

见表 1($\chi^2 = 8.93, P < 0.05$)。

表 1 不同销售时间裱花蛋糕合格率情况

陈列销售时间 h	样品数	不合格数	合格率 %
1	10	5	50.00
2	10	8	20.00
4	21	19	9.52
8	6	6	0.00

2.2 对 11 户裱花蛋糕加工间、各生产环节及原辅料调查采样结果见表 2。由检验结果可见,各环节都有微生物污染的可能,而奶油的合格率最低,是导致裱花蛋糕合格率低于其它类糕点的主要原因。

表 2 裱花蛋糕加工间、各生产环节及原辅料调查结果

裱花蛋糕各生产环节	采样数	合格数	合格率 %
加工间空气	55	41	74.55
工具容器	29	22	75.86
操作人员手	48	40	83.33
蛋糕坯	44	37	84.09
奶油	44	9	20.45

2.3 被调查的 11 户裱花蛋糕厂家,均已办理卫生许可证,从业人员健康证持证率达到 90 % 以上,但食品卫生知识知晓率只有 60 %。

2.4 被调查的 11 户裱花蛋糕工厂,有低温陈列柜的 11 户,门窗密封良好的 9 户,有空调设施的仅 3 户,有空气消毒设施的 6 户,9 户加工间均无相应的更衣、盥洗和容器具消毒设施。

2.5 4 户裱花蛋糕生产厂家使用的原辅料、食品添加剂未索取生产厂家的卫生许可证和产品检验报告,11 户均未建立原材料出入库登记、使用制度。

3 讨论

3.1 我国食品卫生标准已废弃裱花蛋糕卫生标准,裱花蛋糕的卫生标准是依据 GB 7099—1998 糕点、

面包的卫生标准来执行的。原有的糕点厂卫生规范是 1988 年制定的,时间长,覆盖的品种多,其中的很多内容远远不能适应目前裱花蛋糕的生产现状。通过本次调查,发现裱花蛋糕在生产加工、销售、储存等方面存在着诸多问题,要生产销售合格的产品就要有一个象手术室一样的无菌操作过程,要规范裱花蛋糕的生产经营活动就要制定专门的裱花蛋糕厂卫生规范。此外,针对裱花蛋糕细菌指标合格率低及我国细菌指标严于国际标准的实际情况,建议适当放宽裱花蛋糕的细菌指标。

3.2 裱花蛋糕的主要问题是容易滋长微生物,通过对裱花蛋糕产品的销售时间及各生产环节的调查来看,裱花蛋糕的储存时间不宜过长,由表 1 可见,4 h 后,裱花蛋糕的合格率急剧下降。裱花蛋糕不象熟肉制品售不完可以回锅,而保鲜时间又不象饼干那么长,因此厂家应以销定产,最好是现做现卖。裱花蛋糕的原料应当天配制当天使用,奶油应在开罐后尽快用完,并保存在冷藏柜中。

3.3 裱花蛋糕厂家存在的诸多问题是发证前发生的,说明我们的预防性监督工作还不到位,在预防性监督管理方面存在问题。一是从业人员卫生素质、卫生意识的问题。裱花蛋糕厂从业人员知识水平低,卫生意识淡薄,卫生监督部门要加强经营者和从业人员上岗前的卫生法规、卫生知识的培训和考核,不合格者不予发放培训合格证明。二是要严格卫生许可证发放前的技术审核。裱花蛋糕生产厂家应有必不可少的防蝇、防尘设施,密封、室温在 25 以下的专用裱花间,工具容器清洗消毒及空气消毒设施,冷藏设备、更衣室及从业人员脚踏式洗手消毒设施,并要建立健全卫生管理组织和卫生管理制度。不具备以上基础卫生设施的应不予发放卫生许可证。

[收稿日期:2003 - 06 - 25]

中图分类号:R15;TS201.6 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2004)02 - 0152 - 02

大型超市现场加工制作食品的卫生状况调查

路 宾 部爱荣 靳雪梅
(济南市卫生监督大队,山东 济南 250001)

