

办事。

确定某小学组织供应学生课间餐豆奶是否是《食品卫生法》调整范围,即某小学是否是行政相对人,这是本案的焦点。因此在本案调查过程中抓住某小学和饮料厂向学生供应豆奶的经济关系这一关键问题,对有关人员陈述、证言证词进行全面记录,确定校方与学生(消费者)存在买卖关系,即校方在主观上有以赢利为目的的食品经营行为(校方每袋豆奶盈利 0.17 元)属于《食品卫生法》调整范围。某小学虽是全民文教事业单位,但参与了豆奶经营,应是行政相对人,这为立案和胜诉打下了坚实基础。

违法事实清楚,证据确凿充分是本案胜诉的根本。被告在接到家长举报食物中毒后,立即赶赴现场,向校方和厂方宣传《食品卫生法》,要求认真如实提供情况,协助调查,做好监督记录、调查笔录、违法人陈述、照相、中毒食物豆奶以及采样检验报告单等文字资料、视听材料的收集。这样保证了第一手材料全面、客观、真实,为诉讼提供了充分的证据。

本案在办理过程中,严格按法定程序,正确适用法律法规。立案后,市卫生局派 3 名食品卫生监督员到现场调查,监督员着装整齐,出示证件,态度耐心,以诚相待,文明执法。询问证人,听取当事人陈述,收集证据、照相取证等手续完备。合议定性,处罚意见报领导审批。行政处罚决定书送达,听取当事人陈述申辩,当事人签收均按程序进行。针对违法事实认真对照《食品卫生法》条款和卫生部有关法规条例办法,

做到定性准确,依法处理,经得起推敲和考验。

2.2 本案是《食品卫生法》和《行政处罚法》颁布实施以来我市第一宗卫生行政部门依法行政引起诉讼的食品卫生案件。各有关部门包括司法机构对《食品卫生法》和《行政处罚法》的内容较生疏,对食品卫生案件司法审理经验不足,加之宣传力度不够,出现一审败诉,二审胜诉的现象。这告诉我们一旦发生行政诉讼,执法部门必须主动向审判机关详细介绍案件来龙去脉,互通情况,交流法律法规知识,充分发挥我们专业优势,以事实为根据,以法律为准绳进行说理,取得法院支持,得到公正判决以维护法律的尊严和权威。这亦说明学习法律,宣传法律,人人知法、懂法、守法是当前贯彻执行《食品卫生法》的一个重要任务。

2.3 本案诉讼实践告诉我们食品卫生监督员应尽快提高素质以适应形势需要。随着市场经济发展,行政执法中行政处罚使用频率较高,引起行政纠纷亦增多。食品卫生执法人员要不断学习,扩大知识面,提高执法水平和行政应诉能力,减少执法随意性,做到依法办事,使行政相对人口服心服,避免和减少行政复议和行政诉讼。

2.4 本案审理结果提示卫生行政部门应尽快出台与《食品卫生法》相配套的法律法规,使之与《行政处罚法》相适应,如食品卫生行政处罚程序要具体明确规定简易、一般、听证等程序,让食品卫生监督执法有所遵循,便于操作,才能在行政诉讼纠纷中立于不败之地。

浅谈肉制品中滥用亚硝酸盐的危害及其原因、对策

郑玉柱 皮 波 湖北省宜昌市卫生防疫站 (443000)

近几年,由亚硝酸盐污染熟肉制品,而引起的食物中毒在我市时有发生。据统计,我市城区 1994 年至 1997 年 8 月,由亚硝酸盐引起的食物中毒共 9 起,占食物中毒总起数的 90%;中毒人数 160 人,占食物中毒总人数的 96.39%。其主要原因是加工熟肉制品时,滥用发色剂“亚硝酸盐”。据《中国食品卫生杂志》1993 年~1996 年^[2~6]报道,仅漯河市、洛阳市、淄博市、四川万县、河南省就报道发生亚硝酸盐食物中毒 178 起,中毒人数 3 151 人,死亡 44 人;四川万县、洛阳市、淄博市三地抽检熟肉制品 428 件,检出含亚硝酸盐者 422 件,含量范围为 0.14~3 000 mg/kg,检

