

Abstract : To revise the national hygienic standard of Chinese sausages , the formulation , processing technique , environment of manufacture and market were investigated. 7 indexes of 232 samples , loss on drying , salt content , acid value , peroxide , malondialdehyde , nitrite , nitrate , were examined , the samples collected from Guangzhou city , Nanjing city , Liaoning province , Hunan province. According to the study result , a new national hygienic standard of Chinese sausage was suggested. In the new standard , loss on drying was 30 % , salt content was 8 % , nitrite was 30 mg/kg , the indexes of acid value and nitrate amount was discarded , the index of peroxide was used instead of acid value , whether malondialdehyde was used to be the index was not determined. The research result is suitable for being national standard.

Authors 's address : Xu Mingzhen , Health and Anti-epidemic station of Guangzhou city , Guangdong province 510080 PRC.

Key Words : Reference Standards ; Meat Products ; Hygiene

[收稿日期 :2001 - 01 - 28]

卫生部关于严厉查处违法使用超过保质期的食品原料 加工生产月饼等食品的紧急通知

卫发电(2001)30号

各省、自治区、直辖市卫生厅局、中国预防医学科学院：

近来,发现个别食品生产经营单位使用霉变、超过保质期限的食品原料加工月饼的违法案件。使用霉变、超过保质期的食品原料加工食品将直接危害消费者的健康,是严重违反《食品卫生法》的行为,也是当前整顿和规范市场经济秩序工作中整治的重点内容。各级卫生行政部门对此应当予以高度重视。

中秋佳节和国庆节即将来临,为做好节日食品的卫生监督管理,保护人民身体健康,规范食品生产经营活动,根据《中华人民共和国食品卫生法》的有关规定,现紧急通知如下:

一、各级卫生行政部门要高度重视月饼等节日食品的卫生监督工作。近期要组织部署加强节日食品卫生监督工作,采取切实可行的措施,加强对月饼等节日食品生产经营单位的监督检查,严禁以霉变、超过保质期的食品作为食品再加工的原料。严厉打击食品生产经营中掺杂使假,危害人民群众健康和生命安全的违法犯罪行为。

二、立即组织对辖区内所有月饼等节日食品、食品原料生产经营单位进行全面、彻底的检查。对发现的无证、无照食品生产经营单位要依法取缔;对生产过程中违法使用霉变、超过保质期的食品原料和食品的,要依法严厉查处,情节严重的,要吊销卫生许可证;凡发现生产条件、设备等不符合《食品卫生法》有关规定的,一律要限期整改,整改后仍不合格的要吊销其卫生许可证;凡触犯《刑法》的,要及时移送司法机关处理。

三、做好舆论宣传工作,及时向社会通报食品卫生监督检查情况和重大违法案件的处理情况,充分发挥新闻媒体舆论监督作用。要积极宣传有关法律法规和食品卫生常识,增强食品生产经营企业的守法意识,提高消费者识别假冒伪劣食品的能力。同时,要对生产经营月饼等节日食品的企业进行职业道德教育,加强行业自律。

各省级卫生行政部门要将监督检查中发现的问题和查处情况及时上报我部。

卫生部

二 一年九月三日