

该案件伪劣食品是否属于“两高”关于“足以造成严重食物中毒事故或者其他食源性疾患”司法解释内容的范畴?

该伪劣食品被食用后,是否会造成人员轻伤、重伤或者其他严重后果?

该伪劣食品被食用后,是否造成人员死亡、残疾、三人以上重伤、十人以上轻伤?

该案件伪劣食品的销售金额是否在五万元人民币以上?

该案件伪劣食品虽未销售,但其货款总额是否在十五万元人民币以上?

对前述五种疑似触犯刑律的情况,是否及时依法移送公安机关?

[收稿日期:2001-08-11]

中图分类号:R15;D920.5 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2002)01-0023-04

## 现行肉松(太仓式)国家卫生标准的适用性探讨

周振清 秦晓峰 黄彩芬

(太仓市卫生防疫站,江苏 太仓 215400)

目前,我国肉松的卫生标准分为太仓式和福建式2种。我市作为太仓式肉松的发源地,有着百余年的悠久历史,年产销售量已达千余吨。为了解肉松(太仓式)(以下简称肉松)的卫生质量状况,保障消费者的健康,我们对本市肉松加工企业生产的肉松进行抽检,在进行评价的同时,对GB 2729—94《肉松卫生标准》的适用性进行了探讨,为修订肉松卫生标准提供科学依据。

### 1 材料和方法

#### 1.1 材料

1.1.1 资料来源 1994年至2000年卫生监督部门的抽检结果。检测项目为:GB 2729—94规定的感官指标、细菌总数、大肠菌群、致病菌和水分。对多数试样有针对性地增加了霉菌检测项目。

1.1.2 卫生学调查 采用现场填写调查表的方式。在调查中发现有掺假现象的(往肉松内掺入植物蛋白和淀粉)进行掺假检验。

#### 1.2 方法

感官检验方法 色泽、气味、滋味和形态采取在自然光线下,气味正常的实验室内用目视、鼻嗅和口尝的方法进行检验。

肉松掺假检验采用在装满清水的烧杯中放入少量肉松,观察有无粉屑状物质纷纷下沉。

水分按GB/T 5009.3—1996食品中水分的测定方法测定。

细菌总数、大肠菌群、致病菌、霉菌等微生物指标按GB 4789—94食品卫生微生物检验标准进行。

### 2 结果与讨论

#### 2.1 结果

感官检查结果 154份试样均呈浅黄或深黄色,具有肉松固有的香味,无焦臭,无哈喇等异味,咸甜适口,无油涩味,大部分呈绒屑状。

掺假检验结果 80份样品中有61份试样可见有粉屑状物质纷纷下沉,37份试样放入水中后,水面泛白,有微沫。

细菌总数、大肠菌群、致病菌检测 结果见表1。

表1 肉松细菌总数、大肠菌群、致病菌检测结果

范围	细菌总数 CFU/g					大肠菌群 MPN/100g				致病菌
	5000	~10000	~15000	>15000	合计	30	~100	>100	合计	
试样数	129	13	4	8	154	145	6	2	153	
构成比 %	83.77	8.44	2.60	5.19	100.00	94.77	3.92	1.31	100.00	未检出

肉松水分检测 结果见表2。

表2 肉松水分检测结果 %

范围	5	~10	~15	~20	~25	>25	合计
试样数	4	14	38	83	11	3	153
构成比 %	2.61	9.15	24.84	54.25	7.19	1.96	100.00

肉松霉菌检测 结果见表3。

表3 肉松霉菌检测结果 CFU/g

范围	未检出	100	~200	~300	~400	>400	合计
试样数	12	77	6	1	1	19	116
构成比 %	10.35	66.38	5.17	0.86	0.86	16.38	100.00

## 2.2 讨论

从微生物指标的监测结果看,试样细菌总数检出范围在 20~52 000 CFU 之间,其中有 94. % 的结果在 15 000 CFU 以下,且目前企业的卫生条件较以往有了很大的改善,完全有能力达到更高的标准,因此我国现行标准规定 30 000 CFU 与之相比显得较宽,与制定标准的原则不相符合,建议该指标定为 15 000 CFU。

