

托的企业必须在同一辖区内,以便于监督管理。

2.2 如何体现产品的真实属性 食品委托加工过程中,受委托人应按照合同的约定根据委托人的要求进行加工业务,在此过程中,受委托人需要变更委托人要求的,应当事先征得委托人的同意,委托人应接受受委托人在委托范围内进行的委托加工的后果并承担责任。

例二所述两企业之间的“合作开发”似乎合情合理,一方利用自己的知名度,一方则有产品配方优势。问题是本加工形式中委托人是乙公司,而掌握产品配方这一主动权的丙厂却是受委托方,这样若产品真有质量问题,乙公司不可能承担全部责任,因为产品的配方属于受委托方丙公司所有,配方有没有问题,乙公司无法把握。就真空包装熟肉制品的加工工序而言,体现产品特征最重要的部分恰恰是产品的配方,而不仅仅是商业无菌等微生物指标问题。因此,就加工工序而言到像是丙厂在委托乙公司对其生产的产品进行真空、灭菌包装。

2.3 正确标注产品标识 随着经济的发展和人们质量意识的不断提高,食品标识已成为消费者了解食品质量信息,选购食品的重要依据。《食品卫生法》第 21 条及《食品标签通用卫生标准》(GB 7718—94)等对食品标识的标注均有明确规定,要求食品生产经营企业真实标注各项内容,不得夸大或虚假,不得以错误的引起误解的或欺骗性的方式描述或介绍食品。但目前有的企业往往为利益所趋,使用一些内容不完整的甚至虚假的产品标识,损害消费者的利益,并给监督管理带来困难。

例三的情况在国内一些知名大公司中具有一代表性,尽管他们的产品质量意识很强,但分公司使用总公司产品标签一事显然违反了《食品卫生法》第 21 条的规定,必须改正。当然,应将其与伪造、冒用产品标识及“以假充真、以次充好”等违法行为区别开来。

我们认为,依法独立承担法律责任的总公司或者分公司,对其产品,应当标注各自的名称、地址;如果分公司只是总公司的一个生产基地,不具备法人资格,且不对外销售产品,可以标注总公司的名称、地址,但生产基地的地址也应同时标注,以使消费者明了。

北京市食品卫生许可证许可项目表述现状及规范化初探

田建新 郭子侠 北京市卫生防疫站 (100013)

目前,北京市食品卫生许可证许可项目的表述缺乏明确统一的规范,致使许可项目表述存在着较大的随意性,许可项目含义不明确。这样不仅不利于卫生行政部门对食品生产经营者的生产经营活动实施监督,有的可能因许可项目的内涵界定模糊,客观上给少数超越实际卫生条件从事生产经营活动者以可乘之机,一旦出现行政复议或行政诉讼,也使得卫生行政部门较为被动。为使北京市许可项目表述规范化,对本市六区县许可项目表述现况进行调查,并提出了许可项目表述应遵循的原则,现报告如下。

1 资料来源 抽查北京市 2 个城区、1 个近郊区和 3 个远郊县共 6 区、县 1997 年度 4~10 月新取得卫生许可证的单位的卫生情况反馈报表 2 608 份。逐一查阅上述报表中卫生行政部门在许可项目栏所审批的具体内容。

2 许可项目表述现况

2.1 共调查报表 2 608 份,其中有效报表 2 600 份,共涉及食品生产经营者 2 600 户,有 690 户许可项目表述存在缺陷,存在缺陷率为 26.5%,其中 90 户存在两项或多项表述缺陷,缺陷户项总数达 783。

2.2 对存在缺陷的报表进行分类统计,缺陷主要表现为 6 个方面(见表)。

表 北京市食品卫生许可证许可项目表述缺陷分类统计

	生产经营活动性质不明	内涵重复	用语欠规范	以偏概全	内涵过广	超权限许可	合 计
户数	98	174	260	26	34	191	783
构成 %	12.5	22.2	33.2	3.3	4.4	24.4	100.0

