

行政控制”,即已造成食物中毒事故和有证据证明可能造成食物中毒事故,在这起案例中,虽然“质量检测报告”证明某品牌大米中“掺有矿物油”,但这种大米已销售完毕,由于未对该店销售的其它品牌大米采样检测,尚无证据证明这些大米可能造成食物中毒事故,在这种情况下采取行政控制措施,并不符合《食品卫生法》规定。其次,从法律依据看,卫生行政控制的法律依据只能是《食品卫生法》第三十七条,而本案中则将《食品卫生法》四十条也作为依据之一,显然属于适用法律条款不当。最后,从控制方式看,

《食品卫生法》第三十七条规定,可以采取的临时控制措施只有两种,即(1)封存造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料;(2)封存被污染的食品用工具及用具。在本案中,查封其经营场所显然缺乏依据。笔者认为本案采用“证据保全”措施较合适,可以有效地对该店无证经营状态进行留置和保护,防止业主转移、隐匿取缔标的物,同时也能为我们进一步调查处理赢得时机。

[收稿日期:2001-06-11]

中图分类号:R15;TE626 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2002)01-0035-04

## 冷冻饮品批发部卫生状况与管理对策

赵国品

(南宁市卫生局公共卫生监督所,广西 南宁 530011)

随着我国社会主义市场经济的不断发展,市场的不断繁荣,南宁市的冷冻饮品批发部(即大批从生产厂家进货,存入冷库,再批发给零售商销售)也逐渐增多。冷冻饮品卫生质量的好坏,直接影响着消费者的身体健康。我们于2000年5~6月,对我市58家冷冻饮品批发部的卫生状况进行了调查。

### 1 调查对象与方法

1.1 调查对象 分布在南宁市各城区的58家冷冻饮品批发部。

1.2 调查内容 调查卫生许可证的发放情况,从业人员有效健康证及卫生知识培训合格情况,批发部向供货方索取检验报告单情况,卫生设施(环境卫生,贮藏卫生,个人卫生)情况,卫生质量调查主要是现场对批发部的冷冻饮品进行抽样,送实验室进行检验。

1.3 调查方法 根据《食品卫生监督员工作规范》设计调查表,进行现场调查,经逐项登记后归类统计分析。样品采集按无菌操作规程,对每个批发部抽取2~4份样品。

1.4 检验方法及判定标准 检验方法按《食品卫生检验方法》规定标准进行,依据《冷冻饮品卫生标准》GB 2759.1—1996判定,凡结果有一项不符合标准的即为不合格。

### 2 调查结果与分析

2.1 办证情况 调查的58家冷冻饮品批发部,有

52家办理了卫生许可证,有2家持零售卫生许可证却擅自扩大经营。从业人员147名,仅有12人持有健康证,31人持有卫生知识培训合格证(见表1)。

表1 各类证件调查情况

调查内容	调查数量	办证数量	办证率 %
卫生许可证	58(户)	52(户)	89.66
健康证	147	12	8.16
培训合格证	147	31	21.09

2.2 卫生设施及索证情况 本次调查的58家冷冻饮品批发部,经营场所符合卫生标准的有3家,占5.17%,基本符合卫生标准的有12家,占20.69%,不符合卫生标准的有39家,占67.24%,严重不符合卫生标准的有4家,占6.90%。有52家有专用冷库,2家用普通家用卧式冷柜。由于经常打开冷库门,冷库温度达不到要求。冷库内卫生差,包装纸、废弃物满地,大部分无货垫,食品不能分类分架存放和做到先进货先发货,有3家销售过期的冰淇淋。经营场所无防蝇防尘设施,苍蝇多,四周无墙裙,墙壁、冷库四壁有霉斑。有4家无洗手消毒设施。有54家不按规定索取所售冷冻饮品的检验合格证或化验单,占93.10%。

2.3 冷冻饮品的卫生质量 本次共抽检冷冻饮品224件,不合格69件,不合格率29.91%,不合格指标主要为细菌总数,最高的超出国家标准15倍,2件检出金黄色葡萄球菌(见表2)。224件全部有独立外包装,且包装完整,包装标识符合要求。

