

1980—1990年连云港口岸 进口食品卫生监督检查情况分析

连云港进口食品卫生监督检查所 田宗庆

1980—1990年连云港口岸进口大宗原粮和原糖共1086万吨。通过对391艘装载进口食品的船舶进行卫生监督 and 采样检验,发现有卫生问题的占14.8%,主要卫生问题是霉变,占卫生学问题分类的62%,其次是磷化铝污染和混入有害、污秽不洁的异物。引起食品卫生质量原因首要是运输环节。其它分

别为订货环节和供货环节。对不合格食品的卫生处理,一是将有使用价值的不合格食品改作非食品工业生产的原料或饲料;二是将条件可食的食品原料,经加工处理符合国家卫生标准后可供食用;三是将可能对人体造成危害的不合格食品进行了销毁。

对长沙市78家饮食业新建工程审图与卫生设施效果的研究

长沙市卫生防疫站 史志高 赵幼娟 张见伟

为探讨饮食业、集体食堂在新建、改建、扩建工程中加强预防性卫生监督审图、验收的效果及卫生设施完善情况,以利防止食品污染,确保食品安全卫生,对经审图验收的78家饮食业与未经审图验收的34家饮食业就卫生设施完善率、食具抽检合格率及苍蝇密度进行了对照研究。经审图验收的饮食业卫生设施完善率明显高于未经审图验收的(对照组)卫生设施完善率($\chi^2=764.07, P \leq$

0.005);餐具抽检合格率亦明显高于对照组($\chi^2=58.58, P \leq 0.005$);由于卫生设施完善,明显降低了苍蝇密度($\chi^2=30.87, P \leq 0.005$)。由此可见新、改、扩建工程审图验收进行严格把关是极其重要。为此,建议国家制订食品行业新、改、扩建工程卫生管理办法及卫生标准。明确只有经过预防性卫生监督审查和竣工验收的工程才能发放卫生许可证;否则,不得擅自生产经营。

天津市芥末油卫生质量控制的探讨

天津市食品卫生监督检查所 史宁 张世生

目前,芥末油生产尚无国家标准,对芥末油生产厂家没有统一的卫生要求,给卫生管理造成了一定的困难。为了提高产品质量,加

强对新产品的卫生管理,我所运用HACCP原理从1991年4月至6月对我市生产芥末油的22个厂家进行了普查,使用了实地检查

与化验相结合的方法,找出了芥末油的关键控制点,一、芥子油含量过低(规定芥子油 $\geq 1.4g/100ml$),二、产品浑浊或出现沉淀。对此加以分析认为,一些厂家没有检验能力或为了追求利润,擅自降低芥子油的含量,另外,由于厂家工艺不过关,瓶中有水致使产品出现浑浊、沉淀。为此,我们运用良好的工艺理论,对该产品的各关键卫生控制环节制定了《天津市芥末油生产的卫生要求(暂行)》,规定中要求各厂必须设立质量检验机构,瓶

子不得回收,瓶中不得有水,必要时加烘干机。

芥末油生产卫生要求试行半年多来,生产厂 100%建立企业标准,68.2%厂家具有自检能力,产品合格率由过去的 72.7%提高到 90.9%,取得了明显的效果。由此可见,HACCP 的理论不但在食品卫生监督监测宏观管理上是可行的,在单项产品的卫生质量控制上也颇具实用价值和实践意义。

贵州省食品卫生理化检验质控分析及今后设想

贵州省食品卫生监督检验所 黄培林

1988年在全省范围内开展了首次食品卫生理化检验质控工作。采用酱油样品测定铅和氯化钠,参加单位共计 17 家,结果评价采用相对偏差 CB 值和分析系数 CA 值进行。结果是,铅:16 个单位参加,CB 值在 10%以内有 8 家,占 50%,2 个单位(省食检所委托检验机构)CB 大于 30%,其余单位 CB 均在 30%以内,其结果并不乐观。CA 值 90 以上有 7 家,占 43.8%。氯化钠:除一个单位 CB 值大于 30%,其它 16 个单位均在 5%以内,CA 值 16 个单位在 95 以上,其中 4 个单

位在 99 以上,其结果非常令人满意。本文对质控结果进行粗略的分析并从中得到了几点体会和经验。

在对今后的设想上,本文提出了目前对建立健全实验室的各项规章制度是搞好各项实验室工作的基本保证。并提出了培训和提高分析人员的业务水平是当前的很重要的一项工作。同时,各级实验室的每个分析人员均应按要求搞好内控工作,这些都是对搞好理化实验室质量控制的关键。

试述食品卫生监督的质量控制环节

丹阳市卫生防疫站 王跃进

食品卫生监督因受国家政策、社会经济条件和监督机构工作条件等外来因素的影响,其质量控制与食品检验比较有着不同的特点,它应包含质和量两个方面,即工作的质必须从一定量工作中才能体现。笔者认为,

当前食品卫生监督所存在的质量问题主要表现为:保质不保量;保量不保质;质和量都得不到保证三种情况。如何加强食品卫生监督工作的质量控制,文章在对存在问题的产生原因和江苏所采取的对策进行试述后认为: