

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“+++”

即最易腐败变质食品,也就是食品卫生监督中重点监督食品。酥饼、酱腌菜类食品判定为“000”即最安全食品。为了进一步探讨 HACCP 方法应用的可行性,我们将 HACCP 法分析结果与航空食品卫生监测(除对每架出境飞机航空食品进行感官检查外,每星期四抽样做细菌学检验)结果进行比较,HACCP 法分析判定为“+++”亦是食品卫生监测合格率低食品(糕点类 69.5%冷食类 40.9%)。反之,HACCP 法分析判定为“000”亦是食品卫生监测合格率最高食品(酥饼 100%,酱腌菜

87.5%)。根据航空食品特点,它要求食品化验快速、准确及时,因此,我们在航空食品卫生监测过程中可从 HACCP 法分析情况入手,探讨各类航空食品检验频数、采样计划及重点监督环节,确定航空食品监测最佳方案。HACCP 法判定为“+++”则可适当增加采样、检验次数,每月采样、化验一次,并加强重点环节卫生监督。HACCP 法判定为“000”可每季度采样、化验一次或仅通过感官检查就可保证食品质量。这既可提高航空食品卫生监督效率,又可保证搞好卫生质量。

## 试论食品企业自身卫生管理在食品卫生监督管理中的作用

宁波市卫生防疫站 秦品章

食品企业自身卫生管理是食品卫生监督管理的一个重要组成部分。多年来,不少食品企业通过自身卫生管理改善了企业食品卫生状况,然而,由于种种原因,有些食品企业自身卫生管理作用不显,收效甚微,严重地影响

着企业食品卫生质量的提高。笔者针对当前食品企业自身管理存在的主要问题,借鉴食品卫生自身管理成功的经验和失败的教训,提出了改进食品企业自身管理的方法和措施。

## 南京市职工食堂卫生管理模式的探讨

南京市卫生防疫站 杨宇

进入九十年代,我市职工食堂的卫生状况有了长足的进步,除了一些自然因素之外,主要是我市实行了“以块为主、条条保证、条块结合”的食堂卫生自行管理网络系统。

本文详细叙述了这种自行管理网络建立的工作任务和步骤,以及在建立管理网络的同时,所应注意和解决的问题,指出了这种自行管理网络中各个环节的工作开展方法和内容,并就具体事例进一步进行了说明。

同时,探讨了建立这种自行管理网络的意义和作用,阐明了实行自行管理是从根本上改变食堂卫生管理被动局面,掌握工作主动性的有效方法。对比一定的数据和事实,总结出我市目前在食堂卫生工作方面的几点明显起色。

最后,从“加强宏观、微观的管理”和“采用新技术、开拓新领域”两个方面浅谈了今后的设想。