摘 要:为了解我市大型超市中食品现场加工制作的卫生状况,于 2002 年 9 ~ 10 月对我市 15 家大型超市中有关食品加工制作的场所及食品的生产经营过程进行了调查。食品加工现场普遍存在

作者简介:路 宾 女,主管医师

的主要卫生问题是:各种食品加工间无相对密闭的达 73 %,糕点裱花间不具备相应的卫生条件而生产裱花糕点的生产场所达 40 %,超市卖场中散装食品及现制现卖的食品呈暴露式销售,缺少防蝇防尘设施的达 66 %。针对超市中这一突出卫生问题,提出了有效卫生监督意见和具体的整改措施。严格按《食品卫生法》落实食品现场加工应达到的卫生要求。并对违法行为给予了相应的行政处罚。

关键词:食品;食品处理和食品加工;卫生状况

Survey on the hygienic state of the foods processed on the spot in supermarkets

Lu Bin, et al

(Jinan Municipal Sanitary Inspection Task Force, Shandong Jian 250001, China)

Abstract: To understand the hygienic state of the foods processed on the spot in supermarkets in Jinan, 15 supermarkets were investigated from September to October, 2002. The main hygienic problems at the food processing site included: 73 % of the food processing rooms were not relatively airtight and 40 % of the cake mounting rooms had no qualified sanitary condations. 66 % of the foods for sale were exposed and lacked fly and dust prevention facilities. Effective suggestions and concrete measures were proposed for resolution of these problems. It is essential that the hygienic monitoring on food processing on the spot be implemented and the administrative penalties to the illegal behaviors be given.

Key Words: Food; Food Handling; Health status

近年来大型超市内的经营方式和商品布局有较大的变化。突出的一个现象是在卖场内增设现场加工制作食品并且销售。由此出现的一些食品卫生问题也日益突出。为全面了解流通领域现场食品加工制作的卫生状况,规范和加强超市的卫生监督管理,保护消费者的健康,济南市卫生监督部门于 2002 年 9~10 月对市区部分大中型超市自产自销食品加工制作的卫生状况进行了调查。

1 调查对象及内容 以经营面积 1 000 m² 以上的大中型超市商场的现场加工制作单位为本次调查对象。调查内容为食品加工单位的卫生许可证,食品从业人员的健康合格证,加工场所卫生状况,加工间的布局以及基础卫生设施配备情况,自制定型包装食品的外包装法定标识。

2 调查结果

2.1 基本情况 我市 15 家大型超市内,全部设有现场加工制作食品的场所。加工经营的食物种类主要有糕点类、面食类、熟肉制品、豆制品、凉拌菜等。其经营性质除 1/4 为商家自产自销外,绝大多数为生产厂家与超市联营性质或以租赁形式进行生产加工经营食品。多数在有效的卫生许可证范围内经营。经营场所一般卫生状况较好,工具容器洁净及时清洗,食品原料较新鲜,有固定的进货渠道,食品从业人员着整洁工作服、帽,持有效健康合格证上

岗。但普遍存在的是加工间不密闭,散装食品的裸卖,加工场所面积较小与加工食品的品种、数量不相适应,生产的工艺流程缺乏合理性。部分单位缺少必要的消毒设施、更衣室、冷藏设施及防蝇、防尘、防鼠等基础卫生设施。

2.2 卫生许可证与健康证 检查的 15 家大型超市中的现场加工场所,有 11 个食品生产单位所经营的项目符合卫生许可范围,有 4 个加工场所无卫生许可证生产裱花蛋糕和烤制面包,属超范围经营。随机抽查食品从业人员 155 名,有合格健康证的 131 人,占 87.3 %。

2.3 食品加工经营过程存在的主要问题 食品加工制作间未实行相对密闭或半密闭状,食品加工间直接与卖场相通,上无顶棚,无任何防蝇防尘设施的有 11 家,占 73 %。

制作好的散装食品如面包、熟肉、凉拌菜等成品采用开放式货架,直接摆在卖场中任顾客自行挑选,完全呈暴露式销售,无任何防护措施,任凭商场中灰尘苍蝇及顾客说话时的飞沫直接污染食品。需要低温冷藏的食品无专用冷藏设施。制作好的豆浆定型包装上无厂名、厂址、生产日期、保质期等法定标志。使加工好的食品无法保证卫生质量。有 9 个加工点存在以上问题,占 60 %。

