

员和从业人员进行食品卫生知识培训,培训学时数为 24、10、16 时。并对培训效果进行了考核与探讨,培训后各类人员卫生知识水平为:管理人员>负责人>从业人员。在不同类型中,卫生知识水平国营企业高于集体,个体较低。提示加强个体企业卫生监督的重要。培

训后食品卫生质量指标评分明显提高,卫生状况改善,食品抽检合格率 1990 年比 1987 年上升了 17.9 个百分点,行政处罚率显著下降,食物中毒事故未再发生,饮食业的总体布局趋向合理。阐明对饮食业进行培训是促进自身管理的重要措施之一。

如何在外方管理的宾馆中开展食品卫生自身管理

上海喜来登华亭宾馆

指导老师:上海卢湾区防疫站 蒋君起 戴马清

就一个中方卫生管理人员如何在外方管理的宾馆中开展工作从六个方面进行讨论:
一、介绍了外方四级管理体系和食品卫生面临的问题。二、管理的基础是法律。外方人员一般不会存心违反,但时有发生,主要是由于种种原因造成对许多要求不了解。三、管理的关键是参与,取决于能否参与及程度。如何参与?即制定要求、培训,以四级程序和三种方

式参与管理。四、管理的成败决定于管理者的自身素质,即如何争取和应用一个管理者应具有的权利和能力。五、协调某些有冲突的条款如交叉污染概念。带一个结婚戒子,带口罩等。六、借鉴外方科学管理方式如设管事部,确保卫生工作及时、有效、廿四小时有人做。最后小结了管理者五个职责和任务及六方面的自身素质要求。

在冷饮食品卫生质量的监督管理上应用 FGMP 和 HACCP 法的体会

吉林市卫生防疫站 于洪兴 唐竹春 金正姬

为探讨卫生防疫站对冷饮生产企业监督管理的质量控制问题,我们通过调查分析,根据 GMP 确定了影响我市冷饮食品卫生质量的因素。①是否建立了自检化验室;②化验员是否合格;③是否坚持产品批批化验;④厂房工艺布局是否合格;⑤卫生条件及工艺水平是否合格。利用质量管理分析方法从这些因素中找出关键控制环节(HACCP)。即上述影响因素中的②③⑤项。针对这三项关键控制

环节,首先实行了化验员技术合格证制度。无合格证的不得从事化验工作,从而提高质控人员的素质。其次要求企业定期将自检化验结果上报卫生防疫站,以便我们检查企业是否坚持产品批批化验,促进企业加强自身质量控制水平。第三要求生产车间墙壁镶贴瓷砖,变大锅煮料为密闭夹层锅煮料,减少产品污染机会。采取上述措施后,我市冷饮食品质量合格率由 66.3% 上升到 85. %。