

完整性,真实性(表 2)。

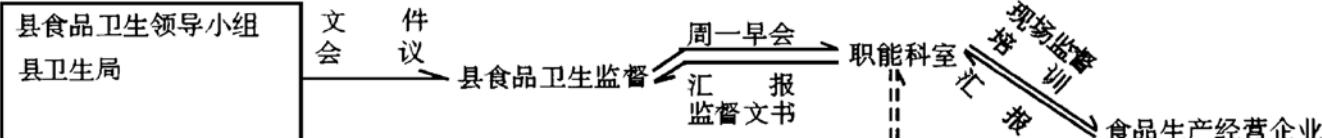


表 1 规范化管理前后乡(镇)防保所报表情况

	总表数	迟报表		缺项表		统计有误表	
		迟报表数	%	缺项表数	%	有误表数	%
管理前 1992 年	120	89	74.2	41	34.2	25	20.8
管理后 1994 年	120	0		7	5.8	14	11.6

表 2 规范化管理前后 24 个乡(镇)防保所档案管理情况

	乡(镇)数	有专人管理		有专柜储存		档案管理规范化	
		防保所数	%	防保所数	%	防保所数	%
管理前 1992 年	24	3	12.5	2	8.3	0	0
管理后 1994 年	24	24	100.0	24	100.0	23	95.8

3 讨论

3.1 县级食品卫生监督机构和作为三级防保网中间环节的乡(镇)防保所,都是食品卫生监督工作的前哨,实现县、乡级食品卫生监督档案与信息管理的规范化,是保障整个食品卫生监督工作领域档案与信息完整、真实的基础,鉴于县、乡级食品卫生监督监测资料种类繁多,人员素质较低的特殊性,我们在探讨管理方式时,本着简便、实用的原则,把着眼点放在建立规范化管理模式上,力求用模式规范行为,养成习惯,逐步走向正轨。

实践证明,模式的建立克服了过去食品卫生监督档案与信息管理工作中的盲目性,片面性和短

期、零散的行为,使档案与信息管理的每个环节都有规可循,各级档案与信息管理工作相关人员均遵循模式操作,在模式的约束下达到全县上下管理方式与方法的协调一致。

食品卫生监督档案与信息规范化管理,消除了档案来源与实际工作分离的现象,保证了档案的完整性、真实性和可存性。档案是信息的载体,完整、真实的档案客观地再现了食品生产经营企业的自然本底,发展动态和监督监测工作水平,不仅为食品卫生监督员实施监督监测工作提供了翔实的依据,也为领导决策提供了及时、准确、全面的信息,使之能够更好地把握住监督监测工作的主要环节,及时制定或调整工作计划,采取有效措施,从而获得最佳的效益。

加强食品卫生监督档案与信息的规范化管理,可以大大提高各级食品卫生监督、检查人员的食品卫生监督监测工作的科学态度,增强责任感,亦可提高其业务素质,使之学会书写监督监测文书、建立档案、保存档案、利用档案和传递信息的方法。

3.2 为了保证食品卫生监督档案与信息的规范化管理,必须建立严格的约束机制,我们采取了以下措施:一是制订严格的管理制度和考评标准;二是结合日常工作随时随地对各种专项监督监测资料进行抽查核实;三是将档案与信息管理工作列为年终工作检查的重要内容进行考评,奖优罚劣,从而达到强化认识的目的。

3.3 目前,我县食品卫生监督档案管理中许多繁杂的工作,还主要依靠手工操作,微机应用在档案管理中,尚属起步阶段,如何开发微机在档案管理工作中的综合功能,提高档案管理水平,还有许多课题有待进一步探讨。近几年,全国有相当一部分县级卫生监督机构配备了微机,实现县级食品卫生监督

[下接封三]

“食品卫生示范县”工作中,重点抓了食品卫生监督档案与信息管理工作,经过3年多的实践,摸索出一套实用性较强的县、乡级食品卫生监督档案与信息规范化管理方法,并取得一定成效。

