

4.2 自动歇业,特别是本案例所举当事人,其管辖权经有权机关指定管辖(管辖权转移)后,原行政主体要及时给予注销。从实践看,很多自动歇业的卫生许可证未经有效注销,这是一个很大的漏洞,因为从法律上讲,未经注销的卫生许可证至少在年度验讫前是有效的。未经注销的卫生许可证散失于社会,给涂改、出借等违法行为客观上提供了机会。从管理上分析,此种现象也与没有规定持证人按月交纳管理费有关。是否可以参照工商行政管理部门的做法,每月交纳一定数额的管理费,以约束持证人歇业后自动前来注销。当然,这需要有机关加以规定。

4.3 在日常监督检查时,特别是各种较大规模的突击检查、专项检查或跨直接管辖区域的联合检查时,当场不能出示卫生许可证或健康证的情况比较常见,当事人往往以不在此处,保管的人不在,或证件正在办理中加以搪塞,能否当场处罚,特别是按无证处罚,现有法规或规章未予明确规定。这既影响了卫生许可行为的严肃性,当场难以认定确实无证,处理滞后,又影响了执法行为的时效性,同时也给某些不规范行政行为,如找熟人事后补证等留下了空隙。

总之,卫生许可证的发放及其有效性的确认,是行政行为,当然也是法律行为,不论是行政主体还是相对人都要按照有关的法律法规维护它的严肃性,保护相关方面的合法权益。对于实践中出现的各种各样的问题,十分需要有权机关在不与法律法规相抵触的情况下适时作出有效解释,以保证《中华人民共和国食品卫生法》的正确实施。

中图分类号:R15,D920.4 文献标识码:C 文章编号:1004—8456(2000)06—0021—03

论食品卫生许可证许可项目的填写规范

李泽峰 毛安禄

(荆州市卫生防疫站,湖北 荆州 434000)

卫生许可证是卫生行政部门对食品生产经营者能否进行食品生产经营活动的认可,无证不得从事食品的生产经营。而许可证的核心是许可项目,它是对食品生产经营者从事活动的一种许可及限定。

我国幅员辽阔,民族众多,不同地方,不同民族,其饮食习惯差别很大,鉴于此,《食品卫生法》将卫生许可证的发放管理办法交由各省、自治区、直辖市卫生行政部门制定。到目前为止,笔者还没有看到关于许可项目的填写规范或有关规定,许多监督部门和监督员对此也未引起关注,给监督执法工作带来被动。

1 两件实例

例1 某酱制品厂以加工豆瓣酱、辣椒酱为业,厂内只有几个发酵池和一台锅炉,无制曲间、淋油间、化验室等酱生产的基本条件,而现场检查时却发现该厂还生产酱油和食醋,经询问,酱油和食醋均是配制的,当检查人员准备按无证经营处罚时(按《湖北省卫生许可证管理办法》规定,对擅自扩大经营范围的,以无证论处),厂方出示了卫生许可证,许可项目为“生产调味品”。厂方负责人在陈述时反问:酱油和食醋是不是调味品?

例2 许某开了家副杂货店,卖些点心、饮料、酒类、糖果等副食品,许可证上的许可项目是“副食”。后来在监督时发现他还加工蛋卷,监督部门准备按无证处罚,许某称:我有卫生许可证,许可项目是“副食”二字,难道蛋卷不是副食?

2 分析与建议

2.1 上述二例表明,卫生监督部门以擅自扩大经营范围来处罚两个单位,显然是行不通的,因为卫生监督部门在发放卫生许可证时已经犯了错误,使当事人有空子可钻。

在例 1 中,将“生产调味品”列为许可项目是不确切的,因为按照传统观念分类,调味品应包括:盐、酱油、食醋、味精、糖、料酒、酱、辣椒粉等,既然许可项目是“生产调味品”,厂家便能生产上述产品,此时卫生监督部门如以擅自扩大经营范围来处罚该厂,就显得根据不足。

在例 2 中,《食品卫生法》关于“食品生产经营”的解释是:指一切食品的生产(不包括种植业和养殖业)、采集、收购、加工、贮存、运输、陈列、供应、销售等活动。“如果许可项目只规定了生产经营的品种,不规定生产经营的方式,店主不仅可以销售副食,还可以批发、生产、运输、贮存副食品。

2.2 卫生许可证之所以要核准许可项目,是因为不同的生产经营方式和生产经营不同的品种,有着不同的卫生要求,比如,一个酱油加工厂就必须具备《酱油厂卫生规范》中所要求的各项硬件设施(厂房、设备、技术)和软件设施,达不到规范要求的不予许可,当事人就不能从事酱油的生产经营。相反,如果当事人只开个副食杂货店,只需要个固定的远离污染源的门面即可。两者比较之下,所需的开业条件差别很大,这也正是监督员要现场审查的目的。

2.3 在卫生许可证许可项目的填写上,要符合语言规范和逻辑要求,笔者认为,许可项目应包括两部分,一是生产经营方式,包括生产(不包括种植业和养殖业)、采集、收购、加工、贮存(常温贮存与冷藏贮存应区别对待)、运输、陈列、供应、销售(批发与零售也应区别对待)等活动。二是生产经营品种,鉴于我国食品品种复杂,应尽量写明具体生产经营的品种,不能填写食品类别,以便管理。

2.4 要注意许可项目的“向下兼容性”和“向上不可逆性”。比如一个开餐馆的,许可项目上应是经营饭菜,如果当事人改为经营面条或米粉,或者改成卖包子、馒头,就不应视为擅自扩大经营项目,因为以它经营饭菜的条件,从事面条或包子的生产经营,是完全可行的,这就称之为“向下兼容性”。反之,如果一个以经营包子为主的改为经营面条或饭菜,由于经营面条和饭菜的卫生要求比仅经营包子的高,未经重新审查,不得擅自更改或扩大经营品种,这就称之为“向上不可逆性”。

卫生许可证之许可项目虽是个很小的问题,但若不认真填写,就会因小失大,给不法生产经营者以可乘之机。因此,我们要认真加以规范,避免错误发生。

中图分类号:R15 ,D920.4 文献标识码:C 文章编号:1004—8456(2000)06—0023—02

小球藻污染瓶装矿泉水生产厂家的整改措施

马群飞 林 晶

(福建省卫生防疫站,福建 福州 350001)

淡水藻类污染瓶装饮用水,不仅可导致成品感官性状异常,保质期缩短,理化指标改变,造成直接经济损失,而且藻类污染与细菌数量也有相关性,^[1]甚至某些淡水藻还可能产生毒素,危害人类健康。在我国南方地区,瓶装水藻类污染时有发生,^[1]国外也有类似报道。^[2]但目前多数企业对此所知甚少,更缺乏控制办法。已报道福州市某瓶装天然矿泉水厂家,在水源受到藻类污染后,继续生产而导致环境与设备多重交叉污染,虽三次对全部设备清洗消毒,但收效甚微,生产因此陷入半瘫痪状态。^[3]为探讨控制瓶装水藻类污染的具体措施,我们尝试指导该企业改进工艺流程,并对水源及生产环境消毒处理,取得很好的效果。1998~1999 年多次抽查该厂瓶装成品,均未再检出藻类。

1 材料与方法

1.1 药剂和器械 消毒剂“施而净”由中美合资上海宝深百合兴卫生化学制品有限公司生产,福建省卫生防疫站劳动服务公司提供,有效成分 ClO_2 含量 2%。旋风式喷雾器(深圳产)。营养琼脂。按浓缩 10 倍的比例配