

$$4 - \frac{100 - 92.4}{100 - 90} = 3.24。余类推。$$

由表 2 评价结果可见, E、D 防疫站属良好, A、B、C、G 防疫站尚可, F、H 防疫站差。

表 2 8 所防疫站食品卫生监督情况及评价结果

被评单位 编 号	监 督 覆 盖 率	监督次数	从业人员 体 检 率	卫生知识 受 训 率	检品抽查 合 格 率	RSR	分级结果
A	92.4(3.24)	2.6(2.6)	96.2(3.24)	80.4(2.04)	76.5(1.65)	0.6385	Ⅲ
B	85.6(2.56)	1.8(1.8)	98.5(3.70)	72.5(1.25)	88.6(2.86)	0.6085	Ⅲ
C	100.0(4.00)	2.8(2.8)	90.8(2.16)	75.0(1.50)	74.3(1.43)	0.5945	Ⅲ
D	95.5(3.55)	2.5(2.5)	97.6(3.52)	85.6(2.56)	90.4(3.04)	0.7585	Ⅱ
E	100.0(4.00)	3.6(3.6)	95.0(3.00)	96.5(3.65)	87.5(2.75)	0.8500	Ⅱ
F	100.0(4.00)	1.0(1.0)	90.0(2.00)	78.0(1.80)	70.2(1.02)	0.4910	Ⅳ
G	98.0(3.80)	1.2(1.2)	92.0(2.40)	78.0(1.80)	83.2(2.32)	0.5760	Ⅲ
H	70.0(1.00)	1.4(1.4)	88.0(1.60)	82.8(2.28)	84.0(2.40)	0.4340	Ⅳ

3 讨论

由于 RSR 法计算简便、原理自明, 已得到广泛应用。依据 RSR 法的创立者田凤调关于给秩要有技巧的观点, 本文在给秩方法上进行了改变, 使之适合于分级资料的综合评价, 满足了三个方面的要求: 一、能与评价标准挂勾; 二、能反映秩次间的细微差别; 三、能直接分档。由于给秩方法和分档(级)与评价标准相统一, 评价结果必然与“标准”一致。这样, 既避免了有些评价方法中权重确定的不合理性, 又简化了运算过程。特别是将实际值与分级标准值之差同该级别标准值的距离相比来量化秩次, 使秩次间的细微差别体现了出来, 提高了 RSR 评价的精度。如本例就监督覆盖率而言, H 单位(70.0%)与 B 单位(85.6%)按原给秩方法只相差 1 个秩次(1:2), 而 G 单位(98.0%)与 F、E、C 单位(100.0%)却相差两个秩次

(5:7), 显然不合理。改变给秩方法后则较为合理。

从评价过程可见, 该方法不仅可以分档, 还可以根据 RSR 值的大小进行精确的排序, 排序结果与密切值法^[2]相同(密切值计算略)。本例自优至劣的排序为: E、D、A、B、C、G、F、H。结果符合实际情况。

该方法不受样本多少的限制, 既可用于同单位的比较, 也可用于不同单位和地区之间的相互比较, 具有较大的应用价值。但由于食品卫生监督工作质量无统一评价标准, 本文提出的五项评价标准是否具有普遍性, 有待商榷。

4 参考文献

- 1 田凤调. 秩和比法及其应用. 北京: 中国统计出版社, 1993, 1~4
- 2 白继增. 用密切值法对职工考核结果进行再分析. 中国公共卫生管理, 1995, 11(2): 77

明胶生产加工业的卫生现状及建议

李桂茹 衡水地区卫生防疫站 (053000)

随着我国经济体制改革的不断深化, 市场经济进一步发展, 明胶生产加工企业和其他企业一样, 通过机制转换, 摆脱层层行政管理, 所生产的明胶直接进入了市场, 尤其是个体明胶加工业发展更为迅速。但

也出现了许多异常现象, 私自生产加工现象普遍存在, 明胶生产企业的选址、设计、生产所用原料、包装材料、设备至成品检验基本失控。明胶是一种食品添加剂, 如果明胶本身不符合卫生标准, 就有可能直接

