

监督管理

从一起禁售食品案谈感官标准在现场监督的应用

范文亚 李琳

(鞍山市卫生监督所,辽宁 鞍山 114002)

关键词:食品;参考标准;组织和管理

2005年11月在对一餐饮单位检查时发现,待用的火锅肠感官异常,其色泽粉红鲜亮、表面滑腻无皱纹、切面未见肌肉及脂肪组织。之后的溯源查明生产厂家在加工该火锅肠时使用了胭脂红、偶氮染料“红色六号”。当时正值餐饮“火锅”消费旺季,火锅肠大量充斥于流通及餐饮市场。结合食品添加剂专项整治工作,鞍山市卫生监督所在全市展开了对“火锅肠”的清查。

某食品批发部购销此“感官异常”产品批量较大,在对其下发行政处罚决定书时,相对人以监督部门单方面感官判定食品不合格有失公正、证据不足为由,拒不履行处罚并继续购销此类产品。

由于相对人对感官鉴定结论作为行政处罚证据的质疑,监督员按《食品卫生理化检验方法》对产品进行了采样送检。当相对人收到食品样品“胭脂红阳性”、“红色六号阳性”的检测报告后,签收了行政处罚决定书。

1 感官鉴定结论是定案和处理的证据

鉴定,是鉴定人运用自己专门知识和技能,以及必要的技术手段,对案件中发生争议并具有专门性的问题进行检测、分析、鉴别的活动^[1]。而食品的感官鉴定是鉴定人通过眼睛看、鼻子嗅、耳朵听、口品尝、手触摸等方式,对食品的色、香味和外观形态进行综合性鉴定和评价^[2]。感官鉴定不仅是卫生专业技能,也是法律赋予食品卫生监督员的职责。

感官鉴定法律依据是:(1)各类食品卫生标准中的“感官指标”。(2)《中华人民共和国食品卫生法》(下称《食品卫生法》)第6条,“食品应当无毒、无害,符合应当有的营养要求,具有相应的色、香、味等感官性状”。第9条规定了禁止生产经营“腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常,可能对人体健康有害的”食品。(3)《食品卫生检验方法 理化部分(总则)》GB/T 5009.1中规定,“感官不合格产品不必进行检验,直接判为不合格产品”。(4)《最高人民法院关于行政诉讼证

据若干问题的规定》第68条对证据审核认定“众所周知的事实、按照法律规定推定的事实、根据日常生活检验法则推定的事实……可以直接认定”。

鉴定人根据“众所周知的”、与感官标准特征比对、“法律规定推定”、“日常生活”这些“感官性状异常”分析鉴别后,出具“直接判为”或“直接认定”的结论性书面意见,即感官鉴定结论。《行政诉讼法》第31条对“鉴定结论”明确为定案证据。感官鉴定是鉴定的一种,因此食品的感官鉴定结论符合法定证据形式。

2 鉴定与处罚分开结论具有公信力

鉴定结论能否发挥证明作用不仅鉴定结论形式要合法,鉴定过程也要合法。感官鉴定不同于理化、微生物检验,需要在实验室、检测试剂、仪器设备情况下完成,鉴定出自法定的鉴定部门。而感官鉴定通常是在监督员出现场时发生,监督员便是鉴定人。一旦监督员将鉴定结论作为定案和处罚证据,鉴定人又成为办案人,如同运动员当裁判员,不符合“监督出证分开原则”,鉴定结论公信力必受到质疑。

《行政诉讼法》第47条规定了鉴定人应当回避的情形,即鉴定人如果与鉴定的案件及其当事人有利害关系或者其他关系,可能影响鉴定的客观、公正的,鉴定人应当回避,有关当事人也可以申请鉴定人回避^[3]。鉴定人与办案人分开是回避与当事人的利害关系,是鉴定结论客观、可靠、准确的保障,具有公信力。

3 思考与建议

食品的感官鉴定在卫生监督中的应用已经成为现实,他是筛选、解决大量繁杂的食品卫生安全问题不可或缺的技术手段,为快速、便捷定案和处理起到重要作用。仅有《食品卫生法》、各类卫生标准的感官指标,没有易于操作的程序、方法做保障,法律的规定只能是空中楼阁、一纸空文。本案火锅肠“感官异常”,依据强制性卫生标准的感官指标鉴定没能实现行政处罚,其原因就在于食品感官鉴定人同是行政处罚的办案人,定案依据,即鉴定结论的获得不合