## 1 方法

### 1.1 档案管理

采取统一模式、分类组卷,分级管理的方法,对各级档案进行规范化管理。

**1.1.1 统一管理模式** 使用全国统一的监督监测文书,统一配备档案盒,统一培训档案管理人员,制订统一的分类组卷大纲,制订统一的管理办法和考评标准。形成“五统一”的管理模式。

**1.1.2 档案分类** 为便于档案的利用,参照卫生部《食品卫生监督档案规范(征求意见稿)》<sup>[1]</sup>结合县、乡级机构的实际情况,将资料分作五类组卷归档。

**文书类** 法律、法规、规章、卫生标准,上级及有关部门颁发的文件、通知和函件,食品卫生公告、通报、简报,下级呈报的工作总结,各种会议资料,专项工作计划、方案及总结等。

**统计报表类** 各种监督监测统计报表。

**监督监测类**<sup>[2]</sup> 经常性食品卫生监督检验资料;卫生许可证发放及审验资料;食品从业人员健康查体及培训资料;食品企业设计卫生审查、竣工验收资料;外购食品索证、报验及调查资料;食物中毒、食源性疾病和食品污染事故查处资料;婴幼儿食品、营养特需食品查验资料;食品卫生质量鉴定资料;违法案件查处资料等9种。

**声像类** 相关活动的录音、录像、照片、幻灯片、图片和科普挂图等。

**科技、宣教及其它类** 食品卫生专题调查研究资料,专业技术培训,进修及业务考核资料,学术论文及宣传稿件等。

**1.1.3 分级管理** 县食品卫生监督检验所设档案室;储存全县汇总档案及各县(镇)的分乡档案;乡(镇)防保所配备食品卫生档案专柜,储存本辖区食品卫生汇总档案和基础资料;大、中型食品生产经营企业的档案室设食品卫生档案专柜,保存监督机构留置或送达的各类监督监测文书,建立食品从业人员健康查体和培训档案,存储本单位与食品卫生有关的其它档案;小型食品生产经营企业和农贸市场食品卫生领导小组设资料簿,记录与食品卫生有关的活动。

县食品卫生监督检验所将本所存储的每份档案

文件或案卷的内容和特征,包括档号、分类号、缩微号、标题名称、文种、文本、文号、主题词、内容提要等著录项目编译输入微机,制成档案信息软盘,以便查阅时快速检索。

**1.1.4 档案的接收、鉴定及销毁**<sup>[1,3]</sup> 县食品卫生监督检验所各科室和乡(镇)防保所,在每季度初将上季度积累的各类食品卫生资料,经筛选、整理后填写移交目录,移交县食品卫生监督检验所档案室保存。由县食品卫生监督检验所各科室业务骨干组成档案鉴定小组,于次年年初,对上年度档案室积累的资料和保存期限已满的档案逐件进行鉴定,甄别保存价值,挑选有价值的资料分类组卷归档,剔除无需归档的资料,填写登记清册,交相关科室或乡(镇)防保所转作参考资料使用,保存一、二年后拣出确无保存价值的予以销毁。

**1.1.5 档案的保存期限** 依照卫生部《食品卫生监督档案规范(征求意见稿)》,将档案的保存期限划分为永久、长期、短期3种。档案保存期限表与立卷类项目结合起来,<sup>[4]</sup>即在立卷类目的每一条款下指明保存期限,不再另行编制档案保存期限表。

### 1.2 信息管理

**1.2.1 建立健全信息网络** 县食品卫生监督检验所办公室是全县信息管理中心,设专职信息管理人员1人,监督、检验、宣教和培训等科室均有兼职人员参与全县信息管理工作,乡(镇)信息工作由防保所长和专职食品卫生检查员共同兼管。食品生产经营企业由分管卫生工作的厂长(经理)或质检科长负责信息工作,采取以上措施的目的是为了使信息工作层层有人管,保证信息及时、准确地传递。

**1.2.2 信息的传递方式** 信息传递有两种方式:即定期传递和随时传递,定期传递是利用每季度的乡(镇)食品卫生检查员例会来进行,主要传递常规工作信息。随时传递指随时的上传和下达,主要用于传达临时性的工作或急待传达的文件,急需布置的任务或急待解决的问题(见附图)。

## 2 成效

**2.1 采取“五统一”的管理模式**使档案达到了“三个一致”,即各级档案的分类组卷方法一致,同类档案的保存期限一致,统计报表数字一致。

**2.2 通过对档案与信息的规范化管理**,不仅基本上杜绝了统计报表工作中长期存在的错报、漏报和迟报等现象,提高了报表质量(表1),而且保证了档案的

## 2 结果和讨论

2.1 1991~1996 年五类食品共检测 1632 份试样, 检出含有山梨酸、苯甲酸或糖精钠的共 901 份, 平均检出率为 55.2%, 合格试样 1586 份, 平均合格率为 97.2%。

