

## 四川省肉类加工厂的 现状与实施卫生规范对策的探讨

鲜仕举 四川省食品卫生监督检验所 (610031)

自 1988 年以来,我国已颁布了酱油厂、饮料厂、肉类加工厂等 15 类食品卫生规范 (GMP)。四川是产猪大省,产量为全国 1/4,其经济收入占全省的 10% 以上。肉食品的加工销售好坏,对四川经济有着举足轻重的作用。由于,历年来因肉食品引起的食物中毒占细菌性食物中毒总人数的 80% 以上。所以,我们率先对四川肉类加工厂的实施 GMP 情况进行了调查。

### 1 材料与方法

1.1 选点 用分层抽样方法,选取了代表城市的成都市,代表城市远郊的彭县和代表农业地区的人口为 140 万的简阳县为调查点。每个点再用随机抽样的方法抽取大、中、小肉类加工厂各 1 家,3 个点共 9 家进行调查。

1.2 调查内容 使用由卫生部食品卫生监督检验所设计的“肉类加工厂 GMP 调查表”,其内容包括工厂设计与设施,工厂的卫生管理,个人卫生与健康,加工过程,成品藏存与运输,卫生与质量检验管理等 181 个硬、软件项目。每个项目分为达标情况(即企业完成 GMP 的现状)、难易项目选择(即企业根据自己的实际情况完成 GMP 每一项目的难易程度)、重要项目选择(即 GMP 每一项目的食品卫生控制作用的大小)。

1.3 调查方法 调查工作由受过统一培训的有经验食品卫生监督员、企业卫生管理人员和企业生产技术人员共同到现场进行逐项调查。

### 2 结果与分析

2.1 硬件项目 调查了工厂的选址、厂区和道路、设备、布局、厂房与设施、供水、卫生设施设备和工器具、照明、通风和温控装置等工厂的硬件项目共 96 个,结果见表 1。

2.2 软件项目 调查了肉类加工厂的卫生管理、个人卫生与健康、加工过程,成品储藏运输、卫生与质量检验管理等软件项目共 85 个,结果见表 2。

### 3 讨论与对策

3.1 城市肉类加工厂的 GMP 达标率高于城郊和农业地区。这与其经济状况和人员素质有着密切的联系。与郊区和农业地区相比,城市在所代表地区起着经济、信息中心的作用。工业基础雄厚、技术力量、经济实力较强,人员素质、工厂设备条件较好。而城市郊区离中心城市近,交通方便,信息较灵,工业基础、经济实力又较离中心城市远的广大农业地区好,所以,呈现出 GMP 达标率城市 > 郊区 > 农业地区的情况。

3.2 工厂规模的大小与 GMP 达标率高低

不成正相关关系。本次调查,农业地区的简阳县大、中、小型肉类加工厂的 GMP 达标率是由高到低,其 GMP 硬件项目达标率分别为 81.25%、64.25%、15.63%;成都郊区的彭县大、中、小厂 GMP 硬件项目达标率为 70% 左右;而成都市区大、中、小型肉类加工厂的 GMP 硬件项目达标率是由低到高,分别为 78.13%、81.25%、87.50%。

3.3 企业完成 GMP 情况忧喜并存。通过调查,肉类加工厂 GMP 硬、软件项目达标率分别为 70.14%、76.86%,企业根据自己的实际情况,认为容易完成的 GMP 硬、软件项目分别达到 51.04%、59.48%,较容易完成的硬、软件项目分别占 28.13%、30.85%。说明实施 GMP 有一定基础,这是我们的喜。忧的是企业完成困难的 GMP 硬、软件项目分别占 20.83%、9.67%;还有 29.86% 的硬件项目和 23.14% 的软件项目未达标。未达标的硬件项目主要是厂房陈旧,设计布局不合理,墙角不成弧型,窗台不成 45° 角,一些卫生消毒设施缺乏等。未达标的软件项目主要是从业人员的卫生意识差,卫生制度未能严格执行,缺乏检验设备条件,卫生与质量检验管理差。这也是我们进行宏观指导要重点考虑的范围。

3.4 GMP 只能立不能废。GMP 是防止食品在生产过程中受到有害因素的污染,保证食品产品安全和卫生的重要措施,它是食品企业应该遵守的行为规范,也是食品企业进行自身管理的重要内容。我国所制订的 GMP 对原料、厂区和厂房、设备和设施、操作人员、工艺流程、产品质量检验、成品出厂及工厂卫生管理等方面都提出了具体的卫生要求。所以贯彻实施 GMP 将从根本上保证食品产品的卫生质量,对促进我