用于生产加工食品的原料无专用食品原料仓库,随意堆放在加工间的地上,无任何防鼠防潮设施。并发现在使用原料的外包装上法定标识不齐全

的有 6 家,占 40 %。

无糕点裱花间以及裱花间卫生设施不完善,缺少洗手设施,二次更衣设施,空气消毒设施,专用冷藏设施的有 6 家,占 40 %。

无专用面包、糕点成品晾制间,将烤制好的糕点面包直接在人行道或卖场中晾制的有 5 家,占 33 %。

糕点加工间和熟肉制作间没有工具容器专用洗刷消毒设施的有 2 家,占 13 %。

3 建议与对策

3.1 从调查的情况分析,我市大中型商场超市内现场加工食品的卫生状况不容乐观。在管理上存在一些问题:超许可范围经营,加工间不密闭,防蝇防尘防鼠的基础设施及消毒设施不健全现象较普遍。存在着许多造成食物污染事故的隐患。因此对现场加工制作食品的卫生状况进行全面整顿是流通领域卫生监督工作的重点之一,建议从以下几个方面进行整顿。

加强卫生管理,规范商场超市内现场加工制作食品的生产经营过程。依据《食品卫生法》的要求,参照糕点厂及肉类加工厂的卫生规范制定切实可行

的各类食品现场加工的卫生标准和要求,对现有的加工场所的基础卫生设施(重点是防蝇防尘防鼠设施)及自制食品包装法定标识存在的问题提出具体的整改方案。合理调整加工间布局,增加必要消毒设施并限期落实到位。设立食品原料仓库和糕点成品晾制间,严格执行食品原料采购方向供货方索证制度。同时加大监督执法力度,对拒不整改或不按要求落实整改措施的依法给予行政处罚。

要求商场超市加强自身管理,做好对联营单位的卫生管理工作,并指定专人负责食品卫生工作。定期对食品从业人员进行卫生知识的培训及考核。在双方签定的租赁合同中应明确各自的法律责任,以免产生纠纷,便于监督管理。对新申请卫生许可证的单位按统一验收标准严格现场把关,依据《中华人民共和国食品卫生法》的要求,对达不到卫生标准的单位一律不予办理卫生许可证,对市场内未经卫生许可擅自经营食品加工项目坚决取缔。同时应增加食品生产经营过程的监督频次,对存在严重卫生问题的部门予以相应的行政处罚,促使其完善各种卫生设施,落实各项卫生制度,防止食物污染和食物中毒事故的发生。

[收稿日期:2003 - 07 - 18]

中图分类号:R15;TS201.6 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2004)02 - 0153 - 03

莱芜市瓶装饮用水生产企业卫生状况调查

时振东 冯 毅

(莱芜市食品卫生监督检验所,山东 莱芜 271100)

莱芜市瓶装饮用水生产企业 2001 年 5 家,2002 年 20 家,近来又出现了山泉水,还有厂家准备生产矿物质水、富氧水。市食品卫生监督检验所于 2002

年对 20 家瓶装饮用水生产企业的卫生状况进行了调查,结果如下。

瓶装饮用水加工间卫生状况,见表 1。

表 1 20 家瓶装饮用水厂加工间卫生状况

饮用水 种类	企业 数量	有净水 处理设施	%	索取净水设备 检验合格证明	%	有自动 灌装设施	%	有空气 净化设施	%	具备瓶、盖浸泡 洗涤消毒设施	%
矿泉水	5	5	100	0	0	5	100	3	60	2	40
纯净水	9	9	100	0	0	6	67	6	67	2	22
山泉水	6	2	33	0	0	0	0	0	0	1	17
合计	20	16	80	0	0	11	55	9	45	5	25

加工人员卫生知识水平和个人卫生状况,见表 2。
瓶装饮用水的卫生学抽检结果情况见表 3。

本次调查揭示,莱芜市的瓶装饮用水生产存在一定的问题,尤其是硬件,一是净水处理设施均未索

