

字和调查监督中存在问题,进行了讨论与分析,笔者认为造成冷饮食品合格率低的主要原因有以下3方面:(1)、缺乏科学的管理;(2)、用具、容器消毒不彻底;(3)、个人卫生不良。今后对冷饮食品卫生工作的重点放在对

冷饮食品的监督、监测,提高管理人员的管理水平,加强对从业人员的管理和卫生知识的培训,提高其素质,使冷饮食品卫生质量达到新的水平。

从延边朝鲜族自治州糖酒公司经营性亏损 97 万余元的教训 试谈食品经营过程中的卫生质量控制

吉林省延边朝鲜族自治州卫生防疫站 黄龙德 黄承浩 吴明德
吉林省延吉市卫生防疫站 权成哲 刘炳默 郑寿日

延边朝鲜族自治州糖酒公司(以下简称州糖酒公司),1990年由于大批食品被积压,超过保质期,造成了经营性亏损 97 万余元的严重后果。其主要原因是忽略自身的卫生管理,使食品经营过程中的关键环节处于失控状态。从州糖酒公司的教训可以看出,食品生产经营过程中的关键环节,首先是采购并经

营符合国家卫生质量标准的食品,为此必须严格按照规定“索证”,并在销售前必须到当地食品卫生监督机构登记核准。其次,是在食品的运输和保存中的卫生管理。再次,是必须严格把关每一批,每一种食品的保质期,保证在保质期内提前销售完。

管帮结合搞好铜火锅炊具 管理的体会

淄博市卫生防疫站 王金孚

卫生监督部门本着对铜火锅生产企业管帮结合的原则,对铜火锅不合格因素进行了调查。发现铅、锌含量均溶出量很高。锌最高溶出量达 76mg/L,接近了急性中毒量,其原

因是工艺不科学,制度不规范。通过改进工艺,完善工作规范,使有害物质的溶出量达到了FAO/WHO儿童允许摄入量的标准。

关于河豚鱼加工的良好生产工艺和关键控制环节的探讨

大连市卫生防疫站 郭万春

经过去头、去皮、去内脏和血液的河豚鱼不都属于《中华人民共和国食品卫生法(试

行)》第七条规定的对象,不必一律禁止出售,鉴于河豚鱼本身有毒,又不能全面地、无条件