质量合格的信息载体,被人们在电话中普遍应用,必 将推动食品市场健康发展。

- 3 改进了食品卫生监督工作方法 80 年代初是食品市场的形成阶段,产品种类单一,生产规模小,生产量少,是一个供不应求的卖方市场,随着食品经济的发展,产品种类增多,生产规模扩大,生产量猛增,食品市场已成为一个供大于求的买方市场,广大消费者已具有了健康保障意识和明白消费的观念。"卫生质量合格食品电话索证"语音系统充分利用了经营者、消费者的健康保护意识,建立了一支以卫生部门为指导、以广大群众为基础的强大的社会监督队伍,使食品的卫生质量受到卫生监督部门和社会的双重监督,全社会运用"电话索证"共建健康、卫生、文明的食品营销环境。电话索证方法顺应了市场经济规律,拓宽了卫生监督覆盖面,加强了管理力度,提高了工作效率。
- 4 为食品生产经营单位赢得了市场 由于优、劣质产品并存于食品市场,生产经营单位投入巨额广告资金也难以摆脱与劣质产品的混战,只得到了事倍功半的效果。及时向广大消费者证明产品的卫生质量是各食品生产经营单位期望解决的难题。食品电话索证系统对生产企业的食品作了客观性、权威性公布,起到扶优汰劣,净化市场,指导消费作用。食品生产企业可利用电话索证向社会证明产品的卫生质量,食品营销商可利用电话索证选择经营卫生质量,食品营销商可利用电话索证选择经营卫生质量合格产品,该系统为各食品生产经营企业创造了经济增长点,引导他们通过保证产品卫生质量来赢得市场。
- 5 **增强了消费者的自我保护意识** 广大消费者通过电话索证系统轻松、快捷地选择了卫生质量合格

的放心食品,为他们自觉保护消费权益提供了手段,增强了消费者的自我保护意识,激发了广大群众与不法生产经营行为作斗争的积极性。

6 体现了食品卫生管理与服务相结合 食品纳入 电话索证的基本过程是:生产经营单位主动提出申 请,经卫生防疫部门审核,将卫生质量检验合格食品 的有关信息,以语音文件方式装入到电话网相关设 备,即可进行电话索证。该系统在全社会的支持下 具有了业务、技术、信息优势,该系统的运行服务于 食品的生产、经营、消费全过程,有力地抵制了劣质 食品在市场上的倾销,促进了优胜劣汰、公平竞争, 代表了消费者、合法生产经营者利益。

我省在全国率先启动卫生质量合格食品电话索 证系统工程后,索证电话呈逐月快速上升,表现了消 费者为健康消费、明白消费的意识。超市、商场自发 地组织了食品代理商学习电话索证方法,邀请卫生 防疫部门专业人员讲解电话索证的社会意义,表现 了抓住商机依法经营的敏锐眼光。许多食品生产企 业主动接受卫生监督、监测,依靠卫生部门的业务知 识、技术优势力争全优食品,表现了企业的品牌意 识。各媒体机构也积极支持该系统工程的实施,通 过电话、广播、报纸及时广泛地宣传食品电话索证的 社会意义,引导人们主动参加索证活动。截止 2000 年 10 月统计,参加电话索证食品的已达 3 000 余种, 每月有10000余个消费者电话索证。食品电话索证 的社会作用启示我们:要遵照市场经济规律和社会 需求不断改进工作方法,只有敢于运用新技术,借鉴 新方法,才能提高管理水平,食品卫生监督工作方法 要适应于中国特色的社会主义市场经济发展规律, 只有跟上时代的步伐,才能有效地提高卫生质量合 格食品市场占有率,保护人民群众健康,振兴我国食 品经济。

中图分类号:R15 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2001)04 - 0028 - 02

## 陕西省市售月饼卫生状况及现行国家卫生标准的适用性探讨

崔亚珍 高卫平 连西兰 贺莉娜 周 琪 阎 梅 (陕西省卫生防疫站,陕西 西安 710054)

月饼作为我国人民中秋节的传统食品,近年来 无论在市场供应数量及花色品种上都有很大的发 展。为了解我省市场销售的月饼的卫生质量状况, 我们于 1996~1999 年对我省市场销售的月饼进行

中国食品卫生杂志 2001年第13卷第4期

了 4 次卫生质量检测,在依据现行国家卫生标准进 行判断的同时,对现行《糕点、面包卫生标准》(图 7099 —1998) 的适用性进行了探讨,以期为制定月饼 国家卫生标准提供参考。

## 1 市售月饼卫生质量检测情况

#### 1.1 监测对象及范围

监测对象 以面粉、油脂、糖、馅料为主要原料, 添加适量辅料经配制、包馅、成型、烘烤熟制等工序 制成的定型包装的月饼。其中 1999 年根据馅料不 同将月饼分为硬馅类、软馅类和肉、海鲜类月饼。硬 馅类月饼指以白糖、干果等果料为主要馅料制成的 月饼。软馅类月饼指以豆沙、莲蓉、蛋黄、果酱等为 主要馅料制成的月饼。肉、海鲜类月饼指以畜、禽肉 类或海鲜等为主要馅料制成的月饼。

