

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

着车间布局及工艺流程不合理现象,缺少必备的生产场所及卫生设施,加工场所的墙壁、顶棚多有霉斑,所用的包装物污秽不洁,加之从业人员卫生观念淡薄,在产品的加工、包装、贮存等过程中不遵守卫生操作规程。以上情况均可导致产品中细菌及霉指标超标。

由于各厂对所用工具、容器中的油污不经清洗就反复使用,使残渣、油垢中已经酸败氧化的脂肪酸随原料带入成品,加之产品包装前不经充分冷却,存放过程中可使脂肪酸

进一步氧化、酸败,致使成品中酸价、过氧化值严重超标。

据此,各级卫生监督机构应加强预防性卫生监督,严格把好开业验收关。对现有糕点厂逐步进行改造,限期达标,并切实做好巡回卫生监督,对从业人员实行培训合格上岗制度。各糕点厂必须建立、健全本部门的自身卫生管理体系,制定切实可行的卫生岗位责任制,完善产品卫生质量检验设施,强化产品合格出厂制度,确保其产品的食用安全。

食品生产企业落实 GMP 影响因素分析与实行定级、升级管理办法设想

山西省汾阳县卫生防疫站 路进孝 刘 淦

结合本县食品生产企业状况,对现阶段 GMP 工作影响因素从社会因素和经济因素入手进行了分析,并提出了 GMP 管理实行定级、升级的设想。

食品生产企业落实 GMP 实行定级、升级管理的具体办法:卫生部颁发《食品生产企业落实 GMP 工作定级、升级办法(试行)》,并制定出其评分标准,计分以 100 分计算。考核内容以《食品生产企业卫生规范》为主,共七项,其中生产经营过程中关键控制环节一

项为必达标项目。等级划分分为四级:打分在 65 分以上为四级,打分在 75 分以上为三级,打分在 85 分以上为二级,打分在 95 分以上为一级。定级后颁发级别证书,并对申请程序、考核发证办法、合格证书的效力、监督检查方法、合格证书与食品卫生许可证发放、产品检验的结果、以及 GMP 工作实行定级、升级管理办法保障措施进行了探讨。

本文对落实 GMP 工作实行定级、升级管理办法进行了可行性分析。

加强对进口毛油批发环节的卫生管理

张理¹ 周景洋¹ 周培德² 苏传一¹ 韩公纯²

本文报道了山东省日照口岸进口毛油的失控概况及事故处理方法,意在加强对我国进口毛油的卫生管理。

日照毛油失控发生在毛油的批发环节而不是初始环节。自毛油进口合同鉴定至储运

中转单位接油,之间各环节均符合卫生要求,在毛油批发过程中,由于缺乏必要的限制,某些单位通过不同的批发形式将毛油“卖大户”,批发给没有精炼能力、不知来路和去处的购油者。经调查其中多数是食用油个体经