。

1. 2003 年污染物监测实施细则

附录 A 为 2003 年度污染物监测的指标和品种,各监测点应按照细则中规定的污染物监测样品品种和数量进行本年度污染物监测。经过近 3 年监测结果分析显示,部分监测点没有按照《实施细则》进行监测,给监测计划统计工作带来困难,削弱了整个监测网工作。希望各监测点能够重视污染物监测工作,严格按照卫生部相关规定做好 2003 年污染物监测工作。

2. 实验室分析质量控制

中心实验室在 2000—2002 年进行 AQA(分析质量控制),大部分监测点分析质量控制结果能够满足污染物监测的要求,但部分监测点还需要努力,2000—2002 年分析质量控制结果见《2000 年—2001 年食品中金属污染物监测质量控制结果与分析》(《中国食品卫生杂志》2003 第 15 卷第 2 期 102—106);2002 年农药残留分析质量控制结果与分析见《六六六、滴滴涕分析质量控制样品的制作》(《中国卫生检验杂志》2003 第 13 卷第 3 期),《我国农药残留检验中存在的问题及解决对策》(《中国公共卫生杂志》2003 第 4 期),《六六六、滴滴涕分析质量控制结果分析》(《中国食品卫生杂志》2003 第 15 卷第 5 期)。各监测点根据分析质量控制结果做好本监测点分析质量控制工作,2003 年不再进行质控样品考核,中心实验室将对各监测点监测的样品进行复核。

3. 数据报告

为了保证污染物检测数据的准确传送,数据以 EXCEL 数据库录入,以 E-mail 方式传送。(中心实验室以 E-mail 方式将 2003 年数据报告表传到各监测点)

4. 在分析过程中如发生技术上的问题请随时按以下方式联系

联系人:金属元素部分—韩宏伟 农药残留部分—杨大进
联系电话:010 - 67791292 010 - 87780693
地址:北京市朝阳区潘家园南里 7 号 中国疾病预防控制中心营养与食品安全所
邮编:100021
E-mail:food219 @263. net. cn

- 附录 A:2003 年食品化学污染物监测实验室工作细则(略)
- 附录 B:《食品污染物监测理化数据表》填表说明(略)
- 附录 C:水果、蔬菜和茶叶中 35 种有机磷和氨基甲酸酯农药多残留的测定方法(略)
- 附录 D:茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定(略)
- 附录 E:食品中 3—氯—1,2—丙二醇含量的测定——稳定性同位素稀释气相色谱—质谱法(略)

附件 2:

2003 年全国食源性致病菌监测计划

在 2000 年、2001 年和 2002 年三年的工作基础上,2003 年对食源性致病菌的监测计划进行部分调整,要求各监测点严格按照本手册的要求进行采样、检测;按规定格式及时上报监测数据及分离的菌种,以保证全国污染物监测网食源性致病菌监测数据的科学性和可比性及数据的统计分析。要求 2003 年 12 月 31 日之前报送监测数据和菌种。

1 采样

- 1.1 全年均衡采样,每个监测点全年检测 360 份样品。
- 1.2 按要求填报采样登记表(见附录 A)
- 1.3 无菌采样,无菌包装,每件样品至少 200 g(mL)。
- 1.4 运输要求:4℃下,8 h 之内送达实验室。冷冻生肉、冷冻水产品等应在冷冻条件下运输和保存,检验前按照 GB4789 的规定化冻。
- 1.5 生奶在原奶收购站点采不同饲养户、或不同乳牛的样品。
- 1.6 为保证采样中的无菌操作及采样与实验室检验的衔接,实验室人员应参加采样工作,样品必须尽快接种到增菌培养基中。

2 检测技术要求

2.1 沙门氏菌

增菌:样品 25 g + 225 mL 缓冲蛋白胨水,37℃培养 4 h 或过夜,取 0.1 mL 接种 10 mL 的 TIB 或 SC,37℃培养 18~24 h。
选择性培养:增菌液接种 2 种选择性平板 HE 或 DHL、SS、WS、XLD、BCA 和 CHROMagar(科玛嘉)沙门氏菌显色培养基,37℃培养 24 h。
鉴定:在选择性平板上挑疑似菌落做生化和血清鉴定。

