

执法部门联合检查发现的违法案件,一般由主管单位或牵头机关实施行政处罚或者协商决定。在协商讨论时,应该根据违法行为的主要情节和危害程度,选择处罚较严重的违法情节由相应的行政机关实施处罚。根据行政处罚的“吸收原则”,数种违法情节之间存在因果关系或者包含关系的,在选择处罚较重的违法情节实施处罚后,对其他处罚较轻的违法情节则作为吸收情节,不另行处罚。^[3] 本案为县卫生防疫站发现,理应由县卫生防疫站实施处罚;另一方面,钟某的行为主要是违反了食品卫生法,钟某违反食品卫生法的情节已包含了违反消费者权益保护法第 50 条的情节(即产品应检验而未检验),因此县工商局与县卫生防疫站 争罚本案是不妥当的。争先处罚有损于国家行政机关的整体形象,也影响执法部门之间的工作关系,应尽量避免。

3.3 实施行政处罚的目的是惩戒相对人的违法行为,教育违法者和其他相对人,防止类似违法行为的发生。国家行政机关在实施行政处罚时,应该遵守客观公正、合理合法的原则,以事实为依据,以法律为准绳,根据主要违法性质、危害程度,正确适用量罚,合理使用自

由裁量权,恰当处罚;而不能把相对人的认错态度做为处罚的主要依据。本案为一起无卫生许可证从事食品生产经营案,但钟某使用的原料基本上符合卫生要求,未发现产品危害人体健康的事实,县卫生防疫站 作出罚款 3 万元的行政处罚决定,罚量明显偏重,自由裁量权使用不当,其主要原因是执法者过分强调相对人的认错态度。在钟某与执法人员争吵后,执法者意气用事,处罚显失公正。本案未发生行政诉讼,也未进行行政复议。如果钟某提出行政诉讼或者申请行政复议,人民法院或复议机关必将修正县卫生防疫站的处罚决定。

4 参考文献

1 赵克仁,等.行政法学教程.广州:中山大学出版社,1990,207

2 阚学贵.卫生监督行政诉讼案例研究.哈尔滨:黑龙江科学技术出版社,1993,168~ 170

3 刘俊田,等.卫生行政执法.北京:中国法制出版社,1993,41~ 42

强化熟食批发市场的卫生监督管理

吴美娜 抚顺市新抚区卫生防疫站 (113008)
田胜利 抚顺市新抚区食品卫生监督检验所 (113008)

1985 年~ 1992 年抚顺市新抚地区共发生 15 起食物中毒,中毒人数为 544 人,其中细菌性食物中毒 13 起,537 人;化学性食物中毒 2 起 7 人;细菌性食物中毒的原因食品以熟肉制品比例最大(10/13),这些熟肉制品 100% 来自“熟食批发市场”。

1 熟食批发市场概况

位于新抚区站前的食品街经营的熟肉制品、风味咸菜和面制食品,白天在工商、防疫部门的管理和监督下是一个有秩序的零售市场,到了凌晨 2 点到 6 点,由熟食加工者和零售商贩自发地形成了“熟食批发市场”,经营熟肉制品批发的业户,平均每天有 50~ 80 户。

到这里批发熟肉制品的多为本市的熟食加工(户),其中 80% 无熟食加工卫生许可证(以下称黑加工户),也有沈阳、大连、北镇等地的外地加工厂(户),

这里出售的熟肉制品 80% 无检验合格证。

这个批发市场露天经营,熟肉制品由卡车、摩托车和自行车运来,用污秽不洁的非食品用编织袋,用锈迹斑斑的废旧铁桶或用破旧不堪的各类纸箱直接盛放,无小包装,直接暴露于外环境中,零售商贩不使用售货工具直接用手反复挑选,造成了食品与容器、与手、与外环境污染,批发的数量少则百斤,多则千斤,这里不乏有病死的畜禽及内脏。

几年来熟肉制品监测结果及两项调查结果

1985 年以来,我们对食品批发市场进行了不定期的监测,其结果见表 1。

我们对经营熟肉制品的零售商贩使用的容器进行了细菌学检验,共检验同质样本 122 份,检出大肠菌群阳性标本 73 份,检出率近 60%,同时检出沙门氏菌 2 株,变形杆菌 2 株,其细菌总数的污染在不同数量级上与大肠菌群阳性检出率呈正相关 $r=0.96$ 其结果见

表 1 1985 年~ 1993 年熟肉制品监测结果

年 份	监测数	合格数	合格率 %
1985 年	42	26	61. 90
1986 年	5	3	60. 00
1987 年	16	10	62. 50
1988 年	13	8	61. 53
1989 年	—	—	—
1990 年	17	10	58. 82
1991 年	26	16	61. 54
1992 年	196	96	48. 96
1993 年	508	395	77. 76
合 计	833	566	$\bar{x} = 67. 95$

表 2 122 份熟肉制品容器的细菌学检验结果

细菌总数 数量级 个/ cm ²	细菌总数 检验检出 样 品 数	均值 $\bar{x}$	大肠菌群 检验阳性 样 本 数
≤100	31	14. 6	0
101~ 1000	56	383. 0	41
≥1000	35	4313. 0	32
合计	122		73

