

表2 学生豆奶 HACCP 计划表

关键控制点	显著危害	关键限值	监控				纠偏行动	记录	验证
			对象	方法	频率	人员			
浸泡	细菌	夏天浸泡 6 h、冬天浸泡 8 h	黄豆	观察记录	每批	操作人员	超过时间引起变质的: 销毁	浸泡时间	检查记录
高温加热	细菌、脲酶等抗营养因子	100 ~ 105 保持 10 min	豆奶	观察温度、时间	每批	操作人员	销毁	记录	检查记录 随机检测脲酶活性
超高温灭菌	细菌	137 3 ~ 5 s	豆奶	观察温度、时间	每批	操作人员	销毁	记录	检查记录 随机检测
包装	细菌	包装温度 80	豆奶	观察温度	每批	操作人员	销毁	记录	检查记录
冷藏	细菌	2 ~ 5 1 ~ 2d	豆奶	观察温度、时间	每批	操作人员	抽样检测: 不合格的销毁。	记录	检查记录 抽样检测

2.3 根据危害分析确定关键控制点 见表 2。

### 3 讨论

3.1 全市 8 万多学生自 2001 年 12 月 10 日起饮用该公司生产的学生豆奶,至今未发生因食用学生豆奶而引起食物中毒事件。生产单位每周一送检的、市卫生防疫站不定期抽检的学生豆奶均符合卫生标准,表明应用 HACCP 系统来保障学生豆奶卫生安全的卫生监督模式是科学的,行之有效的。

3.2 HACCP 是一种用于食品生产过程中的预防性的卫生安全性质质量控制措施,是迄今为止控制食源性危害的最经济、最有效的手段,它改变了过去的监管模式,变被动监督为主动监督。但它仍必须建立在牢固的良好操作规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)和高素质的操作人员基础上。

3.3 一旦发现某一关键控制点出现偏差,应立即采取纠偏行动,决不允许该批产品流入下一道工序。豆浆里含有脲酶、胰蛋白酶抑制剂、皂素等有害的天然抗营养因子,这些天然抗营养因子在煮沸后再加热 5 ~ 10 min 就被破坏。脲酶的热抵抗力强又易测

定,故对豆浆进行脲酶活性测定,如果测定结果为阴性反应,则表明抗营养因子已被破坏,这样饮用就很卫生安全。

3.4 从原料开始,到豆奶的加工、储存、配送、分发的全过程,都实行有效的动态管理。每一道工序都要记录。记录要如实、完整,还要整理、归档,一是为了一旦发生食物中毒时查找原因,二是企业的自我保护,三是提醒每一位操作人员要规范操作。

3.5 为了更好地实施 HACCP 系统,要求生产车间实行全封闭管理,增设 2 名保安,与生产无关人员一律不得进入车间,防止投毒事件发生。

3.6 从 HACCP 的具体操作来看,生产单位主要领导、具体操作人员的卫生知识和对 HACCP 的认识程度,是生产单位能否实施 HACCP 系统的关键。通过强化培训,使他们都认识到生产学生豆奶是一种经济效益与社会责任共存的产业,进一步明确食品生产经营单位是食品卫生的第一责任人,这对实施 HACCP 系统可以起到事半功倍的作用。

[收稿日期:2003 - 06 - 21]

中图分类号:R15;TS252.5;TS201.1 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2004)01 - 0040 - 03

## 论食品卫生行政控制决定中相对人的法律义务和责任

曲文轩<sup>1</sup> 李萍<sup>2</sup> 马翠莲<sup>1</sup>

(1. 淄博市卫生防疫站,山东 淄博 255026;2. 淄博市张店区卫生防疫站,山东 淄博 255026)

**摘要:**为了贯彻执行《食品卫生法》,对食品卫生行政控制决定中相对人的法律义务和责任进行了讨论。认为行政控制决定具有命令性与强制性,相对人必须服从与接受。在食品卫生行政控制决定中相对人暂时被剥夺了对被控制食品的处分权。还讨论了由此可能产生的法律后果。

作者简介:曲文轩 男 副主任医师

关键词:法学;立法;食品;食物中毒

## Discussion on law duties and responsibilities of a law relative person under the decision of food hygiene administrative control

Qu Wenxuan, et al.

(Health and Anti-epidemic Station of Zibo Municipal, Shandong Zibo 255026, China)

**Abstract:** The law duties and responsibilities of law relative person under the decision of food hygiene administrative control were discussed for implementing "Provisional Law of the People's Republic of China on Food Hygiene". It is considered that the decision possesses order and forece characters and the law relative person must obey and accept it. The law relative person might be deprived of rights to deal with the foods controlled temporarily. The law consequences resulted from the decision were discussed too.

