

## 监督管理

## 对一起超范围加工变质榨菜案的查处体会

俞幼达

(余姚市卫生监督所,浙江 余姚 315400)

**摘要:**对在日常巡回检查中发现一个体食品生产者未经卫生许可,擅自超许可范围加工小包装榨菜,且怀疑其所用原料为变质榨菜事件立案查处。由于当事人不配合以及法律上的缺陷,遇到了取证和处理上的难题。但是通过采取下述几种有效的方法,使得案件最后还是顺利查处:一是商请公安部门及时介入调查,使本案的取证工作得以继续;二是商请有关部门联合对变质榨菜原料进行感官判定,充实证据;三是实施案件查处“假日错时”,趁违法者不备给其突然袭击,获得违法证据;四是提请公证机构保全违法证据,固定证据效力;五是根据适用法律文件规定,依法销毁法律未明确规定销毁的违法食品。

**关键词:**食品检查;立法和法学

## Experience on Investigating and Punishing a Case of Processing Deteriorated Pickles

YU Your-da

(The Agency of Public Health Investigation and Supervision, Zhejiang Yuyao 315400, China)

**Abstract:** In a routine inspection on food hygiene of an individual food plant that processing small packed pickles without sanitary permission, we found that the deteriorated raw material might be used for the products. The un-cooperation of the involved party, and a few limitations of existed laws let us difficult to collect evidence. However, the case was ultimately investigated and succeeded by the following effective ways: Local security departments were informed to investigate timely, and the evidences were favorably collected; Relevant technical departments were requested to detect the raw materials. The investigation was implemented in the day off to give the offender a surprise attack before the evidence being destroyed; Evidences were submitted to Notarization Institutions to fix the evidence; Legal documents not clearly defined by laws are used comprehensively to destroy illegal foods.

**Key words:** Food Inspection; Legislation and Jurisprudence

余姚市卫生监督人员在监督检查时发现在余姚市某个体食品生产厂内(许可项目为熟食加工)有一批人正在处理发黑、发臭的“榨菜头”,在其厂区内发现有4只装满榨菜头的腌池,共有5万kg的腌制榨菜头已发黑、发臭,在其生产车间内发现有小包装榨菜生产设备,成品仓库内还发现已加工好的小包装榨菜138箱。经调查取证后,余姚市卫生局以该个体户超卫生许可核定项目加工小包装榨菜,在厂区内储存变质榨菜头为由,对其作出责令停止加工小包装榨菜,销毁变质榨菜头5万kg和超范围加工的小包装榨菜138箱,罚款5万元的行政处罚。该个体户未在法定时间内提出复议和诉讼,该案顺利结案。查处本案时,卫生监督人员遇到了该个体户不配合调查取证及《食品卫生法》未规定可以销毁食品添加剂超标的违法食品的难题,我们采用了与常规监督检查和常规处理有所不同的方法,取得了较好的效果。

### 1 商请公安部门及时介入调查使本案的取证工作得以继续

当时,监督人员发现该厂有一批外地人正在加工小包装榨菜,找来该厂厂长询问,该厂长咬定说自己厂里无生意,是一个外地人租用其厂房加工小包装榨菜,与他本人无关,其厂区内存放的变质榨菜头也是外地人的。问其该外地人的姓名、住址、联系电话等,该厂长一问三不知,问其是否与该外地人签订租房协议,该厂长说是口头约定。询问该厂工人,工人们也以各种借口拒绝回答相关提问。由于违法主体一时难以确定,进一步的调查取证工作也因此无法展开。鉴于该案性质比较恶劣,违法标的物数值大,为此,我们紧急与市公安部门取得联系,建议按涉嫌制售伪劣食品罪予以侦查。当时公安部门听取了我们对案件的介绍后,认为该案尚未构成犯罪,公安部门难以采取强制措施,但同意协助调查。在公安部门的配合下,该厂长终于承认了在其厂区内存

作者简介:俞幼达 男 副主任医师

放的5万kg变质榨菜头是自己的,并承认了自己超范围加工小包装榨菜(未承认用变质榨菜头加工小包装榨菜)的事实。纵观本案,如果无公安部门的介入,卫生部门将因当事人的不配合而难以确认违法主体,进而难以调查取证,更难以对该案依法作出处理。因此,遇到违法标的物较大且当事人不予配合的案件,商请公安部门适当介入,对案件的查处进程将起到有力的推动作用。

