

收购、加工、储存、运输、陈列、供应、销售等活动均可认定为食品生产经营活动,原告对该批病鸡实施了粗加工并以自己的名义到冷库存鸡,由此已可认定原告经营了禁止生产经营的食品,其行为违法,并可据此作出处理。故本案如果只认定邵某加工、储存

病鸡,行政机关就更为主动。因此在对卫生行政违法案件处理时,对每一具体违法行为的认定都必须有证据,没有证据的事实不可一并认定。

[收稿日期:2002-07-28]

中图分类号:R15,D920.5 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)02-0131-03

农村流动厨师操办家宴存在的问题及管理措施

吴晓川 屈丽嘉

(内江市卫生防疫站,四川 内江 641000)

摘要:为保证农村流动厨师操办家宴卫生安全,对农村家宴进行了调查。农村家宴存在的主要卫生问题是:食品加工场所条件简陋,达不到卫生要求;厨师的文化水平低,卫生意识差;食品加工操作不规范,不符合卫生要求;厨师流动性大,难以管理。基于农村家宴的非赢利性、一次性,建议制定农村自办家宴管理办法及卫生要求,对农村流动厨师登记造册、定期健康检查、培训卫生知识、进行现场卫生指导。提高农村家宴的卫生水平。

关键词:饮食习惯;安全措施;农村卫生

The hygienic problems in rural feasts prepared by mobile cooks and its administration

Wu Xiaochuan, et al.

(Health and Anti-epidemic station of Neijiang city, Sichuan Province, 641000 China.)

Abstract: More and more rural families in China held feasts at home for festival, marriage, birthday, funeral or celebration. In some feasts, food-borne illness broke out because of sanitary problems in the process of food preparation. The main sanitary problems in rural family feasts included: (1) food processing equipment were simple and crude, (2) processing place was narrow, (3) mobile cooks knew little about food hygiene knowledge, (4) food processing methods did not meet the sanitary requirements, (5) the management of the mobile cooks was difficult because they were always migratory. The author suggests that the health administrative department should make regulations and sanitary requirements for rural family feasts, register the rural mobile cooks, examine their health status regularly, train and instruct them in food hygiene knowledge to ensure the safety of rural family feasts.

Key Words: Food Habits; Security Measures; Rural Health

随着经济的发展,农村人口经济收入逐渐增高,生活日趋富裕,在操办“红白”喜事时雇请农村流动厨师自办家宴待客的增多,且规模越来越大,由此而引起的急性肠道传染病和食物中毒时有发生。因此,加强农村流动厨师的管理是刻不容缓的大事。近年来,我市在加强农村流动厨师的管理中,采取了一系列切实可行的措施,积累了一定经验,取得了明

显的效果。

1 农村流动厨师在操办家宴时存在的问题

1.1 加工场所条件简陋,卫生设施达不到要求。

因加工场所不能固定,临时加工的地方又不可能投入资金来增设卫生设施,卫生条件都很差。我们随机调查的几起家宴,加工场所均无防蝇、防尘、防鼠设施,亦无冷藏设施和餐具、工具、用具、容器和洗涤、消毒及保洁设施。加工区域污水四溢,垃圾遍

作者简介:吴晓川 男 副主任医师

地,苍蝇密度大,加工场地的卫生条件极为恶劣。

1.2 雇用的厨师文化层次低,卫生意识差,法制观念淡漠

所调查的12名厨师均只有小学文化程度,未经卫生知识培训,不能回答简单的食品卫生问题,且都未经预防性健康检查,未取得健康合格证明。发生问题后,不服从管理,不配合调查,认为只是亲戚朋友之间的事,与食品卫生监督机构无关。

1.3 加工食品操作不规范,不符合卫生要求

生肉食品及腌卤食品一般都提前1d购买,贮存时不采取任何防腐措施;腌卤等熟肉食品上桌前不再加热;加工时生食品和熟食不分开;烹制食品时,不能烧熟煮透;有的菜品如蒸菜,为了保温,在低于60℃高于常温的条件下长时间存放,给微生物的大量繁殖提供了条件;所用的餐具、用具、容器不经任何消毒处理;隔餐的剩余食品再次食用前不彻底加热。

1.4 流动性大,难以实施监督

农村流动厨师因其特有的流动性和随意性,无固定加工场所和加工时间,不能对其实施经常性卫生监督。

1.5 取证困难,不易实施行政处罚

农村自办家宴所雇用的厨师均是平时较熟悉的人员,在操作中即使有违法行为,调查取证时也难取得其违法的证据,更难确认其收取报酬是在进行经营活动。因此,不易按《中华人民共和国食品卫生法》的规定对其进行处罚。加之操办宴席时,家庭中帮忙的人员较多,因不具有经营性质,不属于《中华人民共和国食品卫生法》的调整范围。

2 几点思考

2.1 自办家宴因其不以营利为目的,因此不属于《中华人民共和国食品卫生法》的调整范围,除对属于雇用性质的厨师可依照《中华人民共和国卫生法》进行管理外,不能对办宴者的行为依照《中华人民共和国食品卫生法》进行管理。建议通过立法把雇用厨师自办家宴的行为纳入食品卫生法规的调整范围。

2.2 农村自办家宴因其特有的一次性,在实施监督时,既不能不对加工场所的卫生条件提出要求,又不宜比照普通饮食店来要求卫生设施。在现有的各种卫生规范中还没有针对雇用厨师操办家宴的卫生规范,建议制定农村自办家宴的卫生管理办法,这样在现场监督时才有章可循。