2.2 肠出血性大肠杆菌

增菌:样品 25 g + 225 mL 肠道菌增菌肉汤(另加新生霉素 20 μg/mL),37℃培养 18~24 h。

选择性培养:增菌培养液以“O157:H7 快诊金卡”筛选,阳性样品用免疫磁珠富集后接种 CHROMagar(科

表 1 监测食品品种、数量及监测指标

样品		数量	监测指标
生肉	猪肉	40	弯曲菌、沙门氏菌 肠出血性大肠杆菌 单核细胞增生李斯特氏菌
	鸡肉	40	
	羊肉	40	
	牛肉	40	沙门氏菌 肠出血性大肠杆菌 单核细胞增生李斯特氏菌
熟肉制品(非定型包装)		40	
生奶		40	
水产品		40	
冰激凌		40	
生食蔬菜		40	
总计		360	

玛嘉)O157 显色培养基,37 °C培养 24 h。

鉴定:在选择性平板上挑疑似菌落做生化和血清鉴定。

2.3 单核细胞增生利斯特氏菌

增菌:样品 25 g + 225 mL LB₁ 增菌液,30 °C培养 24 h;取 0.1 mL 加入 10 mL LB₂ 增菌液 30 °C培养 24 h。

选择性培养:LB₂ 增菌液接种 CHROMagar (科玛嘉) 李斯特菌显色培养基,35 °C培养 24 h。

鉴定:挑疑似菌落做生化、溶血、CAMP 鉴定试验。有条件的应做小鼠毒力实验。

2.4 弯曲菌(见附录 B)

2.5 为确保实验的准确性,分离菌株的生化试验请选用细菌鉴定仪 VITEK、Biolog;或微量生化板 API 20E、API Listeria。

2.6 分离菌种

2.6.1 一定注意及时保存原代的分离株(在 - 80 °C冰箱或液氮中)。

2.6.2 各监测点将分离并初步鉴定的阳性(或可疑)菌株,连同采样资料及初步鉴定资料尽快送监测网中心实验室。送中心实验室的菌株应为原代或二代的培养物。

2.6.3 运送时菌种应接种在塑料菌种管中的营养琼脂培养基中,密封。外层包装应坚固防水。弯曲菌的菌种应以哥伦比亚琼脂培养物连同未开封的微需氧袋一起运送,以确保存活。

2.6.4 菌种管上应有牢固清晰的标签,标明菌种号,菌种号应与上报的文字材料一致。

2.6.5 分离菌种的分析鉴定

中心实验室对分离菌株进行型态学、生化、血清学、动物毒力、抗生素耐药性、分子流行病学、毒力基因和耐药基因的分析。

2.7 请各监测点注意收集食源性致病菌的定量检测资料

监测样品在 4 °C保存(冷冻样品应在冷冻条件下运输和保存),当选择性平板上有疑似菌落生长时,应对保存样品以 MPN 法或平板计数法及时做定量分析。

MPN 方法:样品接种 9 管增菌液体培养基,增菌培养后,划线接种选择性平板,有疑似菌落生长的、经鉴定为目标致病菌,查 MPN 表,报告结果。

平板计数法方法:样品接种选择性培养基,计数可疑菌落并挑取可疑菌落 5~10 个进行鉴定,计算样品中目标菌的含量,报告结果。

3 质量控制

为保证监测数据的可靠性,各监测网点必须重视实验室的质量控制,建立健全质量保证体系。具备并运行完备的质量控制体系、通过室间质量控制考核的实验室,监测数据方为有效。

3.1 室内质控

各监测点应制定室内质控规程。对新购入的培养基、生化板、血清、金标卡、免疫磁珠等,必须以标准菌株进行质量检定,准确性和灵敏性要符合要求方可使用。定期以标准菌株对检验的程序、方法技术进行复核,并详细记录存档。