## 2 商请有关部门联合对变质榨菜头进行感官判定,充实证据

本案中是否能确定腌池中5万kg榨菜头已经变质,是能否作出销毁该批榨菜头处理决定的基础。监督员在现场检查记录中对该批榨菜头的感官描述是:“该批榨菜头的表皮颜色发黑、发粘并有霉斑,内芯颜色变暗,闻之有类似臭苋菜味”。按一般理解,卫生监督员根据现场事实描述而成的“现场检查记录”具有法定证明效力,可以作为行政处罚和采取行政强制措施的依据。但本案由于牵涉到对成批原料的质量鉴定问题,因此必须解决该现场检查记录是否具有鉴定证据效力或谁有法定资格作出鉴定结论的问题。按现有卫生监督检验体制,具有鉴定资格的单位是疾病预防控制中心或其他具有资质的食品质量检验部门。因此,卫生监督人员作出的上述现场感官评价似乎还难以作为认定该批榨菜头变质的证据。为此,我们作代表性随机采样送疾控机构要求按《国家酱腌菜卫生标准》作感官检验出证,但疾控机构提出,目前疾控机构在计量认证项目中未列入感官检验项目,无法单独作感官检验出证(据了解,目前绝大部分疾控机构确实均未将感官检验项目列为计量认证项目)。为了解决本案中对食品质量的感官鉴定问题,最后我们请质检、工商、农业等相关监管部门的人员,共同到现场为该批腌池内的变质榨菜头做感官判定,并出具有现场判定人员联合签名的感官判定书面意见,此相当于行政处罚证据中相关执法部门的证人证言类证据,使得原先卫生监督员对该批变质榨菜头的感官评价现场检查记录具有与相关食品安全监管部门判定意见相互见证的效力,为判定变质榨菜和作出销毁变质榨菜的处理决定奠定了证据上的基础。

## 3 实施案件查处“假日错时”

我们发现该案的时间正值“五一”假期前夕,当时我们料想该厂厂长可能会利用卫生监督部门放假的机会,继续实施违法行为,并可能在假期结束前转移已经被查封的可以作为违法证据的变质榨菜头、

生产工具等相关物品。于是,在5月1日节假日,监督人员再次突击检查该厂,果然发现该厂在继续加工小包装榨菜,原封存的5万kg变质榨菜头有翻动过并数量减少的迹象,原查封的138箱库存小包装榨菜产品已不见踪影,询问该厂长,该厂长称已经分发给邻居等人。监督人员对全厂区进行检查后,只在其三楼隔层内发现存放有防腐剂、漂白剂、着色剂等食品添加剂。根据调查线索,检查人员追踪检查到该厂厂长家中,发现原查封的138箱小包装榨菜就被转移在其屋内。于是,监督人员再次查封了该生产车间以及腌池内5万kg的变质榨菜头,138箱小包装榨菜。事后经抽检样品送市疾控中心检测,小包装榨菜中的增白剂、防腐剂、甜味剂超标,不符合国家食品添加剂使用卫生标准。

## 4 提请公证机构保全违法证据固定证据效力

鉴于当事人转移已经加工的小包装榨菜等违法食品,其主观意图在于隐匿超范围加工小包装榨菜的违法证据,若其隐匿违法证据的目的得逞,将影响我们对整个案件的定性和查处。为此,我们依据《中华人民共和国公证法》第十一条关于“根据自然人、法人或者其他组织的申请,公证机构办理下列公证事项:……(九)保全证据”的规定,提请公证机构派出公证员,对该厂储存在腌池内的5万kg变质榨菜头138箱小包装榨菜、在厂内三楼隔层内发现存放的用于加工榨菜的防腐剂、漂白剂、着色剂等食品添加剂以及生产车间内发现的小包装榨菜生产设备一并予以证据保全。《中华人民共和国公证法》第三十六条规定:“经公证的民事法律行为、有法律意义的事实和文书,应当作为认定事实的根据,但有相反证据足以推翻该项公证的除外”。据此,卫生监督员查获的该厂的一切违法证据在公证机构的证据保全下,固定了证据效力。

## 5 根据适用法律文件规定依法销毁食品卫生法未明确规定销毁的违法食品

本案中,其查证的违法事实有三项:一是超出许可范围从事小包装榨菜加工;二是厂区内储存有变质榨菜头;三是加工的小包装榨菜食品添加剂不符合国家卫生标准。由于当事人矢口否认其库存的138箱小包装榨菜是用变质榨菜头加工,声称加工用的榨菜头是优质原料,监督员从感官上也可见小包装榨菜的色香味与一般小包装榨菜并没有明显的区别,因此无法识别该批小包装榨菜的原料质量情况(推测是用变质榨菜头经过漂白、染色、增香后加工所致),也无法对其检测辨别是否用变质榨菜头为

