

我国以及我国的香港地区从 80 年代末期,开始接受 HACCP 的原则,并在部分畜禽食品企业,如熟肉制品企业开展了试点研究项目。然而由于国内大多数畜禽制品工厂技术水平较低,在实施 HACCP 方面难度较大,因而 HACCP 的应用并不理想。如何利用现有的资金和技术力量,积极推广 HACCP 已是卫生部门和畜禽企业所面临的新课题和新任务。

3.2 兽药残留的监控 目前,欧盟国家对我国出口的冻畜禽肉进行严格的兽药残留检测,并多次禁止我国的畜禽制品进口。兽药残留现今是畜禽制品的一个突出问题——用于动物治疗的激素、生长调节剂和抗生素等可能会进入到畜禽制品中。激素和生长调节剂已在许多国家被禁止使用,抗生素和其他医用药物的使用也受到了严格的控制。激素和生长调节剂可以在食用后引起中毒反应,如我国明令禁止使用的盐酸克伦特罗除可造成急性中毒外,其残留的慢性蓄积,还会对人体健康造成潜在危害。抗生素的存在会引起一些敏感人群过敏反应的潜在危险,而一些医用药物的使用可能会影响人群的免疫机能。在实施 HACCP 计划时,畜禽制品工厂应该充分考虑兽药残留对产品污染的风险,从而采取相应的监控措施。这包括在生产的最初阶段进行控制,也可以包括在原料收购环节进行监测。

3.3 寄生虫的监控 目前,由于市场开放、家畜和肉类、鱼类等商品供应渠道增加,加以生食、半生食的人数增加,使一些经食物感染的食源性寄生虫病的流行程度在部分地区有不断扩大趋势,如旋毛虫病、带绦虫病、化支睾吸虫病的流行地区各有 20 余个省、市、区。由于对外交往和旅游业的发展,国外一些寄生虫和媒介节肢动物的输入,给我国人民健康带来新

的威胁。总之,我国寄生虫种类之多,分布范围之广,感染人数之众,居世界各国之前列。可以说寄生虫病是我国的一个严重的公共卫生问题。寄生虫是需要宿主方可生存的生物体,几千种寄生虫广泛存在于这个世界上,其中约 20% 的寄生虫存在于食物和水中,而且明确知道能通过进食感染人体的寄生虫近 100 种,主要是原虫和蠕虫两种类型的寄生虫可以通过食品和水感染人群。畜禽制品易携带的原虫主要是隐孢子虫,蠕虫主要是一些扁形虫(如猪肉绦虫、牛肉绦虫)和吸虫(如肝吸虫)的幼虫。寄生虫的监控主要是相关政府部门采取相应的监管措施,但畜禽制品工厂也应在原料收购环节加以监测。

参考文献

- [1] U. S. Department of Agriculture, Meat and Poultry HACCP Regulation [Z]/Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems, 1996.
- [2] 赵同刚,徐科.食品工厂危害分析关键控制点(HACCP)质量控制体系[M].北京:经济管理出版社,2003.
- [3] BURSON, DENNIS, MINDY BRASHEARS. Implementing Your Company's HACCP Plan: Meat Slaughter and Processing [Z]. Lincoln NE, 1998.
- [4] USDA/FSIS. Code of Federal Regulations-Animal and Animal Products. 9CFR Ch. . Part 417-Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems [OL]. 2000. <http://www.fsis.usda.gov/oa/haccp/imphaccp.htm>.
- [5] USDA/FSIS. "Appendix A: Compliance Guidelines for Meeting the Lethality Conference Standards for Certain Meat and Poultry Products [OL]. "1999. <http://www.fsis.usda.gov/oa/fr/95033f-b.htm>.
- [6] USDA/FSIS. "Appendix B: Compliance Guidelines for Cooling Heat-Treated Meat and Poultry Products (Stabilization) [OL]. "1999. <http://www.fsis.usda.gov/oa/fr/95033-b/htm>.
- [7] BOYLE, ELIZABETH A. E. AND KELLY J. K. GETTY. Developing and Implementing HACCP in Meat Plants[M]. Manhattan KS, 1998.
- [8] ASQ The Certified Quality Auditor's HACCP Handbook[M]. Quality Press, 2002.

[收稿日期:2009-04-13]

中图分类号:R155.5;TS201.6;TS207.7 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2009)04-0367-05

卫生部关于糕点使用食品添加剂问题的批复

卫监督函〔2009〕263号

广东省卫生厅:

你厅《关于糕点食品添加剂使用有关问题的请示》(粤卫〔2009〕37号)收悉。经研究,现批复如下:

《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760)所附食品分类系统(表F.1)用于界定食品添加剂的使用范围,仅适用于GB2760。对于难以明确界定归入GB2760食品分类系统中糕点类别(07.02)或粮食和粮食制品类别(06.0)的产品,可由行业根据产品特点确定归属类别。

《糕点术语》(GB/T 12140—2007)中各类糕点可参照《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760)食品分类系统中的糕点类别(07.02)使用食品添加剂。

此复。

中华人民共和国卫生部
二 九年六月十六日