

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



表 2 20 家瓶装饮用水厂加工人员卫生
知识水平和个人卫生状况

饮用水 企业	调查 人数	卫生知 识回答 不正确	%	工作衣 帽不整洁	%	手部有 饰物或 指甲过长	%
矿泉水	10	6	60	6	60	3	30
纯净水	18	12	67	8	44	5	28
山泉水	12	10	83	8	67	5	42
合计	40	28	70	22	55	13	33

取设备检验合格证明,有的甚至没有净水处理设施(见表 1),罐装前就有较高的不合格率。二是从罐装后不合格率大幅度提高(表 3)可以看出,罐装设备、车间空气净化、洗涤和消毒设施、工人卫生知识水平和个人卫生方面存在较为严重的问题。尤其是

山泉水由于没有相应的卫生标准、卫生规范,参照生活饮用水卫生标准过于宽松,参照矿泉水、纯净水进行管理又过于严格,使监督工作无所适从。

表 3 瓶装饮用水卫生学抽检结果情况

饮用水种类	抽检 数量	菌落总数		超标率 %	大肠菌群	
		CFU/mL	超标样品数		MPN/100 mL	超标率 %
矿泉水	罐装前	25	2	8	0	0
	罐装后	25	8	32	4	16
纯净水	罐装前	45	6	13	3	7
	罐装后	45	19	42	10	22
山泉水	罐装前	30	15	50	8	27
	罐装后	30	25	83	11	37
合计	200	75	38	36	18	

注:未检出致病菌。 [收稿日期:2003 - 07 - 22]

中图分类号:R15;TS275.1 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2004)02 - 0155 - 02

烟台市市售葡萄酒合成色素使用情况调查

韩永全 李 扬
(烟台市卫生防疫站,山东 烟台 264000)

为了解我市市场上销售的 100 %原汁葡萄酒中合成色素的使用情况进行了调查,现将调查结果报告如下。

1 材料与方法 对烟台市区大、中、小型商场及各大宾馆、酒店销售的标注为原汁含量 100 %的葡萄酒(包括干红、干白葡萄酒)进行有目的的取样监测。检测依据 GB/T 5009. 35 —1996《食品中着色剂的测定方法》,评价依据 GB 2758 —1981《发酵酒卫生标准》、GB 2760 —1996《食品添加剂使用卫生标准》、GB 10344 —1989《饮料酒标签标准》,100 %原汁葡萄酒、干红葡萄酒中不允许添加人工合成色素。

2 结果 在监测的 31 份样品中,检出合成色素的 18 份,占所检样品的 58.06 %。其中标注原汁含量 100 %的红葡萄酒 5 份,全部检出合成色素;干红葡萄酒 19 份,检出合成色素的有 13 份,占所检样品的 68.42 %;干白葡萄酒 7 份,均没检出合成色素。合成色素的使用情况详见表 1。

表 1 葡萄酒中各种合成色素使用情况

	检验 数	阳性 数	阳性 率 %	苋菜 红	胭脂 红	日落 黄	柠檬 黄	亮 兰
干红葡萄酒	19	13	68.42	13	2	2	0	2
干白葡萄酒	7	0	0.00	0	0	0	0	0
全汁红葡萄酒	5	5	100.00	4	1	1	1	0
合计	31	18	58.06	17	3	3	1	2

3 讨论 100 %原汁葡萄酒包括全汁甜葡萄酒,干红、干白葡萄酒,就其生产工艺应属于发酵酒类。依照 GB 2760 —1996《食品添加剂使用卫生标准》规定,苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮兰等合成色素的使用范围中均未列入;GB 10344 —1989《饮料酒标签标准》5. 2. 5 中规定“酒中使用的食品添加剂可按国家规定的类别名称列出,如‘甜味剂’‘酸味剂’‘抗凝剂’……等,但色素应标明是合成色素还是天然色素”,而本次监测的所有样品,在其标签上均未标明是否使用了色素。因此,在上述酒中使用合成色素应视为掺杂使假的违法行为。

[收稿日期:2003 - 04 - 18]

中图分类号:R15;TS262. 6;TS202. 3 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2004)02 - 0156 - 01