## 监督管理

## 震后灾民临时安置点食品卫生应急对策探讨

王霞东<sup>1</sup> 谢仁圣<sup>2</sup>

(1. 江苏省南通市卫生监督所, 江苏 南通 226001; 2. 江苏省如皋市卫生监督所, 江苏 如皋 226500)

**摘 要:**目的 探讨地震后灾民临时安置点的食品卫生应急对策。方法 根据在灾区一个月来的防病工作情况, 分析了集中安置点存在的食品卫生隐患。结果 存在问题: 1. 食品储存场所条件简陋; 2. 临时饮食点及周边环境恶劣; 3. 炊、用具及餐具严重缺乏; 4. 饮用水水量、水质难以保证。提出了采取的防控措施: 1. 参与临时饮食点的规划; 2. 严把食品原料质量关; 3. 对饮食点进行全程跟踪保障; 4. 消灭蚊蝇孳生地; 5. 培育临时饮食加工队伍; 6. 对食品从业人员进行健康监测; 7. 多种形式开展食品卫生知识宣传。综合性防病措施得当, 安置点人群整体卫生意识得到提高, 在应急救援的一个月中未发生一起食物中毒事故。结论 1. 外援物资管理人员是安置点食品卫生的第一道关卡; 2. 建立食品安全自身管理网络是做好安置点食品卫生的关键。

**关键词:**自然灾害; 食品卫生; 调查; 卫生措施; 灾民; 应急对策

原料加工, 即无法进一步取得其用变质榨菜头加工小包装榨菜的违法事实, 因此, 按《食品卫生法》第 44 条规定, 对 138 箱小包装榨菜食品添加剂不符合国家卫生标准的违法事实只能给以“责令停止生产或者使用, 没收违法所得, 并处违法所得一倍以上三倍以下的罚款”的行政处罚, 而没有依据销毁该批高度怀疑为是用变质榨菜头加工的小包装榨菜。为了不让这 138 箱“不卫生榨菜”流入社会, 在处罚会议时我们反复商讨, 决定先依据卫生部《食品卫生行政处罚办法》第 11 条关于“擅自超越卫生许可证上核定的内容从事食品生产经营的, 按未取得卫生许可证查处”以及第 14 条关于“无卫生许可证者生产的食品属于禁止生产经营的食品”的规定, 再按照《食品卫生法》第 42 条关于“生产经营禁止生产经营的食品的, 责令停止生产经营, 立即公告收回已售出的食品, 并销毁该食品……”的规定, 作出了销毁该 138 箱小包装榨菜, 同时销毁 5 万 kg 变质榨菜头的处罚。

本案查处的积极意义在于, 及时控制和打击了不法食品生产经营者利用变质原料, 经食品添加剂非法处理后伪造成优质食品销售的严重违法行为。本案查处过程中, 虽然未能确认该厂加工的 138 箱小包装榨菜是用该厂榨菜腌池内发黑、发臭的榨菜头为原料, 但是可以肯定, 该厂厂长有使用该批变质榨菜头作为小包装榨菜原料的主观意图。虽然, 我们在现场查获的防腐剂、漂白剂、着色剂等均属于食品添加剂, 但是, 我国食品添加剂使用卫生标准中对

食品添加剂的使用有严格的规定, 特别是规定食品添加剂“不应掩盖食品腐败变质; 不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂”。目前, 利用食品添加剂甚至工业用添加剂生产加工伪劣食品的事件层出不穷, “三鹿奶粉”添加三聚氰胺就是最典型的制售伪劣食品的例子。因此, 食品安全监管部门对发现的有利用食品添加剂制售伪劣食品嫌疑的行为, 必须予以彻查和严肃处理, 以防止伪劣食品流入市场。

此外, 本案查处中暴露出一个食品检验出证的技术性问题, 即疾控中心等食品质量检验机构未在计量认证项目中涵盖感官检验项目, 这实为食品质量检验出证的一大缺陷。感官检验指标是每一个国家食品卫生标准中都列入的项目, 而且, 食品的感官质量要求明示在我国《食品卫生法》中。《食品卫生法》第六条规定: “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、味等感官性状。”因此, 食品的感官指标, 不但是食品检验机构应该具有的检验认证项目, 而且还应该是食品检验机构对任何一件食品检验时均需检验的项目, 否则, 食品检验机构出具的食品质量检验报告将是不全面甚至可能是错误的。因为, 有时即使食品的感官指标已经发生变化, 但有些理化指标可能还是符合卫生标准, 如果因此对受检食品作出合格的判断, 则可能是错误的检验结果。

[收稿日期: 2009 - 03 - 01]

中图分类号: R155.5; D911.05 文献标识码: C 文章编号: 1004 - 8456(2009)04 - 0372 - 03

作者简介: 王霞东 男 硕士生