1990 年, 卫生部发布了《食品卫生监督工作程序》, 第一次以部令规章形式, 规定了“对原因不明的食物中毒, 可依流行病学调查结果, 经卫生行政部门组织专家鉴定, 可做为判定依据。”并纳入了 1994 年实行的《食物中毒诊断标准和技术处理总则》中。

这些法律规定不是凭空臆造的, 而是总结了天津市及各地的实际执法情况, 是多年来包括天津市在内的国内一批食品卫生工作者研究成果的结晶。

5 参考文献

1 刘砚亭. 食品卫生行政处罚标化率前后对比及处罚结果分析. 中国公共卫生管理杂志, 1998, 14(6): 232~ 233

2 崔祥. 个体肉摊不卫生猪肉的中毒事故不服处罚的行政诉讼案. 卫生监督培训系列教材之十案例分册. 工商出版社, 163 ~ 168

辽宁省食品卫生工作 50 年简况

辽宁省食品卫生监督检验所 (110005)

1 食品卫生监督机构不断发展壮大 1948 年东北解放。1951 年辽东省和辽西省在原防疫队的基础上分别建立了省卫生防疫站。1954 年两省合并为辽宁省。同年 11 月 4 日成立了辽宁省卫生防疫站。当时站内在卫生科设了食品卫生组, 有 2 名专职人员。到六十年代初期发展为 10 名。

“文化大革命”期间, 食品卫生工作基本陷于瘫痪。粉碎“四人帮”后又重新发展。1978 年省卫生防疫站将食品卫生组扩充为食品卫生科, 专职人员增至 21 人。1979 年扩建为食品卫生监测所, 编制增至 45 人。1982 年《食品卫生法(试行)》颁布后, 规定县以上卫生防疫站为食品卫生监督机构。1983 年 7 月 1 日成立了辽宁省食品卫生监督检验所, 编制增至 64 人, 隶属于省防疫站。1985 年 2 月辽宁省食品卫生监督检验所正式独立, 直接隶属省卫生厅。省编委批准编制 112 人。当时是全国第一个独立也是最大的一个省级食品卫生监督机构。至 1992 年省食监所人员增至 111 人, 其中专业技术人员 100 人。

辽宁省食品卫生监督检验所的发展对全国食品卫生监督工作产生了积极的影响, 同时也带动了辽宁省各市、县(区)食品卫生监督机构的发展壮大。兴城、黑山成立了独立的县级食品卫生监督检验所, 其它各市、县(区)也都成立了食品卫生监督检验所, 隶属防疫站。到 1992 年, 全省食品卫生监督员已达 1 976 人, 其中专职监督员 1 267 人, 兼职 698 人; 全省食品卫生检验人员 618 人, 其中专职 325 人, 兼职 293 人。1992 年以后, 随着卫生防疫事业的不断改革, 省卫生行政部门“五大卫生”从防疫处分离成立卫生监督处。大多数防疫站实行了“五大卫生”综合执法。专职食品卫生监督员总数并没有上升, 但食品卫生监督力量明显地排在五大卫生的前列。

辽宁省食品卫生监督检验所目前在职职工 114 人, 各类专业技术人员 98 人, 其中正高职人员 10 名, 副高职人员 15 名, 中级人员 48 名。所内设置业务办公室, 五个监督科, 分别负责不同食品的卫生监督; 设有微生物、理化、毒理 3 个检验科; 还有行政科、财务科、人事党办等科室, 每个科室都配置了计算机, 并与所计算机室联网, 检验结果报告单、卫生许可证发放及统计分析达到自动化。其网络管理系统获省级部委科技进步三等奖。辽宁省食品卫生监督检验所是全国最大的最完善的省级食品卫生监督检验机构。

2 食品卫生监督逐步走向法制化、规范化 经过几十年的建设, 食品卫生监督管理方式发生了根本的变化。

五十年代,主要以条块结合的方法,进行监督管理。条条即通过企业主管局、公司,如副食局、轻工局、商业局等,下达我们的卫生要求,促使各部门把食品卫生列为企业评比条件之一。块块是通过地区爱委会、街道等来落实卫生要求,对发现的问题以说服教育为主,表扬先进,推动后进。

六十年代按卫生部颁发的《食品卫生五四制》及《食品卫生管理试行条例》进行管理。辽宁省成立了由卫生、轻工、商业、外贸等10个厅局组成的食品卫生领导小组,制定工作计划,定期召开会议,检查和落实防止食品污染的计划。

