

论食品企业现状与贯彻“食品企业卫生规范”的浅见

四川省食品卫生监督检验所 杨仲亚

自卫生部1988年3月发布,1989年1月1日实施罐头厂、酱油厂等八个《食品企业卫生规范》以来,在各级食品卫生监督部门、食品企业主管部门和食品厂的共同努力下,认真贯彻执行《食品企业卫生规范》,对不断提高食品卫生质量,保障人民健康,起到了一定作用。

八个《食品企业卫生规范》是由卫生部防疫司和国家经委食品工业办公室联合组织国内食品卫生、食品工艺专家,参照国外先进经验而制订的一部高标准,严要求的卫生规范。该“规范”虽有一定先进性和实用性,但对照我省食品企业现状和“规范”规定,要在1990年1月1日全面实施,确有很大的差距,执行起来有不少困难。其主要问题有:

1 食品企业厂址多数地处闹市,现有的“卫生规范”的八类食品厂,除五十年代建立的罐头厂和近年引进外资兴建的食品厂,由于负有一定的出口任务,建厂时对厂址选

择,设计,及在卫生设施,管理方面稍有严格要求外,其余的,如酱油厂、醋厂、蜜饯厂、糕点厂、植物油厂、酒厂等,多系商办企业解放初期公私合营时由数家私人小厂合并而成。一般地处市区,四周与民房紧邻或不少周围存在污染源。如我省较有名气,以生产糖果糕点为主的成都耀华食品厂,其厂址就在市区,与医院、肥皂厂、造纸厂为邻,相处数十年。按“食品企业卫生规范”要求该厂址应远离有害气体、烟雾、灰沙及其他危害食品安全卫生的地区。目前,城镇人口密集,地皮十分昂贵,食品企业扩建或迁往良好地区重建需大量土地和资金,决非一般中小食品企业所能承担,甚至较大的食品企业也难办到,因此,在贯彻执行“食品企业卫生规范”中要求有良好的环境条件,目前难以做到。

2 食品企业厂房简陋,卫生设施差。特别是酱油、食醋、糕点、白酒厂等,多数是五、六十年代厂房,系作坊式的生产,近几年虽经多次改造,但受资金限制,修修补补

3.5.1 监督员由于受知识及经验的限制,对某些食品生产加工工艺尚缺乏一套全面的系统的了解,目前仅局限在生产厂房基本卫生设施及布局上的审查工作。而对一些与营养和卫生有密切关系的方面,如生产工艺关键部位的掌握,设备的选型等还缺乏基本了解。

3.5.2 食品卫生监督员由于在厂房布局设计,审查方面学习、实践较少,故设计与审查中遇到的困难较多。

3.5.3 食品卫生监督机构对新、扩、改工程的基础管理工作较薄弱,有的图纸未及时归档,以至有的单位擅自更改厂房布局时,

监督机构拿不出原布局设计图。

4 小结

4.1 食品生产加工企业厂房布局是否合理与产品卫生质量密切相关。通过本次调查表明,一类工程由于受城市规划及原有条件的限制,不能完全采纳食品卫生监督部门的监督建议。食品卫生监督部门对这类工程发挥的作用不大。二类工程基本能采纳食品卫生监督部门的意见。接受管理。

4.2 个体食品生产加工户擅自更改厂房布局现象较为严重,因此,监督机构应把个体户作为重点管理对象,一旦发现擅自更改厂房,必须及时加以督促改进。

难以彻底改观。成都市郊金堂县，七区一镇，各有一个酿造厂（生产酱油、食醋为主）和糕点厂，除二个国营酿造厂卫生设施稍好外，其余均系旧式厂房，设施落后，产品合格率低。

3 工艺设备落后。我省生产酱油，食醋、蜜饯、糕点的食品厂，一般以手工操作为主、辅以少量机械设施，劳动强度较大。这些产品涉及千家万户，为人们日常必需，具有很大的社会效益，而经济效益微薄，短期内要求厂方或主管部门投入大量资金用于改造旧式厂房、更新工艺设备，减低劳动强度，达到“食品企业卫生规范”要求，是不大可能的。

4 食品企业技术力量薄弱。从业人员素质较低。食品企业职工文化程度、小学、初中文化程度占很大的比例。据我省广元市4185名食品从业职工文化程度调查结果：初中、小学、文盲占84.3%，大专学历占0.38%。盐边县299名食品从业职工中初中、小学、文盲达95.6%，大专学历仅1名。在这类文化知识结构中，要求他们养成良好的个人卫生习惯，自觉地遵守卫生操作规程，有一定难度。

上述各种问题，也非我省独有，它可能是导致酱油，食醋合格率偏低（全国平均合格率约65%左右，四川为60%）糕点合格率低于各类食品的平均合格率的主要原因之一。

食品卫生质量的好坏与“食品企业卫生规范”的贯彻执行密切相关。而“食品企业卫生规范”发布施行一年多来，由于“规范”要求过高，食品企业难以全面达到要求。兼之市场疲软，经济不景气，该改造、扩建或添置设施的食品企业，因资金短缺，都不期马上着手进行，这就自觉或不自觉地影响了“规范”的贯彻执行，同时也影响了“规范”的严肃性。

目前，我国处于社会主义初级阶段，在食品企业资金不足、食品供应不足十分富裕，人们选择食品又往往以价格为主要标准的情况下，对食品企业的卫生要求应从实际出发，尽量少增加企业负担。为此，在贯彻《食品卫生规范》工作中，可否分类要求，各有侧重，以利于调动企业的积极性。具体建议如下：

1 城市老厂，应以严格厂内卫生要求为主，如厂址地处市区、污染区、在短期拆迁有困难时，应加强厂内自身管理，改建工程时应注意生产流程布局合理，保持生产连续性；车间地面、墙围应便于清洗消毒；妥善解决通风、防蝇、防鼠、防污染；生产设备和用具，着眼于防止腐蚀和防止微生物污染；加强从业职工卫生知识的宣传教育，定期进行健康体检；充分利用本厂检验手段进行卫生质量控制，不断提高产品的卫生质量。厂外环境可放宽卫生要求，或暂不考虑。

2 城市新建食品企业，食品卫生监督部门应严格按照《食品企业卫生规范》的各项卫生要求，进行设计审查、竣工验收，凡不符合厂址选择、工厂设计、卫生设施、工艺设备等卫生要求者，不得修建、验收，无与生产能力相适应的卫生，质量检验室及专业培训考核合格的检验人员的，不得投产，违者应按违反《食品卫生法（试行）》论处。

3 中小城镇老式食品厂，应以积极改造老厂房、改造生产设备、工具为主；加强从业职工卫生知识的宣传教育。（做到培训后方能上岗；增添检验设备、建立健全检测制度和检测人员的技术教训；加强生产过程中各主要环节的检测和成品逐批检测工作，不断提高产品合格率。

4 中小城镇中新建的食品厂，应基本按照《食品企业卫生规范》的要求，进行设计审查。但限于投资经费的紧缺或原权料的不足等原因，可考虑在企业选址设计，生产工艺