3.2 室间质控

中心实验室参加 WHO 全球沙门氏菌检测网的质控考核

中心实验室对监测网点进行盲样质控考核。

鼓励各监测网点参加 WHO 全球沙门氏菌检测网的质控考核

4 培训

2003 年,中心实验室与世界卫生组织合作举办为期一周的 WHO 全球沙门氏菌监测网的第 3 级培训。各监测网成员可选派英语和计算机基础较好的技术骨干参加。

5 结果报告

各监测网点提交监测资料的电子版表格(见附录 A),包括所有监测样品的采样登记表、监测样品统计表、分离菌株登记表、致病菌定量分析结果。

6 技术负责人

各检测点应有细菌检验的技术负责人。

中心实验室食源性致病菌监测联系人:冉陆

电话:010-67791257 87780254

传真:010-67711813

电子信箱:fbp@263.net.cn

附件 A 弯曲菌检验方法(略)

附件 B 结果报送表格(略)

卫生部文件

卫法监发[2003]180号

卫生部关于印发散装食品卫生管理规范的通知

各省、自治区、直辖市卫生厅局,卫生部卫生监督中心:

自我国改革开放以来,食品超市、自选商场等成为各地重要的食品经营形式,在方便群众、促进经济发展方面发挥了积极作用。但是,一些食品超市和自选商场在经营散装食品过程中存在许多二次污染的隐患,如销售过程缺乏应有防护措施、售出的散装食品缺乏可溯源性等。为加强散装食品的卫生监督管理,保障消费者健康,依据《中华人民共和国食品卫生法》的有关规定,经广泛征求各方面意见,我部制定了《散装食品卫生管理规范》(以下称《规范》),现印发给你们,请遵照执行。

为做好《规范》的贯彻落实工作,请各地做好如下工作:

一、各地卫生行政部门及其卫生监督机构要根据当地具体情况,将《规范》的各项要求纳入日常监督管理和企业卫生许可证审核发放的工作中,落实管理责任,切实加强食品经营企业散装食品的监督管理。

二、各地要大力开展《规范》的宣传贯彻工作,提高社会 and 各部门对加强散装食品卫生管理工作的支持和配合,督促有关单位进行自查自纠,完善内部管理,促进行业自律,创造良好的市场秩序。

三、各地要分阶段开展专项监督检查工作。在本《规范》正式实施前,各地要制定专项监督检查工作计划,组织对现有食品经营单位开展现场监督检查,掌握散装食品经营过程中存在的问题,有针对性地督促企业合理规划经营场所的卫生设施和布局、健全散装食品标签标识管理、改善卫生条件、完善卫生管理制度。在2004年1月1日后,各地要根据已制定的工作计划,开展一次散装食品卫生管理专项监督检查活动,要按区域、按单位把工作任务落实到人,重点检查《规范》各项要求的落实情况,加大监管力度,消除食品卫生隐患,防止食品经营过程中的二次污染,保护消费者正当权益,维护人民身体健康。

各地在监督管理中发现的问题,请及时函报我部法监司。

附件:散装食品卫生管理规范

中华人民共和国卫生部

二〇〇三年七月二日

附件:

散装食品卫生管理规范

第一条 为加强散装食品经营过程的卫生管理,保障消费者健康,依据《中华人民共和国食品卫生法》(以下简称《食品卫生法》)的有关规定,制订本规范。

第二条 本规范适用于所有经营散装食品的食品超市、商场等销售单位(以下称“经营者”),但不包括餐饮业和集贸市场。

本规范所称散装食品是指无预包装食品、食品原料及加工半成品,但不包括新鲜果蔬,以及需清洗后加工的原粮、鲜冻畜禽产品和水产品等。

第三条 运输散装食品必须使用专用运输工具,并在符合食品保存条件的状态下运输。

出厂的散装食品必须采用符合卫生标准要求的包装材料和容器进行密封包装,并在标签上标明以下内