1979年,国务院正式颁发了《中华人民共和国食品卫生管理条例》、《粮油等十四项食品卫生国家标准和十二项卫生管理办法》,食品卫生管理已经有法可依。辽宁省在全国第一个开始实行食品卫生监测报表制度。1981年起有冷饮、调味品、蒸馏酒及配制酒、发酵酒、肉制品、乳及乳制品6项报表;1983年增加了食用植物油和粮食2项报表;1986年又增加了水产、糕点、非发酵豆制品3项报表共计11项。从而使辽宁省最先成为能及时掌握全区域主要食品卫生情况的省份。同时也为辽宁省食品卫生监督管理走向制度化、规范化打下了良好的基础。当时的食品卫生质量情况:1982年监测25 710件,合格率71.62%;1983年11 737件,合格率65.40%;1984年15072件,合格率71.02%;1985年3316件,合格率66.31%;1986年21447件,合格率80.4%。1987年以后与卫生部制定的18类食品卫生监测季报表接轨,监测数据定期上报卫生部(以后本稿不再复述报表数据)。

1983年《食品卫生法(试行)》颁布,食品卫生监督工作进入新阶段。食品企业开始建立和充实内部的卫生管理组织和检验设备,加强了自身管理,改善了生产卫生条件。如辽宁省粮油系统,在全省各市、县(区)均设立了粮油检测站,建立粮油检测机构1 500多个,检测人员4 615人,基本满足粮油检测工作的需要。

为更好地落实《食品卫生法(试行)》,我省又制定了一系列地方法规。1984年省人大颁布了《辽宁省食品商贩和集市贸易食品卫生管理条例》;省卫生厅制定了《辽宁省食品卫生监督程序》和《辽宁省食品卫生行政处罚实施办法》等9个卫生监督管理规定;此外针对不同食品行业的生产特点和卫生要求,发布了19个食品行业卫生许可证发放标准。这些法规和标准,不仅为基层食品卫生监督部门贯彻执行《食品卫生法》提供了具体依据,也使食品生产企业提高食品卫生质量有了具体努力方向。如进入八十年代后,个体熟肉加工户如雨后春笋,遍及各地,但生产条件极其简陋,污染严重,食物中毒屡屡发生。发布了《个体熟肉加工销售管理办法》和《个体熟肉加工卫生许可证发放标准》后,全省各级监督机构大干3年整顿个体熟肉加工销售,要求个体熟肉加工必须具备3间(原料缓化修割间、熟制加工间、晾凉间)。老百姓称之为"三间四门",当时加工户几乎家喻户晓。

冷饮的生产厂家增长也很快,一时质量明显下降。我省提出了3项规定:1)冷饮厂入夏将大批量生产前,必须经卫生监督部门全面审查,不符合要求的不得生产;2)厂家必须建立化验室,实行每班每批产品检验合格后出厂制度;3)必须建立能容纳最高日产量3倍以上的冷藏库,以保证批批检验合格出厂。这种方式延续多年,对保证冷饮质量起了很大作用。

1995年《中华人民共和国食品卫生法》正式颁布后,我省制定了《辽宁省实施〈食品卫生法〉办法》,经省人大发布,于1999年3月1日起实施。并根据十几年的监督执法经验。制定了《辽宁省卫生许可证发放管理办法》及28类生产经营企业的卫生许可证发放标准。

为增强这些法规的执法力度,全省每年统一组织一次综合性大检查,已连续十几年。并有针对性地开展一些单项评比竞赛活动。如"大、中、小型饭店达标评比活动"、"餐具卫生万家竞赛"、"农贸市场、食品商场百家竞赛"等等;以提高基层食品卫生监督机构的工作水平,从而推动了全省食品卫生工作的深入开展。

3 预防食物中毒工作取得可喜成绩 我省控制食物中毒的主要措施是加强日常监督管理,防止加工、销售过程对食品的污染。食物中毒一旦发生,立即赶赴中毒现场,进行流行病学调查和对可疑食品等化验检查。找出致病物质、查清中毒原因,协助诊断,积极抢救,降低死亡率和续发病例。我省较早开展食物中毒资料的积累工作,1962年制定了《辽宁省食物中毒调查报告管理办法》,开始实行食物中毒月报制度。有统一的表格和报告制度、报告网络。开始系统地积累食物中毒疫情资料,定期总结分析我省食物中毒特点,探讨食物中毒发