大肠菌群、水分检测结果与现行标准无多大出入,可依照执行。

霉菌试样中霉菌的检出率接近 90 %,究其原因主要是由于现在的肉松加工工艺与传统工艺有所不同,即以采购外地的半成品肉松经调味、炒松取代传统的采用猪后腿肉直接烧煮炒制的方法来加工肉松,半成品肉松在贮存运输的过程中由于各种原因极易受到霉菌的污染,而其所含水分(一般为 20 % 左右)又为霉菌的生长繁殖提供了良好的环境条件(霉菌的最佳生长水分为 17 %~18 %)。<sup>[1]</sup>由半成品肉松加工而成的成品肉松不经过高温烧煮,只是经调味、炒松后包装,故在成品肉松中常能检出霉菌。因此有必要将霉菌列入待修订的标准中。从表 3 中可以看出,试样的霉菌指标 < 200 CFU 的占 81.90 %,参照 GB 7099—1998《糕点、面包卫生标准》中冷加工的霉菌指标 150,建议修订肉松标准时增加霉菌项目,指标定为 200。

从肉松的掺假掺杂来看,掺假掺杂是影响当前肉松营养卫生的突出问题,主要方式是掺入植物蛋白如豌豆粉、黄豆粉、淀粉等廉价物质,以达到增重牟利的目的。事实上每类食品均由一定的原辅料经特定的加工工艺而成,食品营养与卫生密不可分,擅自掺入其它物质(即使是食品级)有可能影响它的营养与卫生。食品本身的营养与质量指标应是食品卫

生标准的一部分,《食品卫生法》第九条第七项也明确规定掺假掺杂影响食品营养卫生的属禁止生产经营食品,应受到法律的制裁。为甄别肉松的掺假掺杂,为卫生部门的监督处罚提供法律依据,建议参照肉松的商业、行业标准(SB/T 10281—97),增加蛋白质、淀粉 2 个质量指标,指标定为:蛋白质(%) 36;淀粉不得检出。

综上所述,现行的肉松国家卫生标准,部分指标过于宽松,且缺少一些必要的指标,已不适应现阶段的监督管理工作,难以起到指导、调整、控制产品卫生质量的作用。另外,依据制定标准的原则<sup>[2]</sup>和国外一个标准一般经 2~3 年即应重新修订的做法,建议修订现行的肉松国家卫生标准。

随着社会化大生产的发展,食品企业的分工将越来越细,建立相应的原料、半成品加工基地,形成规模生产将是它的发展趋势,肉松也是如此(我市肉松已大部分采用半成品肉松制作,而半成品肉松由其它地区的食品生产企业加工出厂)。为确保产品的质量,建议制定半成品肉松的卫生标准或纳入成品卫生标准中。由于其不是直接入口食品,可参照肉松标准作一定幅度的放宽。

对于福建式肉松,虽然我市部分企业也生产,但总体量较小,监测样品数较少,对其卫生指标有待进行大样本监测后再作评价和修订。

## 参考文献:

- [1] 陈炳卿,主编.营养与食品卫生学[M].第3版.北京:人民卫生出版社,1996,123.
- [2] 陈瑶君.我国食品卫生标准化工作 50 年(J).中国食品卫生杂志,1999,11(6):17—19.

[收稿日期:2001-04-23]

中图分类号:R15;TS207.2 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2002)01-0026-02

## 试论责令改正通知书的应用与制作

罗金沪<sup>1</sup> 郑智中<sup>2</sup>

(1. 三明市卫生防疫站,福建 三明 365000;2. 三明市卫生局,福建 三明 365000)

责令改正通知书是一种新的卫生法律文书,1998 年 7 月卫生部颁布的《卫生行政执法文书规范》(以下简称《规范》)对它的含义、制作目的、要求作了规定。《卫生行政法律文书适用与制作》一书也对责令改正通知书制作的有关问题作了详细的介

绍。但在实际卫生监督工作中,由于对责令改正的法律意义及责令改正与行政处罚的关系认识不一致,影响了责令改正通知书的正确使用。本文就责令改正通知书的应用与制作谈几点认识。