作者简介:范文亚 女 主管医师

监督管理

中山市部分腊味制品中金属污染状况监测分析

冯银凤 黄 诚 周日东 吴惠刚 欧阳珮珮 陈秀惠 胡嘉慧
(中山市疾病预防控制中心,广东 中山 528403)

关键词:肉制品;金属;食品污染

2005 年国家制定了新的腌腊肉制品卫生标准 (GB 2730—2005)^[1],并将铅、镉、总汞列入腌腊肉制品的强制性监测项目。为了掌握中山市腊味制品中铅、镉、总汞等金属的污染状况,在 2005 年、2006 年的秋冬季,中山市疾病预防控制中心分别对中山市各生产厂家的腊味制品进行抽样监测,并对这些数据进行整理和分析,现将研究结果报告如下。

1 材料和方法

1.1 样品来源 监测的腊味制品由中山市疾病预防控制中心公共卫生科的专职采样员,在 2005

年、2006 年的秋冬季对中山市部分生产厂家的腊味制品进行抽样监测,共采集了 265 份腊味制品。

1.2 仪器和试剂

1.2.1 仪器 美国瓦里安公司 AA-2202 塞曼原子吸收分光光度计,铅、镉空心阴极灯(瓦里安公司);北京万拓公司 AFS-930a 双道原子荧光光度计,汞特种空心阴极灯;意大利 Ethos Touch Control 微波消解系统。

所有玻璃仪器均以硝酸溶液(20%)浸泡 24 h 以上,用水反复冲洗,最后用去离子水冲洗干净晾干。

法。因此,如何规范食品感官鉴定、对待鉴定结论,使其成为定案和处罚的独立证据,是我们建议亟待解决的问题。具体建议如下。

(1) 将“经感官鉴定异常,影响营养和卫生的食品”作为违法条款,补入《食品卫生法》第 9 条的禁止生产经营食品中。将感官异常食品作为经常性监督内容,利用有限的监督资源,对问题食品早期发现,及时查处,有效遏制违法行为,做到防患于未然。这样不仅可降低执法成本,还可充分体现卫生监督的预防功能。

(2) 制定相应的感官鉴定方法,从概念、程序、鉴定人资格、回避情形、鉴定结论文书、异常食品处置等方面进行规范。使现场卫生监督中的食品感官鉴定有法可依,有章可循。

规范需对“监督机构的监督员承担鉴定任务,就是监督与出据不分”的说法加以明确。行政诉讼中用“参与者”与“当事人”区别与案件有无利害关系。鉴定人对某一专门问题,出具鉴定结论是其个人行为,与案件结果无利害关系,仅对所签署具有证明作用的鉴定结论负责,是诉讼的参与者。而鉴定人所在的监督单位并非是诉讼的参与者^[1]。从诉讼法律关系证明,符合以“鉴定人”身份出具鉴定结论,不存

在“监督与出据”不分之说。

(3) 目前,我国存在的假冒伪劣、掺杂使假的食品质量安全问题比较突出,在感官鉴定尚“无法”可依的情况下,对发生在现场监督中的感官鉴定应谨慎操作。需“感官异常”的判定作为行政处罚证据时,要考虑其必须满足“证据”的条件。现场发现食品生虫等情况,或接待发霉或混有异物的食品投诉案件时,用《现场监督笔录》、《询问笔录》记载“事实”(不具有鉴定结论的确定性)^[3],在得到当事人签字认同后,才有可能成为事实证据定案。

当相对人对食品“感官异常”不予认同、不在询问笔录或现场监督笔录上签字,感官鉴定不能对违法行为形成证据链,无法证明违法事实确凿时,不能以此定案或进行行政处罚。应根据感官性状,由经资质认证的检验机构进行相应的理化或微生物检验,依其结果判定产品合格与否。

参考文献

- [1] 卞建民. 证据法学[M]. 北京:中国政法大学出版社,2002.
- [2] 陈宗道,刘全福,陈绍军. 食品质量管理[M]. 北京:中国农业大学出版社,2003.
- [3] 熊文钊. 现代行政法原理[M]. 北京:法律出版社,2000.

[收稿日期:2007-08-02]