

增城市 2004 年市售熟肉卫生质量分析

张伟坚¹ 黄奕涛¹ 邓燕红² 陈凤灵³

(1. 增城市疾病预防控制中心, 广东 增城 511300; 2. 广州市海珠区第二人民医院, 广东 广州 510250; 3. 广东药学院, 广东 广州 510240)

摘 要:为了解增城市市售烧、卤肉制品的卫生状况并作卫生学评价,以便为进一步加强烧、卤肉市场的卫生监督管理提供参考,卫生监督人员,每月不定期对本市辖区内市场、超市烧、卤肉摊档及酒家销售的烧、卤肉制品进行随机抽样 468 份,样品按照国家标准规定的方法检测菌落总数、大肠菌群、致病菌及亚硝酸盐含量。468 份烧、卤肉制品总体合格率为 70.7%,其中菌落总数、大肠菌群及亚硝酸盐含量合格率分别为 84.8%、75.4%及 98.5%,未检出致病菌。监测结果表明增城市市售烧、卤肉制品的卫生质量不容乐观,细菌尤其是大肠菌群污染严重,市场与超市销售的熟肉制品合格率较低,应进一步加强对烧、卤肉制品生产、运输和销售环节的卫生监督管理。
关键词:肉制品;全面质量管理;产品监测;售后;卫生学

生意识和法律意识淡薄。部分个体工商户的卫生设施不健全、经营场所不符合卫生要求、从业人员未进行预防性健康查体、无健康证明上岗、未办理卫生许可证营业是常见的违法行为。有少数个体工商户对卫生行政部门执法检查过程中提出的书面卫生改进意见不落实,不改进,是个体工商户被处罚多的原因。因此,卫生行政部门、工商管理、新闻媒体等有关部门应利用多种形式、多种渠道开展对食品生产经营者的卫生知识培训及法制宣传教育工作,尤其以个体工商户为重点,帮助经营者健全自身管理制度,完善自身管理机制,强化自身管理,增强其卫生法制观念及遵法守法的自觉性,做到合法经营。

3.2 34 起未能按处罚文书罚款数额强制执行的案件,均是乡镇及农村的个体工商户,经营规模小,经济效益差,存在短期经营行为,经营人员以下岗职工或农民居多。因此,对下岗职工或农民违法经营的个体工商户依法实施行政处罚时,除考虑具体违法行为的情节、后果外,应酌情考虑其经济承受能力,依法做出适当的行政处罚,做到处罚与教育工作相结合。但是,对极少数经说服教育仍拒不服从管理者应坚决予以处罚。卫生行政部门依法实施的行政处罚,应以达到对违法者进行教育和督促其改正违

法行为为目的。

3.3 卫生行政处罚文书的送达应尽量少用或不用邮寄送达方式。邮寄送达是通过邮局以挂号信的方式将处罚文书寄送给被处罚者,由于邮局工作繁忙,不愿意提供邮寄挂号信的送达回执,无法证明被处罚者收到了处罚文书。即使邮局提供了邮寄挂号信的送达回执,少数被处罚者狡辩说收到的是空信,卫生行政部门也无法证明挂号信寄出的就是处罚文书,为案件的执行带来了困难。建议在实际工作中多采用直接送达或留置送达方式送达行政处罚文书。留置送达处罚文书应邀请第三方做见证人参加,并采用拍照或录像的方式获取留置送达处罚文书时的证据。

3.4 申请法院强制执行的案件应选择具有典型性和代表性的,做到少而精。根据法律规定,法院要受理许多行政执法部门的行政处罚案件,法院没有太多的精力来强制执行卫生行政处罚案件。因此,多数的卫生行政处罚案件要依靠卫生行政部门自身的力量来落实。对申请法院强制执行的案件要及时予以通报或通过新闻媒体公布,以对广大食品生产经营者起到更好的督导和教育作用。

[收稿日期:2005 - 03 - 15]

中图分类号:R15 ;D920. 5 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2005)04 - 0333 - 03

作者简介:张伟坚 男 主管技师

Abstract: In order to know and evaluate the hygienic situation of cooked meats sold in Zengcheng , 468 samples of cooked meats were randomly collected monthly from different farm markets , supermarkets and restaurants in 2004. The samples were assayed for contents of bacteria and nitrites by the National Standard examination methods. The overall qualification rate of the 468 cooked meat samples was 70.7 % . The qualification rate of aerobic bacterial count was 84.8 % , that of coliform bacteria was 75.4 % and that of nitrite was 98.5 % . Pathogenic bacteria were not detected. The results showed that the overall sanitary level of the cooked meats sold in Zengcheng was undesirable. The result showed that the hygienic inspection and surveillance of cooked meats should be strengthened in the full course from production to sale.