生规律,不断丰富预防食物中毒专业内容,提高防治水平。

酵米面中毒的病因研究　我省农村历来有用粗粮发酵制淀粉食品的食用习惯。群众称之为臭米面或酵米面,加工不当易中毒,中毒死亡率极高。1959 年辽阳县佟二堡一起中毒,5 人进食全部中毒死亡。据 1959 年至 1992 年的不完全统计,全省酵米面中毒 40 余起,578 人中毒,死亡 115 人,病死率 19%。我省从 1961 年起开始进行全面的调查研究。最终掌握了酵米面中毒的原因及控制措施,即湿淀粉在晾晒过程中,如遇连雨天,高温高湿条件下存放超过 10 天以上易出现中毒。中毒的临床表现主要是胃肠道症状及神经系统症状。

病原学研究也有了重大突破,1961 年辽宁省防疫站金家香医师首先从酵米面中毒食品中分离出一种产生黄色素的杆菌,与中毒有关。1974 年中国医学科学院卫生研究所和东北三省防疫站共同组成酵米面中毒防治科研组,进一步开展病原学研究。1979 年认定这种产生黄色素的杆菌是酵米面黄杆菌。该项研究成果获国家科技进步二等奖,是我省发现的新食物中毒菌。1987 年被定为椰毒假单胞菌酵米面亚种。

甘蔗中毒预防工作　辽宁省每年初冬从广西等南方地区购进甘蔗,卖到翌年二、三月甚至四、五月份。辽宁气候二月即开始转暖,加之贮藏在库房内的甘蔗堆放不合格,没有垫离,通风不良,库温湿度较大,造成甘蔗发霉变质,引起食物中毒。自从 1982 年 2 月黑山县发生食用甘蔗中毒后,省内各地均有发生,至 1989 年全省共发生甘蔗中毒 21 起,64 人中毒,死亡 8 人,患者以儿童多,病情较重,主要临床表现为中枢神经系统受损。严重者 1 至 3 天内死亡,不仅病死率高,并伴有严重的后遗症,留下终身残废,给家庭和社会带来不幸和负担。

这种严重威胁儿童健康和生命安全的中毒,引起各有关部门重视。中国预防医学中心卫生研究所经调查和实验研究判明节菱孢是甘蔗中毒的病原菌。辽宁省食品卫生监督检验所广泛开展了预防甘蔗中毒知识的宣传,并下达了《预防甘蔗中毒的通知》,要求省内各地于 3 月下旬以后禁止销售甘蔗。连续两年组织了全省大检查,凡发现霉变甘蔗一律就地销毁。由于各级食品卫生监督部门认真采取预防措施,严格控制中毒发生,我省从 1989 年以后再未见甘蔗中毒发生。

进入九十年代,食物中毒的发病率明显下降,但我们并没有放松管理,每年要对全省食物中毒情况提出预防重点,如大型聚餐的要求,沿海副溶血性弧菌中毒的预防等等。为了保证防疫机构处理食物中毒等突发事件的应急能力常备不懈。近几年我们每年要进行一次全省食物中毒模拟拉练演习。模拟中毒现场和中毒盲样,考核各监督机构现场处理装备的配备情况,诊断处理能力,化验水平;还要对监督员进行理论考试,提高了全省预防食物中毒的水平。

4　食品卫生检验技术水平得到全面提高　辽宁省食品卫生检验工作从无到有,到在全国同行处于较先进水平,发展很快。目前市级食品卫生监督机构多数都有专门的检验室,县(区)级在化验室也设有专职食品卫生检验人员,有利于食品卫生检验工作的开展。省食品卫生监督检验所每年要组织全省的检验技术培训和盲样考核工作,促进了基层检验水平的提高。

省食品卫生监督检验所的食品卫生检验技术在近 20 年时间,发展得比较完善,分设理化、微生物、毒理 3 个检验科,有专职检验人员 27 人。全所现有大型仪器设备总价值 300 余万元,除能完成日常营养与食品卫生监测任务外,还能承担营养与食品卫生的研究课题及参与国家标准的制定。

