

字和调查监督中存在问题,进行了讨论与分析,笔者认为造成冷饮食品合格率低的主要原因有以下3方面:(1)、缺乏科学的管理;(2)、用具、容器消毒不彻底;(3)、个人卫生不良。今后对冷饮食品卫生工作的重点放在对

冷饮食品的监督、监测,提高管理人员的管理水平,加强对从业人员的管理和卫生知识的培训,提高其素质,使冷饮食品卫生质量达到新的水平。

从延边朝鲜族自治州糖酒公司经营性亏损 97 万余元的教训 试谈食品经营过程中的卫生质量控制

吉林省延边朝鲜族自治州卫生防疫站 黄龙德 黄承浩 吴明德
吉林省延吉市卫生防疫站 权成哲 刘炳默 郑寿日

延边朝鲜族自治州糖酒公司(以下简称州糖酒公司),1990年由于大批食品被积压,超过保质期,造成了经营性亏损 97 万余元的严重后果。其主要原因是忽略自身的卫生管理,使食品经营过程中的关键环节处于失控状态。从州糖酒公司的教训可以看出,食品生产经营过程中的关键环节,首先是采购并经

营符合国家卫生质量标准的食品,为此必须严格按照规定“索证”,并在销售前必须到当地食品卫生监督机构登记核准。其次,是在食品的运输和保存中的卫生管理。再次,是必须严格把关每一批,每一种食品的保质期,保证在保质期内提前销售完。

管帮结合搞好铜火锅炊具 管理的体会

淄博市卫生防疫站 王金孚

卫生监督部门本着对铜火锅生产企业管帮结合的原则,对铜火锅不合格因素进行了调查。发现铅、锌含量均溶出量很高。锌最高溶出量达 76mg/L,接近了急性中毒量,其原

因是工艺不科学,制度不规范。通过改进工艺,完善工作规范,使有害物质的溶出量达到了FAO/WHO儿童允许摄入量的标准。

关于河豚鱼加工的良好生产工艺和关键控制环节的探讨

大连市卫生防疫站 郭万春

经过去头、去皮、去内脏和血液的河豚鱼不都属于《中华人民共和国食品卫生法(试

行)》第七条规定的对象,不必一律禁止出售,鉴于河豚鱼本身有毒,又不能全面地、无条件

地允许河豚鱼的加工和销售。制定河豚鱼加工的良好生产工艺有利于食品卫生监督机构对河豚鱼的加工进行卫生监督与技术指导,有利于促进加工单位的自身管理。作者认为河豚鱼加工的良好生产工艺应当着重体现两方面的卫生要求,即加工厂设计、设施的最低卫生标准及河豚鱼加工过程中的卫生要求。确定加工厂设计、设施最低卫生标准的原则应当是:在充分保证通常加工量所需操作面积的前提下,做到加工车间、加工用具与其它水产品加工绝对分开。河豚鱼加工中的特殊卫生要求主要是:加工前做河豚鱼种类的鉴别,挑除文献上无可食用记载的种类;加工单

位主管机关中的技术部门要制定河豚鱼加工的操作规程,供加工单位采用;在加工管理方面要做好生产记录,记载河豚鱼的种类、捕捞的海域、捕捞时间、加工时间等内容,并留档备查;加工单位要设立检验机构,其中河豚鱼的毒力为必作项目。有的河豚鱼肉无毒,有的河豚鱼肉有剧毒,因此在河豚鱼加工前鉴别并挑除文献上无可食用记载的种类是河豚鱼加工过程中的关键控制环节之一。河豚鱼的加工主要在于“三去”,盐腌、日晒及普通的烹调方法都不能完全去除河豚毒素。所以河豚鱼的“三去”操作也是其加工过程中的关键控制环节之一。

论出口食品企业现状及质控关键因素的分析

海南省卫生防疫站 屈世文

为使现有出口食品企业卫生得以较大幅度的发展的提高,就必须十分重视在认真贯彻“食品企业卫生规范”过程中狠抓质控关键因素。首先是要建立健全农副业生产规范体系,对食物的生产实行目标管理,严格农药、化肥及生物生长激素的使用管理,组成农工贸产销一体化监测管理体系,严防食物原料因农药、化肥的使用失控而导致食物品质下降和“残留农药”超标;其次是依靠技术革新,强化“食品企业卫生规范”的实施,严格食品加工“五四制”管理,按照不同食品品质加工

要求建立 HACCP 控制点,实行定岗、定人、定量管理;第三是要加强产品质量检测,建立健全企业自身卫生监测管理体系,按工艺流程设岗、定人、分段填写质控记录。主要质控环节必须包括:原料的质检,辅料性状、来源的核验,杀菌温度、时间的标示,容器用具的清洗消毒,成品的包装贮存及仓库的安全卫生管理等工序;最后是严格从业人员的卫生管理,坚持就业、上岗前卫生培训,完善卫生岗位责任制,以提高从业人员贯彻执行“食品企业卫生规范”的自觉性。

糕点厂的卫生现状及管理探讨

内蒙古哲里木盟卫生防疫站 王湘涛

根据我站 1990 年度调查结果,糕点的总合格率仅为 32.61%。超标的主要项目为酸

价、过氧化值、细菌及霉菌指标。

调查的 40 家糕点厂都不同程度地存在