

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

由县防疫站组织调查人员,集中进行培训,掌握调查方法后,到各学校进行现场调查,详细填写调查表。

2 调查结果

2.1 工具售货 96 个食堂中有食品夹的单位 72 个,占 75%。

2.2 生熟分开 冰箱内生食品与熟食品分开存放占 78.13%;生熟刀具、砧板分开占 80.21%。96 个食堂餐具均不进行消毒处理。

2.3 “四防”设施 85 个单位有电冰箱(柜),占 88.54%，“四防”设施齐全的 14 个占 14.58%。

2.4 个人卫生 食品从业人员 442 人,有健康证 409 人,占 92.54%;有工作衣帽的 135 人,占从业人数的 27.86%。

3 存在的问题和管理对策

3.1 随着教育事业的改革和发展,开办学生食堂的学校不断增多,但一些学校重视教学质量,改善教学

条件,而忽视学生食堂的卫生管理和卫生设施建设。本次调查 80% 以上的食堂卫生设施不全,从业人员工作衣帽普遍配备不足。因此,教育主管部门和各学校领导,要把学生食堂卫生管理纳入学校工作的重要内容来抓,切实加强对学生食堂的卫生管理。按《食品卫生法》的要求,配齐卫生设施,落实餐具消毒工作。这是搞好学生食堂卫生工作的关键。

3.2 从业人员上岗前的卫生知识培训是搞好学生食堂卫生工作的基础。据统计,学生食堂多数是临时雇请的从业人员,他(她)们缺乏食品卫生知识,未经培训上岗人员 152 人,占从业人数的 34.39%,这部分从业人员在被调查时,一问三不知。给食品卫生监督管理工作带来很大难度。建议每年健康体检和发放健康证明时对学校的食品经营人员进行卫生知识培训,取得培训合格证和健康证明后,才能从事饮食工作。

3.3 加强对学生食堂的卫生管理,经常对学生食堂进行监督检查,保证学生的身体健康。

[上接第 15 页]

论:“在 10kGy 剂量以下照射的任何食品都是安全的可以放心食用,不存在任何营养或毒理学上的危害。”^[6~8]本次对上海梅龙镇集团沪西状元楼生产的糟制熟食进行实验,采用 6 和 8kGy 剂量照射是绝对安全的。本实验测得枯草芽胞杆菌 D_{10} 值为 2.25kGy。实验结果显示,采用 6 和 8kGy 吸收剂量对聚丙烯盒预包装的糟制熟食进行辐照处理后,可抑制产品中的菌落总数、大肠菌群和致病菌生长与繁殖。并对延长糟制熟食的保质期有明显的作。实验结果表明,用 6、8kGy 处理的产品其保质期在 $<10^{\circ}\text{C}$ 条件下分别在第 8 天和第 15 天未发生感官异常结果,考虑安全系数,将其保质期定为 7 天,是可行的。据此,状元楼生产的糟制熟食经辐照处理后采用低温车辆运输已进入了超级市场,满足了消费者的需求。

4 参考文献

- 1 Association international irradiation industries newsletter. Isomedix Inc. 1994, 29(1): 116~147
- 2 D W Thayer. J Food Protection, 1994, 57(9): 758~764
- 3 林彻. 肉及肉制品的辐照. 肉制品的科学, 1994, 35(2): 187~193
- 4 天津轻工业学院, 无锡轻工业学院合编. 食品工艺学. 北京: 轻工业出版社, 1987
- 5 内山贞夫. 近期辐照食品及检验方法的国际动态. 食品卫生学杂志(日), 1995, 36(2): 219
- 6 徐志成, 许道礼. 辐照保藏食品漫话. 北京: 原子能出版社, 1991, 18
- 7 Joint FAO/IAEA/WHO Expert Committee: WHO Technical Report Series, 1981, 659
- 8 林彻. 国外辐照食品的现状. 食品卫生学杂志(日), 1991, 32(4): 361