

食品生产单位新、扩、改工程卫生监督情况调查

金华市婺城区防疫站 赵叶枫 郑红岚

《食品卫生法》授予食品卫生监督机构的职责之一是：“对食品生产经营企业的新建、扩建、改建工程(简称“新、扩、改”工程)的选址或设计进行卫生审查，并参加工程验收”。为了解食品卫生监督机构在食品生产单位新、扩、改工程中所发挥的作用，笔者调查了婺城区范围内的63项工程，现将调查情况报道如下。

1 调查说明

1.1 调查对象：受调查的63项工程为《食品卫生法》颁布实施以来由食品卫生监督机构参与选址、工程设计审查和竣工验收的单位。包括国营、集体和个人的一、二、三类工程。工程分类参照《全国卫生防疫机构收费暂行办法。浙江省卫生防疫收费标准》划定。一类工程总投资为50万元以上，二类工程在5万元以上，三类工程在5万元以内。

1.2 调查内容：本次重点调查新、扩、改工程在选址或厂房布局设计上对食品卫生监督机构审查意见采纳情况；正式生产后工程更改情况；现生产厂房布局是否合理等情况分三部分内容调查。其中选址按相应的有关新址选择的卫生要求进行，即新址应与有毒、有害等不适合生产食品的场所保持规定的距离；厂房布局设计根据工艺确定，基本要求是原料、成品分道按“一条龙”进出。人员须从缓冲道、经更衣、洗手、消毒后再进车间。凡上述各项指标在设计和竣工验收前均符合监督机构所提的要求，称之为审查意见完全采纳，反之则为部分采纳或未采纳；对正式投产后工程更改情况的调查，主要了解各类工程经实际使用后的更改情况以及经更改的厂房布局是否合理。

1.3 调查依据和方法：上述内容的调查以

据的检验，必须做单独样品。因为混合样品的检验结果，是数个个体的均数，掩盖了最高最低值，反而失去代表性，如据此处理，就会发生过严或过宽的差错。

13. 实验室检验时，检取的部位应与指标的内容相适应，例如：对一块鲜肉做杂菌数检验时，应取瘦肉，因为肥肉细菌不易繁殖反之如检验有机氯残留量，就应取肥内或肥膘。检样时也应搞清指标的涵义，根据检验目的确定采样方法和部位，例如上述杂菌数指有着两种涵义，既能反应食品受外界环境的污染状况，也能反映食品内部蛋白质的分解程度。在检验时如以判断污染状况为目的，应从食品表面采样，最好采用面试法，以单位面积计量。如以判断蛋白质分解程度为目的，则应采用无菌手续从内部采取检

样。无论是那一种检验目的，都不应表里混同去切取检样。否则不能说明问题。

14. 对由多种原料复合制成的食品(如百果月饼、八珍糕等)检验判断质量质间时，不应随意混同切取检样，最好分别检验其原料，或把成品中的各种内容物分拣开来检验。否则不能说明问题，检验的重现性也必然很差。

15. 感官检验是一种既快速又科学的检验方法，由于食品的外观性状是内在质量变化的反映，所以感官检验也能确切判断食品质量。但感官检验应规格化，不仅应有一定格式的记录表，在记录时所用的术语也应相对固定，对食品色泽、形态等性状的描述，应仿照病理解剖记录那样用实物作描绘和比拟，以利共同识别，减少处理时的争议。

有关生产厂房平面布局图为依据。一般一类工程生产厂房布局图由本企业负责设计，二、三类工程无设计能力的由食品卫生监督机构设计。在制定上述调查内容的基础上，

对63项新、扩、改工程结合业务工作进行调查。

2 调查结果

63项新、扩、改工程调查情况见下图。

63项新、扩、改工程调查情况

调查项数	设计竣工验收审查意见采纳情况			正式投产的工程更改情况			生产厂房(工艺)布局			
	完全采纳	部分采纳	未采纳	不需改	需改	擅自更改	合理	只合理	不合理	
一类工程	16	10	5	1	9	6	1	9	7	0
二类工程	18	15	3	0	15	8	0	15	8	0
三类工程	29	19	10	0	12	5	12	12	5	12
合计	63	44	18	1	36	14	13	36	15	12

3 讨论

3.1 本次调查63项新、扩、改、工程对监督机构审查意见完全采纳的有44家，占69.84%，部分采纳的有18家，占28.57%，生产厂房布局合理的有36家，占57.14%。这说明监督机构的预防性审查工作就改善厂房合理布局，提高产品卫生质量，防止食品污染等方面能发挥出一定作用。

3.2 本次调查一类工程16项，其中对监督机构审查意见部分采纳的为5项，这主要是因为厂房布局的设计往往受诸多客观条件因素的制约。目前不少生产厂房是在几年前建造的，建造时的用途和规模大多与当前生产的产品或生产规模不一致。设计改造时就根据其生产厂房来套工艺，再则，工程设计还要从供水、供电、供气、排污、消防、安全等因素全盘考虑，这是食品卫生监督机构的审查意见有时不易被全部采纳的主要原因。

从本调查看食品卫生监督机构参与的新址选择所发挥的作用并不大。新厂的选址主要由城市规划部门决定，而很少听取监督机构的意见，以至新厂建成后会遇到各类问题。例如某一大型味精厂的选址，针对城市规划部门划定的新址食品卫生监督部门提出有两大问题对味精生产不利。一是水源不足，二是新厂址紧靠村旁，农村露天粪坑等污染源很多。但由于意见未被采纳，故现在新厂

建成投产后用水缺口大，半成品发酵工序中受杂菌污染较严重，曾多次出现倒罐报废。

3.3 二类工程主要为冷饮制品等生产单位，从选址、设计审查和竣工验收到正式投产均基本采纳食品卫生监督机构的意见，因此，18项二类工程普遍较合理。

3.4 三类新、扩、改工程主要为一些集体和个体生产单位，这些单位法制观念、卫生知识等相对较差，厂房条件更差，绝大多数是利用改造旧房。刚开办时为领取《卫生许可证》一般均能按食品卫生监督机构提出的要求改建。但当领取了《卫生许可证》后或监督机构未经常对其监督检查时，不少单位为省钱，或图方便，不经监督机构同意就擅自更改厂房。例如，一些加工糕点、熟肉制品的个体户所租用的生产场所，在办理《卫生许可证》时基本符合卫生要求，领取《卫生许可证》后，为省钱就退掉一两间房子，仅在一间房内生产加工，很不合理。本次调查三类工程29项，擅自更改达12项，占41.38%，糕点、熟肉制品加工如果厂房布局不合理，再加上操作时不注意卫生，很容易造成交叉污染，这与目前金华市区糕点、熟肉制品卫生质量较差不无关系。

3.5 通过本次调查，发现监督机构在新、扩、改工程中在以下几方面工作还有待进一步加强、完善。