

营者。个体户将购买的毛油转手作食用油销售,导致毛油失控。

进口毛油是一种含有毒有害物质的特殊食品原料。对于食品原料,《食品卫生法(试行)》允许流通、无限制条款。为此,解决日照毛油问题过程中我们采用的方法是加强企业及其主管部门自身管理为主,在此基础上重

点补漏,这与广东毛油问题中重点追究违法者的法律责任有所不同。

本文建议修改的《食品卫生法》增加对有毒有害食品原料的限制条款,并希望尽快制订毛油卫生管理办法,以健全法制管理。

注:1—山东省卫生防疫站

2—日照市卫生防疫站

蜜饯生产过程中的 HACCP 与 GMP

湖北省食品卫生监督检验所 杨明亮 欧阳素娥 李家携

蜜饯是我国的传统食品,因其生产加工方法仍以传统的手工为主,半机械化生产,微生物污染及其所带来危害不可忽视。

蜜饯的微生物性危害可用 HACCP 系统进行评价,该系统包括:(1)进行危害性分析、确定危害、评估危险度;(2)鉴别关键控制点;(3)建立控制标准;(4)监督关键控制点;(5)当未达到控制标准时,立即采取纠正措施;(6)对整个系统进行核验。危害性分析是 HACCP 系统的起动步骤,包括对原料、配方、加工方法、包装、贮存、展示以及消费方式的评价,并确定每个危害的危险度。

蜜饯虽品种繁多,但其加工方法基本相同。通过采用 HACCP 方法进行评价,蜜饯的微生物性危害主要来于:(1)腐烂不洁的原料;(2)露天晾晒时苍蝇的污染;(3)手直接接触成品进行包装。对这些关键点进行严格的控制,可以提高蜜饯食品的卫生质量。

GMP 和 HACCP 是两个行之有效的食品安全保证措施。前者是规范性要求,后者是系统控制方法。我国已于 1981 年颁发《蜜饯厂卫生规范(GMP)》,但目前蜜饯生产仍存在不少卫生问题,偏离《规范》要求的现象十分严重。

HACCP(关键控制环节危险分析)方法 在航空食品卫生监督工作中应用的探讨

西安卫生检疫所 闫护森 陈启麟
陕西省食品卫生监督检验所 指导 郭振鹤

本文采用 HACCP 法(按美国科学院方法,把每种食品按其原料、工艺、贮存场所分析其有无危险因素,以“+”表示有,以“0”表

示无)对航空食品生产企业生产所用原料,加工工艺及贮存场所进行卫生调查分析,其结果表明:蛋糕类、冷食类食品判定为“+++”