

对现有的加工业户进行了培训,印发了裱花蛋糕加工点整顿标准,让加工户掌握标准,整改有标准可循。养成良好个人卫生习惯,知法、懂法、规范操作。

从2002年6月起,营口市卫生监督所对全市的裱花蛋糕加工点加大了监督检查整顿力度,按照整顿卫生标准,提出限期整改要求,对条件简陋的加工点,依法予以取缔,以此保证加工场所的基本卫生条

件得到规范化落实,通过整顿,我市的裱花蛋糕加工点卫生状况得到了极大提高。市卫生监督所要求各级卫生监督机构在日常监督及换发卫生许可证时要求加工点卫生条件必须达到整顿卫生标准要求,切实加强卫生监督管理,保证消费者食用裱花蛋糕安全。

[收稿日期:2003-04-17]

中图分类号:R15;TS213.23 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)05-0435-02

甘肃省桶装纯净水卫生质量问题分析

刘佩光 贾怀兰 洪 鸽 雷晓梅 李文刚 罗 岩
(甘肃省卫生厅卫生监督所,甘肃 兰州 730000)

桶装纯净水的卫生质量问题,直接威胁着饮用者的身体健康,为了解我省桶装水纯净水生产的卫生质量问题,寻找解决问题的对策,以指导其今后的卫生监督工作,切实保护消费者的健康,我们于2002年对全省84家桶装纯净水生产企业,进行了全面检查和产品抽检,现将结果分析报告如下。

84家不同档次、规模和生产能力的桶装纯净水生产企业,按照设计的调查表格对生产工艺、设备配置布局、基本卫生设施、自身卫生管理和产品自检等情况进行现场检查并详细记录。采用随机抽样方法从生产线或成品库抽取桶装纯净水样品,按标准规定方法检验和留样,检验项目为标准全项指标,以《瓶装饮用纯净水卫生标准》(GB 17324—1998)评判,样品有一项指标不合格即判为不合格。

84家桶装纯净水生产企业绝大多数以自来水为水源,采取粗滤、精滤或超滤后一级或二级反渗透的制水工艺,个别企业在反渗透工序后辅之超滤或微滤工艺。所有生产企业均持有有效的卫生许可证,但生产从业人员健康体检持证率为84.4%。61家生产企业设有卫生管理组织,配备专兼职卫生管理人员,制定了卫生管理制度和产品质量、事故处

理、奖惩制度,所有生产企业不同程度地配备了卫生设施和设备,但按《瓶装饮用纯净水卫生标准》完整配套者较少。

现场检查中84家企业只有9家设有产品自检实验室,其中仅2家的实验室能做到产品出厂时,进行全项指标的检验分析;仅37家能提供当年完整有效的产品质量检验报告。抽检的84个产品的产品标签完全符合标准规定的只有45个,有7个产品根本无标签。抽检样品的检验结果如下,产品的感官指标、理化指标及微生物指标合格率分别为100.0%、73.8%和79.8%。超标最严重的为大肠菌群,超过国家标准31倍。超标前三位的依次为菌落总数、电导率、霉菌酵母菌,分别为37.8%、22.2%、20.0%。

我省桶装纯净水生产企业以中小型为主,生产必备的卫生设施设备不全,生产企业自身卫生管理水平低,管理措施不得力,贯彻执行国家标准不力等有关,直接影响了产品的卫生质量。因此必须加强卫生监督机构监督管理。

[收稿日期:2003-05-12]

中图分类号:R15;TS275.1 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)05-0436-01