出率为 98.59%。为了能有效控制亚硝酸盐食物中毒的发生,我们对本市熟肉制品中亚硝酸盐污染状况、引起中毒的情况,进行了调查,并分析了熟肉制品滥用发色剂的原因,提出了防止对策。

1 亚硝酸盐在熟肉制品中的污染及危害情况

1.1 随着社会主义市场经济的建立与发展,我市城区饮食业如雨后春笋,迅猛发展;饮食业中使用亚硝酸盐作为发色剂越来越普遍,由此造成的危害也越来越突出。1994 年~1997 年 8 月,我市食物中毒总起数为 10 起,而亚硝酸盐食物中毒就占 9 起;见表 1。

1.2 为了解熟肉制品中亚硝酸盐污染情况,我们于 熟肉制品中亚硝酸盐污染情况作了随机抽样调查。
1994 年 5 月,对城区国营、集体、个体饮食业不同种类 (定量分析方法:盐酸萘乙二胺法)结果见表 2、表 3。

表 1 1994 年~1997 年 8 月宜昌市(城区)亚硝酸盐食物中毒情况

年 份	中毒起数	亚硝酸盐中毒起数	中毒总人数	亚硝酸盐中毒人数	%
1994	1	1	2	2	100
1995	3	2	34	28	82
1996	3	3	23	23	100
1997	3	3	107	107	100
合计	10	9	166	160	96

表 2 1994 年宜昌市(城区)62 份熟卤肉亚硝酸盐检出情况 mg/kg

种 类	检测份 数	检出份 数	检出率 %	含量范围	平均值
卤猪头、蹄肉	17	16	94.12	5~300	119.41
卤 猪 内 脏	7	6	85.72	10~50	35.00
卤 牛 肉	27	24	88.89	5~550	166.67
卤 鸡、鸭、鹅	11	5	45.46	5~40	7.28
合 计	62	51	82.26	5~550	110.56

表 3 1994 年宜昌市(城区)国营、集体、个体企业熟卤肉亚硝酸盐检出情况

经济性质	检测份数	检出份数	检出率 %	含量范围 mg/kg
国 营	8	4	50.00	5~100
集 体	12	8	66.67	5~500
个 体	42	39	92.86	5~550
合 计	62	51	82.26	5~550

1.3 从表 2、表 3 均可看出饮食业中在加工熟肉制品时滥用亚硝酸盐现象普遍,尤以个体饮食业为甚;检出率为 92.86%;这与个体饮食业文化素质较低不无关系,1994 年我们曾作了个体饮食业文化素质情况调查,共抽查 291 户,抽查人数 579 人;其中大专以上文化 2 人,高中文化 14 人,初中文化 180 人,小学文化 273 人,文盲 66 人。我市 1994 年至 1997 年 8 月 9 起亚硝酸盐食物中毒,6 起为个体饮食业所为。

2 目前国家有关标准对亚硝酸盐能否用于熟肉制品规定不明确

2.1 食品添加剂使用卫生标准 GB 2760—86 中没有对发色剂在肉制品中的使用范围(即品种)作详细明确的规定,即哪几种肉制品可用发色剂,哪几种肉制品不能用,标准只笼统规定了肉制品中发色剂最大使

用量及其肉制品中的残留量,换言之,发色剂是允许用于肉制品的。

2.2 国家食品卫生标准 GB 2726—81、GB 2727—94、GB 2729—81 的规定中,酱卤肉、肉松、烧烤肉等熟肉制品标准中,未列亚硝酸盐含量指标,亚硝酸盐指标未列入这些标准,是禁止在这些食品中使用,还是不宜添加,规定不明确。

2.3 有些食品卫生专业书籍,如《食品卫生全书》⁽¹⁾把熟肉制品列在肉制品的范围中,这就能说明熟肉制品可用发色剂。

以上情况,给监督管理工作带来较多争议。

3 国家有关食品卫生标准、管理办法应进一步明确规定发色剂在肉制品中的使用品种

3.1 从我市亚硝酸盐污染调查情况,由此引起的食

物中毒情况,以及1993年~1996年《中国食品卫生杂志》报道情况看,亚硝酸盐污染熟卤肉制品现象严重,危害越来越大。故应把亚硝酸盐食物中毒作为当前食品卫生工作的重点来抓。