2.3 把农村自办家宴纳入乡规民约调整的范围,以乡规民约来约束其具体行为。双管齐下,使农村自

办家宴的管理走上规范化的轨道。

3 管理措施

3.1 摸清本底,加强管理

农村的个体厨师流动性大,食品卫生监督机构难于摸清基本情况。我们通过当地政府的协调,由驻村干部和当地的村、社干部负责,对本辖区内的流动厨师进行了部分登记造册,并督促其进行预防性健康检查和卫生知识培训。经体检培训合格后,向当地群众公布,准予从事家宴操办,未取得体检合格和卫生知识培训合格证明的取消操办家宴的资格。

3.2 定期组织卫生知识培训,每年进行体检

在摸清本底的基础上,由防疫站和乡镇卫生院共同对其进行预防性健康检查和卫生知识的培训。培训主要内容选择食品卫生相关的法律、法规;有关微生物的基本知识;从业人员个人卫生;原料的采购、贮藏及食品加工、烹调过程的卫生;餐具、工具、用具的消毒方法以及世界卫生组织提出的安全制备食品的十条原则等方面的内容。经过培训,使其具备基本的食品卫生知识和相关的法律知识。

3.3 实行家宴申报审批制度,实施现场监督指导

由区政府发文明确规定,每年4月1日至10月31日辖区内自办家宴实行申报制度。具体作法是:自办家宴5桌以上必须向村委会提出书面“通气”,“通气”内容包括家宴的时间、地点、参加人数、厨师姓名及住址和有无健康证等,经批准后方可操办。自办家宴10桌以下由村委会审批,并由乡村医生现场监督指导;10桌以上由当地乡镇政府审批,由当地卫生院的防疫医生现场监督指导,并向宴请者索取就餐人员名单,对当餐次凉菜、腌卤及熟肉食品各采样200g,低温保存5d备查。宴请申报及监督指导实行月报制:每月乡村医生将宴请申报及监督指导情况向乡镇卫生院报告,每月28日各乡镇卫生院向区卫生局及区卫生防疫站报告。在急性肠道传染病流行期间,一律禁止操办家宴。

3.4 实行家宴申报保证制,减少漏报

由当地乡(镇)政府规定,在办理结婚、生子、丧葬等相关手续时,必须出具保证书,承诺自办家宴时要向政府申报。

3.5 制定自办家宴的卫生要求,规范操作程序

我们根据实际情况制定了农村宴请基本要求,重点对自办家宴时应具备的基本卫生设施和食品采购、贮藏、加工、烹调、剩余食品和处理做出具体规定,特别强调餐具消毒、食品贮藏的温度和时间以及生食品和待加工食品分开等关键环节。

3.6 强化乡、村监督指导人员培训,提高专业技术

水平

加强乡、村监督指导人员专业技术培训,提高监督指导水平是保证农村宴请食品卫生质量的关键。近年我们采取集中培训、上门培训两种方式,强化监督指导技术培训。每年3月聘请上级专家对乡镇卫生院防疫医生进行为期4d的集中培训,参训人员考试合格后方能执行监督指导任务。村医生由区卫

生防疫站专业技术人员上门分别培训。

3.7 把农村流动厨师的管理和家宴申报审批工作纳入政府目标管理

区、乡、村三级分别签订了责任书,明确责任,确保各项措施落实。

[收稿日期:2002-06-11]

中图分类号:R15 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)02-0133-03

中华人民共和国卫生部公告

2002年 第7号

据丹麦驻华使馆通报,丹麦 Videbak 的 Arinco 公司发现从2002年1月3日至2002年6月28日生产的1100吨奶粉被含细小铁质微粒的约0.50~0.75升润滑油污染。由雅培制药有限公司进口到我国市场销售的7个批次的袋装奶粉(培乐1婴儿配方奶粉,批号:87635 YX、87636 YX;培乐2较大婴幼儿配方奶粉,批号:85601 YX、85602 YX、86631 YX、86632 YX、86633 YX)被怀疑受到污染。丹麦食品、农业和渔业部评估认为,食用这些奶粉不会引起健康危害。

为确保婴幼儿身体健康,根据《中华人民共和国食品卫生法》的有关规定,现公告如下:

- 一、禁止进口和销售上述批次的雅培制药有限公司的婴儿奶粉;
- 二、责令雅培制药有限公司立即收回上述公告批次的婴儿奶粉。

中华人民共和国卫生部
二〇〇二年七月二日

中华人民共和国卫生部公告

2002年 第10号

根据卫生部《关于下达卫生部卫生监督中心机构编制和职能的通知》(卫人发[2002]20号)和卫生部办公厅下发《关于同意卫生部卫生监督中心组建实施方案的通知》(卫办综发[2002]64号)的有关规定,卫生部卫生监督中心设立卫生许可受理处和卫生许可评审处,承办卫生行政许可工作的具体事项。

自本公告发布之日起,以原卫生部食品化妆品监督审批办公室名义对外出具的《卫生部健康相关产品申报申请表》、《卫生部健康相关产品修改补充资料接收表》、《卫生部健康相关产品评审意见通知书》改由卫生部卫生监督中心名义出具,同时启用“卫生部卫生监督中心申报资料接收专用章”、“卫生部卫生监督中心申报资料审核专用章”、“卫生部卫生监督中心健康相关产品评审意见专用章”。

原卫生部食品化妆品监督审批办公室使用的“卫生部食品化妆品监督审批办公室申报资料接收专用章”、“卫生部食品化妆品监督审批办公室申报资料审核专用章”及“卫生部食品化妆品监督审批办公室”的公章,自本公告发布之日起停止使用。

特此公告。

中华人民共和国卫生部
二〇〇二年九月二十九日