监测范围 全省(以西安地区为主)的大、中型 食品商场及月饼生产企业,随机采样监测。

- 1.2 监测指标 细菌总数、大肠菌群、致病菌、霉 菌、水分、酸价、过氧化值。其中硬馅类加做黄曲霉 毒素 B<sub>1</sub>。肉、海鲜类加做挥发性盐基氮。
- 1.3 检验方法 按国家卫生标准《食品卫生检验方 法》微生物部分及理化部分有关要求进行。
- 1.4 判定依据 国家卫生标准《糕点、面包卫生标 准》(OB 7099—1998)。
- 1.5 监测结果 本次(1999年)共检测试样 39份, 其中生产企业 18 份,市场销售 21 份。各项卫生指 标的监测结果见表 1。

表 1 1999 年陕西省月饼卫生质量检测结果

国标		80 %	合格率
出厂	销售	位数	%
100	1500		100
30	30		100
不得检出			100
50	100		100
5		2.03	100
0. 25		0.20	100
	出厂 100 30 不得检出 50	出厂 销售 100 1500 30 30 不得检出 50 100 5	出厂 销售 位数 100 1500 30 30 不得检出 50 100 2.03

## 2 现行国家卫生标准的适用性

2.1 从工艺上讲,月饼的生产工艺以传统手工操作 为主,生产工艺和设备还相当落后,而糕点、面包的 生产工艺较为先进,生产过程的卫生管理也逐步得 到规范。在配料上月饼与普通糕点有较大的区别, 且有提前生产,集中包装销售的特点,如仍引用《糕 点、面包卫生标准》进行结果判定,有其不合理不适 用之处,现逐一说明。

- 2.1.1 水分含量是决定食品保质期的重要因素之 一。《糕点、面包卫生标准》中无水分含量的限制,而 月饼中水分含量较高(20%左右),其产销特点,加工 过程中晾干问题,热包装等因素,形成月饼区别于其 他糕点、面包的特点。
- 2.1.2 从产品的特点来看,月饼与普通糕点相比, 其馅量较大,酸价、过氧化值指标的测定方法与无馅 的糕点在取样方法应有所区别。而在实际测定工作 中,因酸价、过氧化值是以脂肪计,所以在取样提取 油时,对馅的卫生质量考虑较少,然而肉馅、果仁馅 的新鲜程度对测定结果影响很大。因此我们认为有 必要将取样方法的有关要求列入标准的测定方法 中,以便统一。
- 2.1.3 月饼生产的工艺特点是手工操作,且熟制过 程中产品的中心温度不易达到灭菌的效果,也是月 饼的生产工艺区别于糕点的主要原因之一。
- 2.1.4 月饼生产、销售还有一个特点,即产销集中, 这样容易导致提前生产,节前集中包装,但由于储存 不当,水分含量高,较易造成霉变。
- 2.2 从上述监测结果看,目前市场销售的月饼的卫 生指标,已远远低于现行的国家卫生标准。因此现 行的国家标准已经对月饼的卫生指标失去了约束 力,失去了对进一步提高月饼卫生质量应有的规范 作用。
- 2.3 从表 2、表 3 不同生产环节试样卫生指标检出

表 2 生产和销售环节中霉菌计数检出情况比较

	出厂 件	销售 件	合计
< 10	48	49	97
10 ~	8	7	15
20 ~	3	5	8
50 ~	2	1	3
100 ~	1	0	1
150 ~	1	0	1
合计	63	62	125
	U = 0.283		P > 0.5

表 3 生产和销售环节中细菌总数检出情况比较

	出厂 件	销售 件	合计
< 10	8	13	21
10 ~	9	8	17
50 ~	13	2	15
100 ~	22	23	45
500	0	1	1
1000 ~	2	7	9
2000 ~	2	0	2
合计	56	54	110
	U = 0.359		P > 0.5

情况的比较看,月饼的卫生指标受生产、销售环节的影响不大,两项微生物指标(细菌总数、霉菌)的出厂、销售结果均无显著性差异(P>0.05)。大肠菌群的检出均为<30。可见《糕点、面包卫生标准》中规定的微生物指标分出厂、销售,对月饼卫生标准已不适用。

2.4 综上所述,现行的《糕点、面包卫生标准》中规定的卫生指标过于宽松,已不适应对于季节性很强,销售期较短的月饼的卫生管理工作。

#### 3 建议

3.1 根据我国制定食品卫生标准的原则,制定标准时应考虑确保消费者的食用安全性,现实可行性,鼓

励食品生产采用先进技术。同时要与国际标准接轨。在此原则下,进一步严格现行《糕点、面包卫生标准》中规定以面粉为主要原料的卫生指标是可行的。

- 3.2 增加水分含量指标,在 1999 年月饼的检测结果中,硬馅类月饼水分 < 15%的达 93.39%,软馅类及肉、海鲜类月饼 < 20%的达 97.79%,故建议将硬馅类月饼的水分定为 < 15%,软馅类及肉、海鲜类月饼的水分定为 < 20%。
- 3.3 由于月饼的微生物指标出厂、销售无显著性差异(*P*>0.05)。故月饼的国家卫生标准中可不再制定出厂、销售标准,统一用一个标准。

中图分类号:R15:TS207 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2001)04 - 0030 - 02

# 卫生部法监司关于水产品中重金属残留标准问题的复函

卫法监食便函[2001]48号

## 国家出入境检验检疫局动植物监管司:

你司 2001 年 2 月 7 日《关于水产品中重金属残留标准问题》的文件收悉。目前,我司正在组织专家参照 国际食品法典及其它国家的有关规定,开展食品标准清理工作。贵司来函所提到的水产品重金属残留标准 为标准清理的内容之一,我司将按程序尽快进行修订和完善。

此复。

卫生部卫生法制与监督司 二 一年三月十二日