

月 22 日,发病学生已全部治愈。

5 月 19 日,西安市卫生监督所接西安科技大学学生举报称该校出现疑似食物中毒。西安市及临潼区两级卫生监督人员前往西安科技大学临潼校区调查处理时,在校门口被校方以“防非”为由耽误两个多小时后方被允许进入校内。卫生监督员对该校临潼校区的学生食堂检查时发现:该校学生食堂存在操作间无明显功能分区、无冷盘间,食品储存、加工存在生熟不分,缺乏“三防”设施,苍蝇密度大,食品冷藏、通风排气设施不足等现象。

5 月 25 日,西安市临潼区卫生局根据现场调查、流行病学调查及实验室检验结果,将此事件认定为细菌性食物中毒。该校自 4 月 28 日发生学生食物中毒的二十多天里,未向当地卫生行政部门报告,未采取有效措施,使中毒学生逐渐增多,此行为严重违反了《中华人民共和国食品卫生法》和《食物中毒事故处理办法》的有关规定。根据《食物中毒事故处理办法》第十六条,对西安科技大学予以通报批评,并建议有关主管部门追究其主管领导的责任。

针对食品卫生存在的问题,国务院领导高度重视,我部也多次发文,要求各地卫生行政部门在加强预防和控制“非典”工作的同时,务必重视食品卫生工作,预防和控制食物中毒事件的发生。各级卫生行政部门要严格卫生许可证发放标准,加强卫生许可证发放的管理,学校食堂不符合卫生许可证发放条件者,一律不得发证;已发放卫生许可证的,要坚决予以吊销。

任何单位和个人不得以防治传染性非典型肺炎为名,干扰、阻碍各项卫生监督工作的正常进行,各级卫生行政部门在加强传染性非典型肺炎防治工作的同时,要加强对学校食堂和集体供餐单位的经常性卫生监督,及时发现和处理存在的问题,指导、检查和督促学校消除可能造成食品污染的隐患,减少食物中毒的发生。

中华人民共和国卫生部
二〇〇三年五月二十七日

卫生部文件

卫法监发[2003]171 号

卫生部关于巴氏杀菌乳及灭菌乳抽检情况的通报

各省、自治区、直辖市卫生厅局,新疆生产建设兵团卫生局,卫生部卫生监督中心、中国疾病预防控制中心:

根据 2003 年国家卫生监督抽检工作计划,北京、上海、广东、辽宁、湖北、内蒙古、四川、山东、江苏、黑龙江等 10 个省、自治区、直辖市卫生厅局对当地生产销售的巴氏杀菌乳和灭菌乳等乳及乳制品进行了卫生监督抽检,其中,巴氏杀菌乳的抽检合格率为 100%,灭菌乳的抽检合格率为 99.1%。现将有关情况通报如下:

一、产品抽检情况

(一)巴氏杀菌乳:共抽检样品 82 份,检验项目为菌落总数、大肠菌群、致病菌、亚硝酸盐。经检测,依据 GB5408.1—1999《巴氏杀菌乳》进行判定,结果全部合格。

(二)灭菌乳:共抽检样品 111 份,检验项目为微生物、亚硝酸盐等。经检测,依据 GB5408.2—1999《灭菌乳》进行判定,有 110 份合格,合格率为 99.1%。不合格的产品为:

标识为中外合资莱阳宝宁食品有限公司生产的宝源牌健康牛奶(生产日期:030305,规格:500 毫升),检测结果亚硝酸盐含量为 0.26(mg/kg),超过国家标准要求的上限值(0.2 mg/kg)。

二、结果分析

从本次对巴氏杀菌乳和灭菌乳等乳及乳制品的卫生抽检情况显示,近年来,各地加强了对乳及乳制品生产企业的监督管理,乳及乳制品的卫生抽检合格率逐年提高。请各地卫生行政部门继续加强对盛夏期间的乳及乳制品的卫生监督管理,保证乳及乳制品的卫生质量稳定。

中华人民共和国卫生部
二〇〇三年六月二十七日