表2 微生物指标检测结果 件

品名	检测数	不符合卫生标准数量		不合格率 %
		细菌总数	致病菌	
含乳蛋 10% 以上 冷冻饮品	196	58	2	29.59
含乳蛋 10% 以下 冷冻饮品	4	1		25.00
含豆类冷冻饮品	13	4		30.77
含淀粉或果类冷冻饮品	11	4		36.36
合计	224	67	2	29.91

### 3 讨论与管理对策

3.1 讨论 冷冻饮品批发部大部分为个体经营性质,经营者只注重经济效益,不愿在卫生设施上投入,经营几年后,原有的设施设备陈旧、破损,加之卫生行政部门监督人员少,任务重,监督力量不足,对发现的问题处理不力,导致冷冻饮品批发部卫生整体水平低。批发部聘用从业人员随意性大,更换频繁,每月更换 2~3 人次,他们大部分文化素质低,卫生知识和法律意识极度缺乏,不知道销售定型包装冷冻饮品要办理健康证和卫生知识培训合格证。抽检冷冻饮品 224 件,不合格 69 件,主要原因是产品在出厂到销售过程中受到微生物的污染。凡此种种

问题表明,在冷冻饮品的经营环节中,存在较大的卫生隐患,如果不加强食品卫生监督和管理,易造成夏季肠道传染病的发生和流行。

### 3.2 管理对策

3.2.1 严格把好审批关 卫生许可证的新办或年审都必须严格按照办证程序进行现场卫生状况审查,杜绝不审查照发证现象。对一些卫生状况差,卫生设施缺乏的批发部,应给予卫生技术指导,限期改进和完善,对无证经营、卫生条件差不能改进的,坚决予以取缔。

3.2.2 广泛深入开展《食品卫生法》的宣传活动 针对其从业人员文化素质低的情况,监督员可在巡回监督的同时通俗扼要地宣传卫生法律法规,提高从业人员法制观念和卫生意识。

3.2.3 加强对冷冻饮品批发部的管理 应使冷库工作人员知道冷库在投入使用前须彻底清洗消毒,避免一库多用,严禁多种食品混放。严格控制进货渠道,并索取每批产品的检验合格证或化验单,定期清扫和消毒冷库,以避免产品受到微生物的污染。同时,监督部门对冷冻饮品批发部要定期采样检测,一旦发现不合格的冷冻饮品,要追根求源,坚决查处。

[收稿日期:2001 - 02 - 18]

中图分类号:R15;TS277 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2002)01 - 0038 - 02

## 无棣县夜市食品卫生现状与对策探讨

鲍秀芝 邢正杰 袁玉珂

(无棣县卫生防疫站,山东 无棣 251900)

夜市为繁荣市场,活跃经济,方便消费者生活起到了积极作用。但也带来了许多食品卫生问题,消费者投诉举报事件屡有发生。为了解其卫生状况,探讨管理对策,我们于 2000 年 9 月对无棣镇关夜市食品卫生状况进行了调查,现报告如下。

### 1 夜市概况与食品卫生现状

#### 1.1 夜市概况

我县镇关有 2 处夜市,共有 128 个食品摊位(168 人),其中个体 122 个,占 95.31%,集体 6 个,占 4.69%。128 个食品商摊的职业,文化程度,经营类别情况见表 1、2、3。

#### 1.2 夜市食品的卫生现状

##### 1.2.1 食品卫生质量低劣 食品标志内容普遍不

全,调查 160 件食品标志,符合《食品卫生法》第 21 条规定的 74 件,占 46.25%,详见表 4。

表1 无棣镇夜市食品商摊职业构成

职业	农民	下岗职工	停薪留职	无业	离退休	合计
摊位数 个	61	29	8	18	12	128
比例 %	47.66	22.66	6.25	14.06	9.38	100.00

表2 无棣镇夜市食品商摊文化程度的构成

文化程度	大专	高中(中专)	初中	小学	文盲半文盲	合计
经营者 名	4	16	79	56	13	168
比例 %	2.38	9.52	47.02	33.33	7.74	100.00

以饮料食品为主,存在掺假掺杂乱制现象,合格率低。调查 2 处夜市均有兑制冰镇水、果味汽水、果味奶的商摊。采样检验 20 份兑制饮料,检出沙门氏