理化检验科配备了气质联机(GC/MS)、高效液相色谱(HPLC)、气相色谱(GC)、原子吸收(AAS)、氨基酸分析仪等先进检验设备。国家食品卫生标准中规定的 418 个项目均能检验,对保健食品中某些功能因子也能检测,如甙类、多糖类、维生素、微量元素等。又如食品掺伪的检测,1984 年研制了"食品掺伪快检箱",能现场检测食品中掺伪物质 80 多种。出版《食品掺伪鉴别方法》专著,系统介绍了 18 类食品现场、检验室各类检验项目 280 项。在试样处理方面 1991 年研制了自动化消化炉(TC- Ⅱ型消化炉),一次可自动处理 30 多个试样。获省科技进步三等奖,已在全国推广应用。有些检验方法,开展得也较早,如抗生素、激素的残留、致癌物 3- 4 苯丙(α)芘等。

微生物检验科现有万能显微镜、厌氧培养箱、低温振荡培养箱、万分之一电子天平等先进设备。有百级净化无菌室及霉菌检验室,能开展国家标准中规定的全部检验项目。

大肠菌群是微生物检验中最常用指标,但"9 管发酵法"需培养 3 天,检验周期长,影响工作效率。1977 年

我们开始研究快速检验方法。1987 年研究成功“冷饮大肠菌群快检纸片”,培养 10~ 16 h 可出结果,且操作简便,我们要求冷饮厂必须做到批批检验合格出厂,这大大方便了企业自检。1993 年该“纸片”形成批量生产,在全省试用。1987 年研制出“餐具监测大肠菌群快速检测纸片”。特别适用于监督员巡回监督检查及大宾馆自检。1989 年又陆续研制出饮料、生活饮用水的快检纸片。1993 年经卫生部质控,我所被定为全国 8 个快检纸片生产点之一,向全省及部分省份提供产品。1994 年与 1996 年又分别研究了“菌落总数快检纸片”正待开发利用。

毒理实验室建于 1985 年。经过多年的执法与科研实践,形成了一套较为完整的科学管理手段和质量保证体系。1992 年通过了省技术监督局的计量认证。1996 年实验动物室通过了省动管会的审查验收。取得了一级实验动物室环境合格证书。能进行食品安全性毒理学评价试验四个阶段的全部实验。每年能接受试验试样 60~ 70 个。1991 年开始筹备功能毒理的实验研究。在人员配备及培训、仪器设备购置等方面,加大投入。陆续添置了美国二氧化碳培养箱。罗氏全自动生化分析仪,低温高速离心机和全自动血球计数仪等。几年来进行了大量的保健食品功能试验方法的摸索与研究。现已能完成 11 项功能毒理实验方法,如免疫调节,促生长发育、抗疲劳、减肥、耐缺氧等等。在国家及国际学术会议上发表了 10 多篇论文。其中《颐康保健液的开发与生物功能研究》被省科委列为 1994 年重大科技成果推广项目,1996 年获省科技进步三等奖。1998 年通过了卫生部保健食品功能检验室的认证。

5 科学研究 在多年的食品卫生工作实践中,主要根据实际需要开展调查研究,科学实验。主要有以下几个项目:

① 辽宁省粮食中黄曲霉菌及其毒素的调查研究;

② 粮食中有机氯残留情况的调查研究;

③ 人体组织有机氯蓄积情况的调查研究;

④ 鲐鱼常温与冷冻后常温放置挥发性盐基氮、pH 值、细菌总数、组胺消长的实验研究;

⑤ 食品用玻璃容器的卫生标准的研究;

⑥ 7 种食品包装容器的卫生质量调查:聚乙烯成型品、维棉制品、橡胶制品、釉上彩陶瓷、铸铝、搪瓷、不锈钢;

⑦ 食用香精洋茉莉醛遗传毒性及代谢研究;

⑧ 食品卫生检验方法的研究,先后研究了下列食品卫生检验方法:

1) 食品中苯并(α) 芘的测定法;

2) 顶空气相色谱法;

3) 二苯碳酰二肼比色法、丁二酮肟比色法;

4) 食品中有机氯农药残留的减压及蒸馏气相色谱法;

5) 薄层色谱定性及半定量测定法。

以上方法均已纳入国家食品卫生检验方法。其次,根据本省实际工作需要,研制了食品中砷的测定方法 AAS 法和牲畜有机氟农药中毒检验方法,两法均是国内首次报导;