

食品采购中的索证调查分析与探讨

湘潭市食品卫生监督检验所 王铁英 刘晋强

《食品卫生法》已试行五年多的时间,食品加工等方面的卫生问题已开始引起人们的关注。我们根据《食品卫生法》廿三、廿四条和湖南省采购食品索证规定,结合我市的实际情况,于一九八八年四至五月对市内食品经营单位的采购食品索证情况进行了调查,现报告如下。

1. 内容及方法

1.1 调查内容:

本次调查了85家食品经营和批发单位。其中直接从外地厂家(包括送货上门的)购货的50家,从外地及省内转手购进的35家。调查了3500种食品,主要为糖果、糕点、罐头、酒类、饮料、蜜饯果脯、乳制品等7大类;在调查的同时还抽检了部份食品的卫生质量。

1.2 调查方法:

根据《食品卫生法》廿三、廿四条和湖南省采购食品索证规定进行了现场调查,制表逐项登记,然后归类统计分析。

样品检验结果,根据国家食品卫生标准分别进行评价。

2 结果与分析

2.1 食品经营批发单位索证情况

所调查的85家食品经营单位中,3500种食品中,各种证件齐全的19家。有检验合格证或化验单的5家,25种食品。其中根据索证规定符合要求的检验合格证或化验单的仅2家,此二家均为省级文明单位。其余为索取卫生许可证的6家,索取产品合格证书和优质产品证书的5家,工商执照的2家,税务证1家。无任何证明者达66家,分析原因主要为:

2.1.1 经营思想不端正,不索证。部份食

品经营单位无视《食品卫生法》,只要货到赚钱,管它证不证,能脱手就行。如调查中发现市内某食品经营单位从山东薛城某啤酒厂调进1980件既无生产日期又无保存期限的变质低价啤酒,正准备上市,受到了调查组的查处。又如市某食杂经营部一次从江苏某饮料厂购进无生产日期的小香槟90吨,未向对方索取检验合格证或化验单,调回后发现严重沉淀,混浊及不同程度的变质,经检查均不能食用,全部作废弃处理。在日常监督工作中,类似事件甚多,群众反映强烈,使卫生监督工作量大量增加。这是食品销售环节中存在的一个比较严重的问题。

2.1.2 学习宣传不够,食品采购员卫生素质差。所调查的单位中有80%的食品采购员未接受卫生基本知识培训,他们的理由是采购员不卖食品,而且流动性大,经常在外,培训时不在家。因此他们不懂采购食品为什么要索证,索取什么证,所以出现采购食品不索证。索证率低及索证不准的现象。

2.1.3 优质、名牌产品紧俏索不到证。据调查了解,因一些优质糕点、名酒难以买到,要想买必须优劣食品相搭配,如要向对方索取检验合格证或化验单,生意就做不成。这是食品经营部门普通反映而比较难解决的问题。由此而导致一些有名优称号而质量并不优的低劣产品上市,搭配来的不符合卫生要求的食品也一齐投入市场,给卫生监督管理工作带来困难。

2.2 对成型包装食品的调查情况

根据《食品卫生法》廿三条规定,我们抽查了其中的112件食品,主要为啤酒、小香槟、及糕点类食品。符合《食品卫生法》廿三条规定的32件,占28.6%,无生产日期或

保存期限的43件,占38.4%;无厂标的30件,占26.8%;食品与包装说明等不相符的7件(冒牌货),占6.2%。

经调查了解,主要原因为:

2.2.1 怕注上生产日期后不好销。因为食品的保存期均是有限的,随着时间和温度的变化,食品的质量会逐渐下降;

2.2.2 食品包装上无厂名,产品质量不好一般不易暴露生产单位;

2.2.3 冒牌货好销,如产品质量有问题也混淆不清。

后两者大部份为乡镇企业和个体加工条件不好,产品质量低劣的加工单位。另外这与食品包装管理不严有关,应引起工商等部门的重视。

2.3 抽验产品的卫生质量情况

在调查中,将抽查食品包装的112件食品进行检验。其中合格82件,合格率为73.2%。本次抽检的样品中,不合格的主要为糕点类食品,其原因为细菌指数超标。该类产品均为省内转手购进和寄销产品,一般产品质量都比较低劣。估计与加工工艺和包装等环节污染有关。

3 建议

《食品卫生法》虽然已试行五年多的时间,但本次调查表明,采购食品索证工作仍然是当前食品卫生工作中的一个薄弱环节,

为了保证市场食品的卫生质量,应做到以下几点:

3.1 各主管部门及有关单位应高度重视。采购食品一定要按规定索取食品生产单位和卫生监督部门的检验合格证或化验单,这是保证食品卫生质量的一个关键措施,在调进食品和鉴定购销合同时,索证是一项必不可少的内容。

3.2 卫生监督部门加强对索证工作的管理,进一步贯彻执行《食品卫生法》,不断提高食品采购员的卫生素质。定期系统地对食品采购员进行卫生知识培训,培训后经考试合格发给证书,对未经卫生知识培训和未获得培训证书者,一律不允许从事食品采购员工作。

3.3 各级卫生监督部门应加强督促检查,对一些经营思想不端正,只顾赚钱,不顾产品卫生质量,长期不索证的单位按照《食品卫生法》的有关规定进行严肃处理。加强对食品生产厂家的卫生管理,严格把好产品质量关,凡无生产日期和保存期限及不符合卫生要求的食品严禁销售。

致谢:参加本调查样品检验的有谭志伟、杨丽佳、裴汉杰、肖学成等同志,本文承省卫生防疫站副主任医师谢开斌老师的指导在此一并致谢。

(上接第57页)

Litteriamonocytogenes during The manufacture and reneing of cheddar cheese J. Food Prot, 50: 7—13

(23) Connor D E et al: 1986 Effect of temperature sodium, chlvrde and pH on growth of Listeria monocytogeneo in cabbage juice App Environ Microbiol, 52: 59—63

(24) Ho, J.L. et al, 1986, An outbveak of Tisteria monocytogenes infection invotving Patients from eight Boston horPitals Arch Zntern Med 146: 520—524

(25) Seeligeri, H.P.R. 1961 Listeriosis Hafner

Pub.Co New Yqrk

(26) Crqartol H 1979 Listeviosis in sheep Isolation of Listeria monocy togenes Rrom grarssil age Acta Vet Scand 20: 492~494

(27) Doyle M.P. et al 1985 Survival of Listeria monocytogereo dchring The magufacture and zstorage of nonfat dry milk J Food Prot 48: 741—742

(28) Shahamat M et al; 1980 Survial qf Listeria monocytfgeneo in high saet concentrations ZentraLbz Bakteriolo Hyg Z Abt Qrig A: 246 506

(29) Joseph Lovett et al 1988 Listeria Food Technology 42(4)188—190