3.2 我市卫生行政部门于1997年8月,向饮食业发出了预防亚硝酸盐食物中毒的紧急通知。主要精神是从通知之日起,我市饮食业禁止使用发色剂。通知颁发后,监督人员内部仍有争议,认为国标2760—86允许发色剂用于肉制品,而熟卤肉制品又是肉制品中的一种,这些认识上的混乱,给监督管理工作带来不利影响。

3.3 卤肉食品是我国,尤其是南方人喜爱的传统风味食品,其传统加工方法根本不添加发色剂,而是添加植物香料卤熟后,再抹上炒糖色,其表面油光闪亮,香味扑鼻,要人们吃上这种安全卫生、原汁原味的熟卤肉食品,国家有关标准、管理办法就应该明确规

定,禁止在熟卤肉制品中使用亚硝酸盐等发色剂,以达到“定分止乱”的目的,从而有效控制亚硝酸盐所致食物中毒的发生。

4 参考文献

- 1 郑鹏然,周树南.食品卫生全书.北京:红旗出版社,1996,1039
- 2 刘玉华,等.一起奇异变形杆菌和亚硝酸盐引起的混合型食物中毒.中国食品卫生杂志,1993,5(4):61
- 3 张晓东,等.熟卤肉亚硝酸盐污染浅析.中国食品卫生杂志,1994,6(1):35
- 4 冯雪顺,等.市售熟牛肉亚硝酸盐污染状况分析.中国食品卫生杂志,1995,7(3):40~41
- 5 刘书奎,等.亚硝酸盐在肉制品中的使用现状调查.中国食品卫生杂志,1995,7(4):44~45
- 6 王中州.河南省亚硝酸盐中毒与经销使用现状及对策.中国食品卫生杂志,1996年,8(3):40~41

军队对外食品生产经营单位卫生监督管理方法探讨

吴小龙 王明龙 张春其 浙江省嘉兴市卫生防疫站 (314001)

改革开放使社会主义市场经济得到飞速发展,军队在积极参与地方建设的同时,利用自己的资源也逐步组建了一些对外食品生产经营单位。对于军办对外食品生产经营单位的监督管理,《中华人民共和国食品卫生法释义》(以下简称《食品卫生法释义》)第五十六条中作了如下描述:“军队对外经营的食品的供给对象是社会公众,不涉及军队官兵的身体健康与安全,不涉及军事秘密,因此应当纳入国家卫生行政统一管理的范围,由军队对外经营食品企业所在地卫生行政部门进行管理和监督。”

我们从1989年开始对辖区内的军办对外食品经营单位依法实施监督管理,总结几年的执法实践体会到,由于其监督过程中可能涉及到一些军事设施及军队内部有关卫生法规在监督管理上与《食品卫生法》存在交叉和不一致性,对于军办对外食品生产经营单位的监督管理,不能照搬一般的管理模式,既要管理好这些单位的食品卫生,又要处理好地方与部队的关系。

1 基本情况

某军用机场位于本市的交通要道边,在机场地域

内有饭店、副食品店、冷库等。饭店全部位于公路旁,由部队承包给非军人经营,属对外经营;副食品店在生活区内,属对内经营;冷库由部队自己经营,对外承揽有关食品冷藏业务。

2 存在问题 部队与地方在执行法律、法规上存在不一致

我们在监督过程中发现,饭店在取得地方卫生行政部门的食品卫生许可证(以下简称许可证)的同时,又都申领了由部队签发的许可证,冷库及副食品店只有由部队签发的许可证。从业人员所出示的健康证有的是地方签发,有的是机场卫生队签发。对于饭店同时具备二张同一性质的许可证,在法律上显然是不符合规定的,经与机场卫生队联系后,他们出示了《空军执行〈中华人民共和国食品卫生法(试行)〉实施细则》(以下简称《细则》)及“中国人民解放军三总部在1983年制定的《关于贯彻执行中华人民共和国食品卫生法(试行)若干问题的规定》(以下简称《规定》)。在1995年10月30日前我们地方卫生行政部门对军办对外食品经营单位实施监督管理时,将该《细则》、《规定》作为空军内部执行《食品卫生法(试行)》的文件,是具有法律效力的。《食品卫生法》于1995年10