1 明胶生产加工的一般现状

我们对衡水地区明胶加工业初步调查 302 户,全是个体户企业,有的虽打着某单位的招牌,其实是个人企业。个体明胶加工户布点分散,经营渠道和经营方式多种多样。302 户明胶加工厂仅阜城县潘庄明胶厂基本符合卫生要求,具有一定的生产条件,工艺为:原料(动物的白色结缔组织)→切碎→浸石灰膏 1 个月→净水洗净→盐酸中和至 pH 为 6→入锅(预先洗净加热消毒)加热 60℃ 开始出胶,每隔 4 小时 1 次,共出 4 次胶→蒸发器去水份→制冷机冷凝切为片状→绞碎为玉米粒大小颗粒状→烘干房(烘干房进风口处设有过滤膜)烘干→检验(仅检验理化指标)→包装→入库→全部送上海明胶厂消毒(不在当地销售)→销售。而其他明胶加工户则在房前宅后、猪圈、厕所旁随处加工,加工时大人、老人、孩子一齐上。既不设化验室又不送检。他们为了买原料便宜,在夏季购进原料,于大街小巷到处晾晒,腥臭味扑鼻,晾晒到一定程度堆在一起放着秋后加工明胶使用。工艺:原料→切碎→用石灰水浸泡→盐酸中和 pH 为 6→入锅加温出胶→铁槽内露天放置,利用气温自然冷凝为胶→次日人工切片→露天晾干→粉碎为玉米粒状→包装→出售。此种方法加工的明胶当地老百姓称为土胶,价格便宜。目前冷食、罐头、糕点、糖果等食品加工单位亦存在进料便宜赚钱多的实际问题,为此这些土法加工的明胶畅销。

302 户明胶生产加工户仅阜城县潘庄明胶厂有卫生许可证、生产许可证,从业人员有健康证。明胶生产加工户布点分散。目前,食品监督人员少,交通工具和取证工具跟不上,加之有的地区为了发展个体经济,地方保护主义严重,形成对明胶的监督监测漏洞,导致不符合标准的产品上市,致使明胶生产加工

业出现了一些令人担忧的问题。

2 采样检验情况

对 11 个明胶厂连续进行了三批产品采样检验,每批号采试样 2 份,共采集试样 66 份,理化检验合格 6 份,合格率为 9%,微生物检验 60 份(阜城县潘庄明胶厂送上海明胶厂消毒,不在当地销售)都不合格。对阜城县潘庄明胶厂三批号产品采样 6 份,理化检验都符合明胶 GB 6783—86 标准。同时对另外 10 个明胶厂亦连续对三个批号产品分别采样检验,粘度在 1~3℃ 范围内,灰份在 30%~40% 之间。微生物指标有的细菌总数不可计。对这 10 个厂共采样 60 份都不符合 GB 6783—86 标准。

3 建议

为了繁荣市场经济,确保广大人民群众健康,必须加强对明胶生产加工的卫生管理。

3.1 国家应尽快制定出明胶厂卫生规范。

3.2 各部门共同参与,严格把关,在地(市)、县、乡政府的组织下,成立由畜牧、卫生、工商、税务部门人员组成的领导小组,以协调各部门的工作,强化对明胶生产加工的宏观管理和监督。

3.3 对明胶生产加工单位的卫生设施、条件提出严格要求,凡符合卫生要求、有三证一照(定点生产许可证或临时生产许可证、卫生许可证、从业人员健康证、营业执照)的国营、集体、个体明胶生产加工者均可依法生产加工。凡上市的成品必须进行卫生检验。对不按上述要求私自生产加工,又拒不服从管理者,要坚决整顿取缔。彻底杜绝非法生产加工、销售。

3.4 利用多种宣传媒介,面向全民广泛宣传,使人民自觉形成强烈的自我保健意识和能力,最终达到杜绝造成食品不符合国家卫生标准的各种污染渠道的目的,减少疾病,从而确保广大人民的身体健康。

枝江县学校食堂卫生现状及对策

熊启忠 湖北省枝江县卫生防疫站 (443200)

为了解我县学校学生食堂卫生现状,以便更好地进行管理,我们于 1995 年 4~5 月对全县 13 个乡镇 96 所学校学生食堂卫生现状进行了调查。

1 对象与方法

1.1 对象 全县中心小学 45 所、普通中学 38 所、重点中学 1 所、职业中专 10 所、技校 2 所。1.2 方法