

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