

即最易腐败变质食品,也就是食品卫生监督中重点监督食品。酥饼、酱腌菜类食品判定为“000”即最安全食品。为了进一步探讨 HACCP 方法应用的可行性,我们将 HACCP 法分析结果与航空食品卫生监测(除对每架出境飞机航空食品进行感官检查外,每星期四抽样做细菌学检验)结果进行比较,HACCP 法分析判定为“+++”亦是食品卫生监测合格率低食品(糕点类 69.5%冷食类 40.9%)。反之,HACCP 法分析判定为“000”亦是食品卫生监测合格率最高食品(酥饼 100%,酱腌菜

87.5%)。根据航空食品特点,它要求食品化验快速、准确及时,因此,我们在航空食品卫生监测过程中可从 HACCP 法分析情况入手,探讨各类航空食品检验频数、采样计划及重点监督环节,确定航空食品监测最佳方案。HACCP 法判定为“+++”则可适当增加采样、检验次数,每月采样、化验一次,并加强重点环节卫生监督。HACCP 法判定为“000”可每季度采样、化验一次或仅通过感官检查就可保证食品质量。这既可提高航空食品卫生监督效率,又可保证搞好卫生质量。

试论食品企业自身卫生管理在食品卫生监督管理中的作用

宁波市卫生防疫站 秦品章

食品企业自身卫生管理是食品卫生监督管理的一个重要组成部分。多年来,不少食品企业通过自身卫生管理改善了企业食品卫生状况,然而,由于种种原因,有些食品企业自身卫生管理作用不显,收效甚微,严重地影响

着企业食品卫生质量的提高。笔者针对当前食品企业自身管理存在的主要问题,借鉴食品卫生自身管理成功的经验和失败的教训,提出了改进食品企业自身管理的方法和措施。

南京市职工食堂卫生管理模式的探讨

南京市卫生防疫站 杨宇

进入九十年代,我市职工食堂的卫生状况有了长足的进步,除了一些自然因素之外,主要是我市实行了“以块为主、条条保证、条块结合”的食堂卫生自行管理网络系统。

本文详细叙述了这种自行管理网络建立的工作任务和步骤,以及在建立管理网络的同时,所应注意和解决的问题,指出了这种自行管理网络中各个环节的工作开展方法和内容,并就具体事例进一步进行了说明。

同时,探讨了建立这种自行管理网络的意义和作用,阐明了实行自行管理是从根本上改变食堂卫生管理被动局面,掌握工作主动性的有效方法。对比一定的数据和事实,总结出我市目前在食堂卫生工作方面的几点明显起色。

最后,从“加强宏观、微观的管理”和“采用新技术、开拓新领域”两个方面浅谈了今后的设想。