2.2 碳酸及果汁饮料 从表中可知, 除了 1991 年的苯甲酸的检出率为 70.5% 之外, 其余各年限此三种添加剂的检出率均小于 50%, 也就是说, 有一半以上的试样是不含山梨酸、苯甲酸、糖精钠的, 不合格的试样比较少, 不合格率 1991 年苯甲酸为 4.9%, 糖精钠为 1.6%, 1992 年苯甲酸为 10.1%, 糖精钠为 2.3%, 1993 年山梨酸为 3.7%, 其余在 1991~1996 年所检试样中的不合格率均为 0, 并有逐年减少的趋势, 至 1996 年在 128 份检测试样中此 3 种添加剂的合格率均达 100%。

2.3 营养及保健口服液 众所周知, 近年来保健食品风行全球, 送检试样逐年增多, 广大消费者也迫切想了解这一类食品中防腐剂、甜味剂的使用情况。从表中可知, 除了苯甲酸的不合格率 1991 年为 2.6%, 1994 年为 4.1%, 1995 年为 9.8% 之外, 山梨酸及糖精钠在上述 3 年中合格率 100%, 1992、1993、1996 年 3 种添加剂的合格率均达到 100%。

2.4 鸡精及冰糖燕窝 1991、1992 年还没有此类试样生产。从 1993~1996 年所送检的 199 份试样中, 3 种添加剂均未检出。

2.5 乳酸菌奶饮料 乳酸菌奶饮料以它甜酸可口的独特口感、乳酸菌助消化的功效受到广大儿童及家长的欢迎, 品种也越来越多, 从 1991~1996 年送检的 220 份试样中, 山梨酸的检出率为 100%, 合格率亦为 100%, 因苯甲酸会抑制乳酸菌, 所以该产品中未检出苯甲酸, 220 份试样中亦未检出有糖精钠。

2.6 凉茶冲剂 广东的水土、天气比较燥热, 广东人对凉茶是情有独钟的。这一类冲剂以其服食方便而深受广大消费者的欢迎, 从 1991~1996 年的 148 份试样中, 没有检出山梨酸、苯甲酸、糖精钠。

2.7 据大量的毒理学试验表明, 苯甲酸进入人体大约 9~15 h 就能经化合而从尿中全部排出, 不会在人体内积聚而形成毒性; 糖精钠口服迅速吸收, 半小时就能在尿中出现, 16~18 h 排出原形糖精钠 95% 以上; 山梨酸毒性比苯甲酸小得多, 并有取而代之的趋势。

## 3 建议

从 1991~1996 年五类食品 1632 份试样中检测的山梨酸、苯甲酸和糖精钠的使用量情况可以看出, 广东食品企业对这 3 种食品添加剂的使用管理基本上是符合食品卫生要求的。但是个别食品企业在碳酸及果汁饮料中仍有使用苯甲酸、糖精钠以及在营养及保健口服液中使苯甲酸超过允许量现象。建议食品生产企业在食品加工过程中严格按照 GB 2760—86《食品添加剂使用卫生标准》的使用范围及使用量, 以及《食品添加剂卫生管理办法》的规定, 合理使用各类添加剂。

## 4 参考文献

- 1 食品卫生检验方法理化部分. 北京: 中国标准出版社, 1986
- 2 邓平建, 等. 导数分光光度法同时测定饮料中糖精、苯甲酸、山梨酸、对羟基苯甲酸酯类的研究. 食品卫生理化检验文集(第一集). 北京: 北京大学出版社, 1990
- 3 饮料中糖精钠、苯甲酸、山梨酸高效液相色谱测定法. 食品卫生检验方法理化部分注解. 北京: 卫生部食品卫生监督检验所, 1987

# 县、乡级食品卫生监督档案与信息的规范化管理

朱 洁 刘道云  
胡 洋 于建设

安徽省濉溪县食品卫生监督检验所 (235100)

寻求县、乡级食品卫生监督档案与信息规范化管理的科学方法, 不仅是现代卫生工作质量管理领域亟

待解决的课题, 也是基层食品卫生监督管理工作者所注目和棘手的热点问题。1993 年以来, 我们在创建