

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
二〇〇一年三月十二日