Key word: Meat Products ; Total Quality Management ; Product Surveillance , Postmarketing ; Hygiene

为了更好地贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》,不断提高增城市的食品卫生水平,加强饮食卫生的预防性监督检测工作,加强烧、卤肉的卫生管理,防止食物中毒发生,对增城市 2004 年度卫生监测中抽检的 468 份烧、卤肉制品监测结果进行统计分析,报告如下。

1 材料与方法

1.1 样品来源 样品均由来自增城市卫生监督所卫生监督人员每月不定期对本市辖区内市场、超市烧、卤肉摊档及酒家销售的烧、卤肉制品进行随机抽样。

1.2 样品种类 共抽检样品 468 份,其中烧烤类制品(包括烤鹅、烤鸭、叉烧肉、烧肉等)216 份、酱卤类制品(包括卤水鹅、卤水鸭、酱油鸡、卤水猪大肠等)160 份、白切类(包括白切鹅、白切鸡等)制品 92 份。在肉菜市场、超市及酒家烧、卤肉摊档抽样份数分别为 198 份、143 份及 127 份。

1.3 检测项目与评价方法 按照《中华人民共和国国家标准(食品卫生微生物学检验)》GB 4789—2003 的方法检测菌落总数、大肠菌群、致病菌(包括沙门菌、志贺菌、金黄色葡萄球菌及溶血性链球菌)指标;按照《中华人民共和国国家标准(食品卫生检验方法)》(理化部分)GB 5009.33—2003 的方法检测亚硝酸盐含量。微生物指标参照国家标准 GB 2726—1996 酱卤肉类卫生标准、GB 2727—1994 烧烤肉卫生标准,亚硝酸盐参照国家标准 GB 15198—1994 食品中亚硝酸盐限量卫生标准进行结果评价,有 1 项或 1 项以上指标不合格的样品即为不合格样品。监测数据运用 SAS6.12 统计软件系统进行统计分析。

2 结果与分析

2.1 不同种类烧、卤肉制品的监测结果 表 1 结果显示抽检的各种烧、卤肉制品的合格率比较,差异有高度显著性($\chi^2 = 8.793$, $P < 0.05$),烧烤类及酱卤类制品合格率明显高于白切类制品的合格率。

表 1 不同种类烧、卤肉制品的监测结果

种类	抽检 份数	菌落总数		大肠菌群		致病菌		亚硝酸盐		合格 份数	合格 率(%)
		合格份数	合格率(%)	合格份数	合格率(%)	合格份数	合格率(%)	合格份数	合格率(%)		
烧烤类	216	193	89.4	174	80.6	216	100.0	211	97.7	163	75.5
酱卤类	160	137	85.6	121	75.6	160	100.0	158	98.8	114	71.3
白切类	92	67	72.8	58	63.0	92	100.0	92	100.0	54	58.7
合 计	468	397	84.8	353	75.4	468	100.0	461	98.5	331	70.7

表 2 不同季节的抽样监测结果

季度	抽检 份数	菌落总数		大肠菌群		致病菌		亚硝酸盐		合格 份数	合格 率(%)
		合格份数	合格率(%)	合格份数	合格率(%)	合格份数	合格率(%)	合格份数	合格率(%)		
第一季度	109	100	91.7	97	80.6	109	100.0	106	98.4	92	84.4
第二季度	121	137	74.4	71	58.7	121	100.0	120	99.2	64	52.9
第三季度	123	99	80.5	82	66.7	123	100.0	120	97.6	74	60.2
第四季度	115	108	93.9	103	89.6	115	100.0	115	100.0	101	87.8
合 计	468	397	84.8	353	75.4	468	100.0	461	98.5	331	70.7

2.2 不同季节的抽样监测结果 表 2 结果显示各季度抽检的烧、卤肉制品的合格率比较,差异有高度

显著性($\chi^2 = 51.307$, $P < 0.05$),第一、四季度的合格率明显高于第二、第三季度的合格率。

2.3 不同销售场所的烧、卤肉制品的监测结果 表
3 结果显示不同销售场所销售的烧、卤肉制品抽检
合格率之间的比较,差异有高度显著性 ($\chi^2 =$

16.362, $P < 0.05$),从酒家抽检的烧、卤肉制品合格
率明显高于从市场及超市抽检的样品的合格率。

表 3 不同销售场所的烧、卤肉制品监测结果

种类	抽检 份数	菌落总数		大肠菌群		致病菌		亚硝酸盐		合格	合格
		合格份数	合格率 (%)	合格份数	合格率 (%)	合格份数	合格率 (%)	合格份数	合格率 (%)	份数	率 (%)
市场	198	157	79.3	137	69.2	198	100.0	191	96.5	126	63.6
超市	143	120	83.9	105	73.4	143	100.0	143	100.0	98	68.5
酒家	127	120	94.5	111	87.4	127	100.0	127	100.0	107	84.3
合计	468	397	84.8	353	75.4	468	100.0	461	98.5	331	70.7