国的食品卫生状况的根本好转具有重要的现实意义。它是只能立,不能废的法律规范。

3.5 运用 HACCP 分析技术,推动 GMP 的贯彻实施。HACCP 是通过对食品加工过程进行质量控制,并对生产过程中具有控制意义的各种可变因素进行监测,以达到控制生产过程的一个预防性食品安全系统。它主要着眼于控制哪些对保证食品安全起关键性作用的有害因素。比如,我们对红肠进行危害分析后,确定其关键控制点为加热灭菌的温度和时间,灭菌后红肠的降温和包装环节。通过 HACCP 在实施 GMP 中运用研究,就可对诸多有害因素进行危害分析,找出关键控制环节和 GMP 必行项目和易行项目,制订出 GMP 分级标准。比如:规范级标准,要求达到 GMP 全部项目,良好级标准,达到全部的必行项目和易行项目,基本级标准,达到全部的必行 GMP 项目要求。这样根据国家的实际情况,突出重点,区别对待,实行分级管理,以推动我国 GMP 的实施工作逐步向前发展。

通过这次现状调查表明,我省肉类加工厂硬、软件项目 GMP 达标率均在 70% 以上,说明目前我们已经具备了一定的实施 GMP 的基础。在 GMP 项目中,有重要的食品卫生控制作用的项目只占 74.12%,说明不是所有 GMP 项目都是关键必行项目,通过危害分析,是可以从 GMP 项目中找出关键项目、易行项目、暂不作硬性要求的项目。有条件的企业先全面实施 GMP,条件差的企业先从 GMP 基本级开始,并积极努力创造条件,逐步达到全面实施。同时卫生部门对 GMP 达标的企业,应颁发相应的荣誉证书,以资鼓励,使企业在市场竞争中真正尝到执行 GMP 的甜头。

(本文承蒙杨仲亚主任医师,毛朝明  
副主任医师的指导,成都市食检所、简阳、

彭县卫生防疫站参加了调查工作,在此一  
并致谢。)

## 试论进口食品的国内卫生监督

梁定键 海南省卫生防疫站 (570003)

进口食品的卫生监督分入境前的口岸  
卫生监督 and 入境后的国内卫生监督,分别  
由口岸和地方食品卫生监督机构负责。  
1990年前,进口食品的口岸和国内卫生  
监督工作均由地方卫生行政部门统一领  
导。1990年后,口岸食品卫生监督自成  
体系,由卫生部直接领导。由于监督体制  
的改变,进口食品国内卫生监督工作,出  
现了新的问题,进口食品的卫生质量有  
所下降,有些地区商店里出售的进口食品,  
一半以上违反我国食品卫生法规定。进口  
食品国内卫生监督工作亟待加强。

1 我国进口食品卫生监督分工,历来是  
口岸食品卫生检验机构负责入境时的卫  
生监督,地方食品卫生监督检验机构负责  
入境后的国内市场卫生监督。但是近年  
来,由于监督体制的变化,对进口食品  
国内卫生监督工作产生了不同的认识,出  
现了交叉监督和重复监督现象。有人认  
为:国境卫生检验所对辖区内各商场、  
各类食品批发部、食品商店经营销售  
的所有进口食品都应进行市场监督和稽  
查。部分地区口岸和地方食品卫生监督  
机构同时或重复对同一食品生产经营单  
位进行卫生监督,出现分工不清现象。  
我国《进口食品卫生管理试行办法》  
规定,“口岸食品卫生检验所负责对本  
港区、站区的车船、货场、仓库的进口  
食品及环境进行卫生监督,食品离开上  
述区域后,由有关省、市、自治区卫生

防疫站负责卫生监督。”国际上尽管不  
同国家进口食品的把关方式不同,但进  
口食品一旦进入国内市场则由所在地食  
品卫生监督机构与国内食品一样进行监  
督管理。国境卫生检疫所直接对国内食  
品销售单位进行卫生监督,既不符合我  
国有关法规规定,也不符合国际惯例,  
必将导致监督管理混乱。

2 进口食品进入国内市场后,地方食  
品卫生监督机构与国内食品一样对其进  
行卫生监督,必要时可进行检验。但是  
由于进口食品产地在国外,其原料、配  
方、工艺流程往往不清楚,有些食品我  
国尚没有卫生标准和检验方法,给监  
督检验工作带来困难。加上目前我国  
口岸食品卫生监督机构自成体系,不  
受地方卫生行政部门领导,也很少与  
地方食品卫生监督机构发生业务联系;  
后者对辖区内进口食品的种类、数量、  
检验项目和结果均不清楚(合格的进  
口食品,其检验证书仅填写检验结论,  
没有填写检验项目和结果),这就进一  
步增加了进口食品国内卫生监督的难  
度,特别是对一些可疑食品,复检工作  
难于进行。因此,为搞好食品卫生监  
督,口岸和地方食品卫生监督机构应  
加强联系,互相支持。国境卫生检疫  
所应定期地将辖区内进口食品的概  
况通知地方食品卫生监督机构,并出  
具填写有检验项目和结果的批量食品  
检验证书,以便搞好进口食品的国内  
卫生监