(1) 许可生产经营活动性质不明 即没有生产经营活动性质表述,或表述不清。如有的许可项目仅写为“冷饮、冷食、熟肉”,是生产还是销售?有的饭店写为“中餐、冷饮”,是否许可自制冷饮?此类表述缺陷构成比为 12.5%。

(2) 许可品种内涵存在重复 如在许可项目栏并列写有“包装食品、副食品”;有的并列写有“副食品、熟食(或糕点等)”;有的并列写有“中餐、小吃(或早点)”等,内涵存在重复。此类表述缺陷构成比为 22.2%。

(3) 许可品种名称内涵不明或用语欠规范 许可项目中有“土特产、小食品、家常饭、一般小吃、风味小吃、酶制剂产品、酒水、酒菜、自助餐、‘烧、烤、涮’、主营、兼营”等用语。这些用语内涵模糊,不便准确理解和把握。此外像“土特产、酶制剂产品”不仅可指食品,还可包含非食品,更不宜使用。此类表述缺陷最多,构成比达 33.2%。

(4) 许可品种名称以偏概全 以某个菜名或菜系等来表述许可品种,如有的餐饮单位仅表述为“红焖羊肉”;有的烤鸭店表述为“烤鸭套餐、酒水”;有的火锅店表述为“火锅、冷荤”等。显然,这种表述并不能涵盖其实际经营的内容。此类缺陷相对较少,构成比为 3.3%。

(5) 许可品种名称内涵过广 许可品种未加限注说明,超出其实际能够生产经营的品种和范围。如有的小饮食店只有 2 人,许可项目为“中餐”;有的食品摊贩许可项目为“加工豆制品”;某荞麦加工车间许可项目为“加工荞麦系列品”等。“中餐”未加限注通常可包括冷荤凉菜及糕点制作,而“豆制品”则可包含豆腐、腐竹、腐乳、豆粉、人造肉等等,至于荞麦系列品也是包罗甚广,因而这种表述形式欠妥。此类缺陷构成比为 4.4%。

(6) 许可项目内容超越食品卫生管辖范围 许可项目中有非食品名称或名称中有非食品含义。如许可项目中出现“烟酒、土特产、小百货、农副产品、加工理化白胶管、胶塞、球类等橡胶制品”等用语,其中使用了“烟酒”一词的就达 158 户,占该缺陷项 191 户的 82.7%。显然这类许可项目属于超越权限审批。此类缺陷构成比为 24.4%。

3 许可项目表述应遵循的几个原则 食品卫生许可证是国家食品卫生监督的一种体现形式,也是一种具有特定法律效力的卫生监督文书。因此食品卫生许可证许可项目的表述必须遵循卫生监督文书制作的基本原则:合法、准确、实用。既要杜绝超越职权或卫生条件的许可,又要避免表述的模棱两可,存在两种或多种解释,同时还要兼顾实际运作的可操作性。许可项目的表述可考虑以下几方面的内容。

(1) 许可项目 应该包含许可的生产经营活动和许可的食品品种两方面的内容。

(2) 明确许可生产经营活动的种类(或性质) 《食品卫生法》规定,食品生产经营活动包括“生产、采集、收购、加工、贮存、运输、陈列、供应、销售”等 9 种,其中最常见的、与食品卫生关系最为密切的是“生产、加工、销售”。因此许可生产经营活动的种类应围绕这 9 种进行表述,如食品生产企业可考虑表述为“生产销售”,食品批发零售企业可表述为“销售”,饮食业可表述为“加工销售”,食堂可表述为“加工供应”,食品摊贩可表述为“销售”或“加工销售”等。上述活动隐含着收购、贮存、运输等内容,为精减字数可予以省略。如果从事单一的食品贮存或运输活动,则许可项目可表述为“贮存”或“运输”。

