

1980—1990年连云港口岸 进口食品卫生监督检查情况分析

连云港进口食品卫生监督检查所 田宗庆

1980—1990年连云港口岸进口大宗原粮和原糖共1086万吨。通过对391艘装载进口食品的船舶进行卫生监督 and 采样检验,发现有卫生问题的占14.8%,主要卫生问题是霉变,占卫生学问题分类的62%,其次是磷化铝污染和混入有害、污秽不洁的异物。引起食品卫生质量原因首要是运输环节。其它分

别为订货环节和供货环节。对不合格食品的卫生处理,一是将有使用价值的不合格食品改作非食品工业生产的原料或饲料;二是将条件可食的食品原料,经加工处理符合国家卫生标准后可供食用;三是将可能对人体造成危害的不合格食品进行了销毁。

对长沙市78家饮食业新建工程审图与卫生设施效果的研究

长沙市卫生防疫站 史志高 赵幼娟 张见伟

为探讨饮食业、集体食堂在新建、改建、扩建工程中加强预防性卫生监督审图、验收的效果及卫生设施完善情况,以利防止食品污染,确保食品安全卫生,对经审图验收的78家饮食业与未经审图验收的34家饮食业就卫生设施完善率、食具抽检合格率及苍蝇密度进行了对照研究。经审图验收的饮食业卫生设施完善率明显高于未经审图验收的(对照组)卫生设施完善率($\chi^2=764.07, P \leq$

0.005);餐具抽检合格率亦明显高于对照组($\chi^2=58.58, P \leq 0.005$);由于卫生设施完善,明显降低了苍蝇密度($\chi^2=30.87, P \leq 0.005$)。由此可见新、改、扩建工程审图验收进行严格把关是极其重要。为此,建议国家制订食品行业新、改、扩建工程卫生管理办法及卫生标准。明确只有经过预防性卫生监督审查和竣工验收的工程才能发放卫生许可证;否则,不得擅自生产经营。

天津市芥末油卫生质量控制的探讨

天津市食品卫生监督检查所 史宁 张世生

目前,芥末油生产尚无国家标准,对芥末油生产厂家没有统一的卫生要求,给卫生管理造成了一定的困难。为了提高产品质量,加

强对新产品的卫生管理,我所运用HACCP原理从1991年4月至6月对我市生产芥末油的22个厂家进行了普查,使用了实地检查