表 3 1992 年~ 1993 年灌肠制品亚硝酸盐监测结果

年 份	监测总数	亚硝酸含量 ≤20mg/ kg	亚硝酸盐含量 > 20mg/ kg	合格率 %
1992 年	81	29	52	35. 80
1993 年	110	59	51	53. 62
合 计	191	88	103	40. 83

表 4 亚硝酸盐使用量超标情况

年 份	监测数	≤20	21~ 40	41~ 60	61~ 80	81~ 100	101~ 200
1992 年	81	29	27	9	7	4	5
1993 年	110	59	27	7	6	4	7
合 计	191	88	54	16	13	8	12

从表 2 可以看出食品容器的卫生状况低下。存在对食品的严重的微生物污染。

1992 年~ 1993 年我们对熟食批发市场出售的灌肠制品进行了亚硝酸盐使用量的检测,发现大多数个体加工户不了解亚硝酸盐使用量的国家限量标准,配料时凭感觉,不定量随意加入,造成了严重的亚硝酸盐使用量超标,其结果见表 3,表 4。

以 GB 10147—88 为判定标准,亚硝酸盐使用超标情况见表 4。

其中一加工户生产的小干肠亚硝酸盐含量达 220mg/ kg, 超过国家标准的 11 倍。

对熟肉制品经营者手的带菌状况进行了随机抽样,只做细菌总数及大肠菌群两项指标检验,结果大肠菌群阳性检出率达 30% (7/22), 细菌总数平均 59964/ 只手。

2 熟食批发市场存在的主要问题

- 2.1 运输、零售环节的容器包装污染
- 2.2 经营者手的污染
- 2.3 食品添加剂亚硝酸盐使用严重超标
- 2.4 原料食品来源无卫生质量保证
- 2.5 “黑加工户”趁管理人员夜间难于监督之际,占领了熟食批发市场,出售的无检验合格证明的熟肉制品安全性低,成为食物中毒的隐患。

3 强化监督管理,整顿熟食批发市场

针对上述情况我们从 1992 年 2 月开始采取了监

份

督、检验、宣传食品卫生知识,讲解有关的国家标准,综合执法等对策,堵塞了“黑加工”的销售渠道,使之成为合法加工者的批发市场,实现了熟肉制品从加工、运输到销售环节的监督、检验和卫生管理,提高了售出食品的安全性,有效地降低了食物中毒的发生。

我们对申请开办熟肉制品加工的厂(点),依据专业卫生技术规范逐一审查设计,对符合熟肉制品加工条件的厂(点)给予验收,发放熟肉制品加工卫生许可证,并在报纸上公告登记。

要求熟肉制品加工户运输时使用专用的便于洗刷消毒的封闭容器,并每天进行消毒;在批发时给零售商贩一个食品袋套在手上挑选;熟肉制品应具有小包装;零售商贩盛放肉制品的容器应坚持经常清洗、消毒;要用工具售货,提倡“热销售”。

给具有熟肉制品加工卫生许可证的加工户办理“批发准许证”(黑加工户没有此证),同时发给“售货凭证”,包括时间、厂名、品名、数量,批发时填写清楚给零售商贩。

到熟食批发市场经营的定户须持其产品与防疫站检测中心鉴定委托检验协议;对熟食批发市场每个月进行一次全面监督管理,不定期的在凌晨4点到现场抽样检验。

给具有熟食批发卫生许可证的加工户建立档案,

包括:批发许可证存根、委托检验协议书、法人代表、售货人、运输工具、售货容器及经营品种的照片。辖区外的业户进入熟食批发市场也须建立档案。

4 效果评价

4.1 通过整顿提高了售出食品的安全性 1992年前,监测样品352份,合格数171份,合格率52.62%,1993年监测样品508份,合格数395份,合格率77.76%。

4.2 降低了食物中毒的发生 1985年~1992年发生食物中毒10起,发病人数522人,1993年未发生一起食物中毒。

5 小结

经过一年来的强化监督管理,熟食批发市场出售的熟肉制品卫生指标合格率显著提高了,食物中毒的发生率显著降低,保证了消费者的进食安全。

但是,我们认为露天市场经营直接入口食品是不符合《食品卫生法》要求的,尽管我们经常监督检查,市场上仍然有不合格熟肉制品(如亚硝酸盐超标)出售,监督力量缺乏不能满足市场的管理需求,希望政府能协调工商、质检等方面综合管理熟食批发市场。

告 作 者 知

《中国食品卫生杂志》于1996年第八卷第四期,正式入编《中国学术期刊(光盘版)》,以加快信息交流,扩大交流领域。

因《中国学术期刊(光盘版)》要求文章中的图必须使用激光扫描刻画,所以,请各位作者注意,凡文中带有图的,请务必使用硫酸纸或复印纸,并将图及图中文字制作清晰、工整,以便杂志排版。

谢谢合作!

《中国食品卫生杂志》编辑部