

调查表明,2份按企业规范生产的产品各项指标全部合格,因此,规范生产工艺及生产条件,可从客观上提高产品的卫生质量。

3.2 取缔无证作坊,严把进货关 检测结果表明,15份试样中含有甲醇,21份试样中含有杂醇油,并且分别有8%和12%的产品甲醇和杂醇油超标(见表2)。按照米酒制作工艺,其主要原料是糯米、水及甜酒药,如果工艺过程中不掺入酒精或其他添加物,这2项指标是很低的,并且根本不可能超过GB 2757—81之规定。调查发现个体作坊均存在掺入酒精、低档白酒的情况,这种行为潜在地威胁着食用者的身体健康。由于个体作坊生产条件差,按照有关规定,卫生许可证根本审领不出,事实上他们也知道这一点,故怕被查出,制作窝点一般很偏僻,产品不去正规商场,专送把关不严的酒店,且不贴任何标签。因此,要确保米酒的卫生质量,必须花大力气加强对无证作坊的查处、取缔工作,同时加强对各进货单位的监督管理,严把索证关。

3.3 制定米酒生产规范和质量标准 由于没有相应的生产规范和质量标准指导,产品之间各项指标值差异很大,如细菌总数、酒精度等,尤其是酒精度数的高低,与成本、效益有直接关系,如果不加以规范,受损的将是广大消费者。为使米酒这一具有特色的传统产品得于保存,我们建议将它作为一种传统风味饮料酒来制定其质量标准 and 生产规范,标准中的具体项目及其指标值有待进一步研究。但在目前情况下,其卫生指标应符合GB 2758—81《发酵酒卫生标准》规定,不能因为追求口感省略关键的杀菌工艺或杀菌不到位;黄酒在酿制过程中允许添加白酒和食用酒精,但为体现米酒的传统风味,其酿制过程应严禁添加酒精和白酒等。

4 参考文献

- 1 浙江省嘉兴酿造厂.米酒生产工艺流程.企业基础标准第1册,1990,125

海阳市市售散装啤酒大肠菌群污染情况调查

姜淑玲 冷彦堂 迟常进 山东省海阳市卫生防疫站 (265100)

为掌握市售散装啤酒的卫生状况,加强监督管理,1997年对本市销售的散装啤酒进行了大肠菌群污染情况调查,报告如下。

1 材料与方法

1.1 试样来源 分别于8月和10月抽取市区餐、饮业副食品商店及啤酒厂设在本市总经销处销售的散装啤酒,试样的采集和送检按GB 4789.1—94进行。

1.2 检验分析方法 大肠菌群的测定按GB 4789.3—94、GB 4789.25—94方法进行,检测结果按GB 2758—81进行判定。

2 结果与分析

2.1 一般情况 随机抽查餐饮业、副食品店等零售单位45家,厂经销处2家,共计47家。

两经销处各有3000kg的贮酒罐1个,均配有制冷设备,其中一家备有临时贮酒罐1个,无制冷设备;各有3000kg的酒罐车1辆,各自厂方分别给配备30kg保鲜桶300个和260个,用于将散装啤酒送往各零售单位。一般为当日分装,当日送出,保鲜桶周转使用。对收回的空桶用碱水或清水冲洗后备用。每1~2d到啤酒厂拉酒1次,所拉啤酒多为前一天生产,贮酒罐只清洗不消毒。贮存罐不清罐。从业人员共13人,卫生知识匮乏,分装时不按卫生要求操作,罐酒器随便乱放。零售单位的部分经营人员,卫生观念和卫生意识淡薄,不了解散装啤酒的保质期,有的出售过期散装啤酒,无1家向厂方索取检验合格证。

2.2 不同来源散装啤酒检测结果 共抽检散装啤酒 132 份,合格 95 份,总合格率是 71.97%,其中采自零售单位试样 108 份,合格 72 份,合格率 66.67%;采自厂经销处试样 24 份,合格 23 份,合格率是 95.83%。厂经销处散装啤酒合格率高零售单位合格率,差异非常显著($\chi^2=6.898, P<0.01$)。

2.3 不同季节散装啤酒检测结果 8 月份检测试样 73 份,合格 48 份,合格率是 65.75%;10 月份监测试样 59 份,合格 47 份,合格率是 79.66%;秋季(10 月份)散装啤酒合格率虽然高于夏季(8 月份),但其差异无显著性($\chi^2=2.477, P>0.05$)。

2.4 不同销售期散装啤酒检测结果 零售单位销售的散装啤酒,销售时间越长,合格率越低($\chi^2=9.828, P<0.05$)。各销售期间的两两比较表明,1 d 与 4 d 以上销售期间的合格率差异显著($\chi^2=6.331, P<0.05$),与 2、3d 销售期的合格率差异不显著($\chi^2=0.379, \chi^2=0.491, P>0.05$);2 d 与 3 d、2 d 与 4 d 及 3 d 及 4 d 间的合格率差异均不显著($\chi^2=0.006, \chi^2=3.556, \chi^2=1.645, P>0.05$)见表。

表 不同销售期散装啤酒大肠菌群检验结果

销售期	天	检测份数	合格份数	合格率 %
~1		67	49	73.13
~2		28	18	64.29
~3		9	5	55.56
~4 以上		4	0	0.00
合 计		108	72	66.67

3 讨论 从调查情况看,市售散装啤酒大肠菌群污染较严重,符合国家卫生标准的仅占 71.97%。啤酒厂经销处贮酒罐中的散装啤酒卫生较好,合格率是 95.83%,而饭店、宾馆、副食品店零售的散装啤酒卫生较差,合格率是 66.67%,说明市售散装啤酒大肠菌群污染严重,主要原因是由于保鲜桶消毒不严和分装操作不规范。部分零售单位销售时间长(4~5 d),使大肠菌群大量繁殖,也是不可忽视的因素。

散装啤酒销售量大,供应范围广,其卫生质量直接关系到广大消费者的身体健康,夏、秋季节是散装啤酒的销售旺季,也是细菌繁殖的适宜季节。因此,经销单位应加强运输、贮存和灌装等各环节的消毒管理,防止二次污染,特别是运输罐、保鲜桶用前必须彻底清洗消毒,同时要严格灌装过程的卫生操作。零售单位销售的散装啤酒最好在两天内销完,严禁出售过期散装啤酒。食品卫生监督部门要加大监督力度,以保证散装啤酒卫生质量,要切实抓好食品从业人员的培训,不断提高卫生法律意识和卫生知识水平。

卫生部司(局)文件 卫法监食发[1998]第 27 号

关于对违法案件指定管辖的函

河北省卫生厅:

1998 年 11 月 11 日,北京市卫生局以京卫防字[1998]130 号文向我部提出了“关于检查广州市粤港食品有限公司生产‘饼干喷涂专用油’工作中有关问题的请示”。称该市顺义县卫生局查封了由广州粤港食品有限公司监制,河北省三河市京华食品厂生产的双色夹心饼一箱,共 5 公斤。在此案的进一步处理过程中,北京市卫生局提出,鉴于违法产品的生产企业位于你省境内,拟将此案移交你省卫生行政部门查处。经研究,我部同意北京市卫生局的意见,根据《卫生行政处罚程序》第十条的规定,指定你厅负责此案的查处工作,对此案有关情况的了解,请迳与北京市卫生局联系。

卫生部卫生法制与监督司
一九九八年十一月十三日