3 讨论

3.1 根据监测结果可看出,烧烤类制品合格率最高
为 75.5%,酱卤类制品次之为 71.3%,白切类制品
最低为 58.7%,这与各种类型制品的加工工艺不同
有一定关系。白切类制品合格率低是造成熟肉制品
总体合格率降低的主要原因。烧烤类制品含水分较
少,酱卤类及白切类制品含水分较高,尤其是白切类
制品水分含量最高,细菌容易滋生繁殖,产品卫生质
量也容易受到影响。烧、卤肉制品多为散装食品,不
经过二次灭菌,细菌污染的途径也较多,通过监测结
果可看出,各种熟肉制品都不同程度受到细菌污染,
而大肠菌群超标份数大大超过细菌总数超标份数,
由于大肠菌群是温血动物粪便中特有的,故说明烧、
卤肉制品不同程度地受到人为污染及多种环节污
染。

3.2 由监测结果可知,以第二季度的合格率最低,
仅为 52.9%,第三、第一季度合格率分别为 60.2%、
84.4%,第四季度合格率最高,为 87.8%。这可能由
于烧、卤肉制品营养成分较高,容易受温度、湿度变
化影响,特别是第二、第三季度的温度、湿度均较适
合细菌生长,极易造成污染。不同场所销售的烧、卤
肉制品,以酒家的合格率最高为 84.3%,超市合格
率次之,为 68.5%,市场合格率最低,为 63.6%。其
中酒家所检样品的合格率比其它类型销售场所的
高,主要是酒家有较完善的卫生管理制度,能有效地
落实岗位卫生责任,加工场所及销售间的卫生防护
设施较完善,同时“前店后场”减少了长距离运输造
成的污染,有效地保证了食品的卫生质量。超市抽
检的样品的合格率不高,可能是由于一方面超市里
的空气对流不畅,温度、湿度都较高,容易孳生细菌;
另一方面超市里面人流相对较多,在很多超市里顾
客可以直接接触到烧、卤肉制品及其存放的器具,因
此其受到污染的机会相对高。而市场销售摊档的加
工场所大都设在城乡结合部旧民居或郊外农村,多
为家庭式作坊,工场窄小、布局不合理、卫生设施简
陋或没有,从业人员多是家庭成员,未经卫生知识培

训,卫生素质低,其卫生质量很难保证;其次,工场与
市场有较远的距离,运输食品的车辆多是摩托车或
自行车,多数装放容器密闭性不良,在运输过程中极
易受到污染,因此从市场抽检的样品合格率最低。

3.3 本次监测,在烧烤类制品中检出 5 份亚硝酸盐
含量超标,在酱卤类制品中检出 2 份亚硝酸盐含量
超标,且都是在市场抽出的。这说明市场上有一小
部分摊档违规操作,在生产熟肉过程中为保持肉类的
色泽、鲜度及延长存放时间加入一定量的亚硝酸
盐,从而影响烧、卤肉制品的卫生质量。

3.4 由以上结果可看出,增城市市售烧、卤肉制品
卫生质量本年度监测结果不容乐观,受到细菌尤其
是大肠菌群污染比较严重,市场与超市销售摊档销
售的熟肉制品合格率较低,存在的卫生问题比较严
重。其原因主要是卫生设施简陋,生产经营人员卫
生素质低,使食品在加工、运输、销售环节受污染,特
别是受到人与温血动物粪便污染;同时,气温高、销
售时间长也是影响卫生质量的原因之一。鉴于以上
情况,为提高增城市市售烧、卤肉制品的卫生质量,
减少因熟肉制品污染引起的食物中毒事故的发生,
建议如下:(1)加强卫生设施的建设、监督。在开业
审查和年审换证时卫生监督部门要严格把关,按照
“烧烤熟肉制品卫生许可证发放要求”抓好各项设施
的落实,对不符合要求的坚决整改或予取缔。(2)加
强从业人员卫生知识的培训。培训工作要有针对性,
讲述熟肉制品易受污染的各环节以及防护措施,同
时增强食品卫生法及有关法规的学习,培养他们良
好的卫生习惯,减少人为因素的影响。(3)加大宣
传力度,使广大消费者增强自我保护意识,不要购买
无卫生许可证档、店的熟肉制品,购买的熟肉制品
要加热后才能食用,以减少因食用熟肉制品而引起
的食物中毒事故的发生。(4)食品卫生监督与管理
在夏秋季应加大力度,必须严格执行产品日产日销、
隔夜品回炉加热、并具有冷藏设备的原则。

[收稿日期:2005 - 06 - 02]