(3) 明确许可生产经营的食品品种 食品品种分类较为复杂,目前没有国家标准。建议许可的食品品种的表述按食品生产企业、食品销售企业和餐饮企业分类予以考虑。

① 食品生产企业 许可品种的表述可考虑分两种情况:一是专项审批的保健食品、新资源食品、强化食品等品种,可直接表述为产品名称;二是其他非专项审批食品,可以该食品的种类名称表示。建议在《卫生部食品卫生统计报表》有关食品分类的基础上,参考工商、轻工、商业等相关部门的食品分类办法,结合食品加工

工艺和卫生学的特点制定有关食品生产企业许可项目表述的食品分类标准。

② 食品销售企业 许可的食品品种可考虑按包装情况分为“定型包装食品,散装食品”,按贮存条件分为“冷藏、冷冻食品,常温食品”,而散装食品又可分为“直接入口食品,非直接入口食品”。不必一一表述具体食品品种名称,因为卫生许可审批的主要目的是为了保证食品销售的卫生条件,而常温下销售的各种定型包装食品所需的条件是基本一致的。另根据《北京市实施〈食品卫生法〉办法》的有关规定,销售冷荤凉菜、含乳冷食等直接入口食品应作为专项审批项目明确表述。

③ 餐饮企业和食堂 不论哪种风味的餐饮,热餐或冷菜加工的卫生条件和要求是基本相同的,只是因加工的品种和数量的不同,有规模和档次上的差异,因此不妨先将餐饮企业和食堂的加工品种简单地归为热餐和冷菜二类,然后考虑具体表述方式。另对从事送餐活动的餐饮企业应予专项审批,明确表述。而小饭馆和饮食摊贩限于加工条件,则应依据加工形式对许可品种作相对具体的表述。

(4) 许可项目的表述 受许可证篇幅所限做到非常具体有一定难度,除可制定有关许可项目的食品分类标准,对品种作出具体解释外,还可考虑利用卫生许可证申请表许可项目栏的填写说明或以增加附件等形式予以具体解释或补充。

采用加权合格率评价食品监测整体合格水平

张 军 卞雅娜 天津市食品卫生监督检验所 (300011)

随着食品卫生事业的发展,准确、客观地评价食品卫生工作是非常重要的。其中食品卫生监测合格率是评价食品卫生水平的重要依据。目前食品卫生监测报表是以样本合格率(平均合格率)统计的,由于各类食品合格率差异很大,当增加或减少某类食品监测数量,试样构成发生变化时,样本合格率也随之发生变化,甚至偏离了总体合格水平。因此平均合格率无整体性和可比性,不能作为评价依据。标化合格率的提出,虽然通过对试样构成进行标化,校正了平均合格率,使统计结果具有可比性,但标化构成比是由各类食品的监测试样数计算,反映各类食品监测数占总体的比例大小,它会随着试样标准构成的改变而改变,即标化构成比不能表达食品分类的实际构成,因此标化合格率统计有偏性存在,仍然偏离总体合格率。为了解决监测合格率的偏

表 1 天津市 1996、1997 年度 8 大类食品监测样本合格率统计结果

食品分类	1996 年			1997 年		
	监测数	合格数	合格率 %	监测数	合格数	合格率 %
肉及肉制品	5076	4637	91.35	4443	4050	91.15
乳及乳制品	372	337	90.59	453	434	95.81
冷食	3021	2691	89.08	2551	2329	91.30
饮料	2164	1979	91.45	2052	1919	93.52
酒	872	862	98.85	1127	1117	99.11
糕点	3019	2829	93.71	3800	3610	95.00
粮食	331	317	95.77	579	564	97.41
餐具消毒	45922	38707	84.28	68188	57283	84.00
合计	60777	52359	86.15	83193	71306	85.71

性问题,使评价具有整体性和可比性,必须给评价指标赋予合理的权重系数,来调整各类食品分合格率与总体