**Key Words:** Jurisprudence; Legislation; Food; Food Poisoning

对已造成食物中毒事故或者有证据证明可能造成食物中毒事故的食品,《食品卫生法》第三十七条规定了卫生行政部门可以采取临时控制措施。如何正确理解这一法律规范,特别是在行政控制决定中相对人的法律义务和责任问题,有着重要的实践意义。

1 从法律规范的表现形式上看,这种规定是对行政职权的规范。也就是说在法定的事实条件下,卫生行政机关具有行政控制权。但是,行政权的特征之一,就是命令性与强制性。换言之,对于卫生行政机关的行政控制决定,相对人必须接受与服从。因此,可以将这种规定理解为实质上的对相对人的法律规范。

2 从行政控制决定的法律后果看,它会引起相对人实体权利义务的制约后果。食品被临时控制后,其所有权虽仍属于相对人,但相对人对被控制的食品的物权受到了限制。具体地讲,就是相对人对被控制的食品的处分权被暂时性地剥夺了。在任何法律关系中,对一方主体来说,权利和义务是相辅相成的。某种权利的消失,必定会同时附以形成新的义务。随着相对人对被控制的食品的处分权的暂时性消失,一项新的义务——不破坏食品的被控制状态,也随之为相对人设定了。

3 既然把《食品卫生法》第三十七条的规定,理解为对相对人的法律规范,那么,从法律规范的逻辑结构看,这种规范应包括三个要件。

3.1 法定的事实条件 法定的事实条件是指卫生行政机关对已造成食物中毒事故或者有证据证明可能造成食物中毒事故的食品,采取法定行政行为,即临时控制措施。在实践中,这种临时控制措施,大多表现为就地封存或异地封存。

3.2 行为模式 行为模式是相对人在法定事实条件下,应当服从或接受卫生行政机关的行政控制决定。具体可分为可以保全、不破坏食品的被控制状态两种模式。

3.2.1 可以保全 保全是指相对人对被控制的食品采取的保护和确定的措施。根据负担公平的原则,承担保全义务的应当是主张权利的人,而不是权利受到不利影响的人。假如相对人对被控制的食品负有保全义务,一旦被控制的食品发生他盗情况,就会因无法追究相对人的责任,使行政控制决定失去严肃性。所以,对被控制食品负有保全义务的应该是卫生行政机关,相对人可以不为,亦可不为。

3.2.2 不破坏食品的被控制状态 是指相对人对被控制的食品不得擅自启封、转移或销售,不破坏卫生行政机关对食品作出的控制状态。

3.3 法律后果 是指相对人作出符合或者违反“行为模式”的行为时,所应得到的法律上的后果。从《食品卫生法》来看,在食品的行政控制决定中,相对人的法律义务和责任都未有明确规定。由此表现出来的是实践中不仅不利于追究擅自转移被控制食品的相对人的法律责任,而且使对法定条件下的食品难以控制,不利于预防和控制食物中毒事故的发生和蔓延。在食品的行政控制决定中,相对人的法律义务可以通过行政法原理来推定,但要追究其法律责任,却要根据行政处罚的法定原则,具体分为以下2种情况:

3.3.1 相对人未作出保全行为的 如3.2.1所述,相对人对被控制的食品为或不为保全措施,法律都是允许和保护,相对人不承担任何的法律上责任。

3.3.2 相对人破坏食品的被控制状态的 要追究相对人破坏食品的被控制状态的法律上责任,首先要界定被控制食品的卫生法律属性。从卫生行政机关作出

行政控制决定的法定条件看,可以被临时控制的食品有2类:一是造成食物中毒事故的;二是有证据证明可能导致食物中毒事故的。从食品卫生专业知识来看,第二类应属于《食品卫生法》第九条所列的12种情形的食品。换言之,只有第九条所列的食品,才可能是属于“有证据证明可能导致食物中毒事故的食品”。按《食品卫生法》的规定,这两类食品都属于禁止生产经营的。所以说,相对人对被控制的食品擅自启封、转移或销售的,属于违反《食品卫生法》第九条的行为,应按第四十二条追究其法律责任。

当然,相对人对被控制的食品擅自启封、转移或

销售,已经构成了阻碍执法人员执行职务的行为,应由公安机关依照《治安管理处罚条例》的规定处罚。但是,根据“一事不再罚”的原则,卫生行政机关对相对人破坏食品的被控制状态的行为,应根据相对人的违法情形,来确定是自行处罚还是交由公安机关处罚。

#### 参考文献:

- [1] 姜明安,主编.行政法学[M],北京:法律出版社,1998.
- [2] 中华人民共和国食品卫生法[Z].1995—10—30.

[收稿日期:2002-12-28]

中图分类号:R15;D920.4 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)01-0042-03

## 义乌市餐饮业量化管理初评情况分析

陈剑英 叶小娜 王兴仙 楼珍陆  
(义乌市卫生监察大队,浙江 义乌 322000)

**摘要:**为贯彻执行卫生部食品卫生监督量化分级管理制度,2002年11月选择义乌市28家大型宾馆酒店作为试点,按量化管理分级评分表评分。评分结果为全部不合格。对不合格原因进行了分析,对食品卫生监督量化分级管理制度内容的可操作性提出了改进建议。

**关键词:**法学;安全管理;评价研究

### Analysis of data from quantitative surveillance to food safety in hotels and restaurants in Yiwu

Chen Jianying, et al.

(Yiwu Municipal Health Inspection Task Force, Zhejiang Yiwu 322000, China)

**Abstract:** In order to implement the quantitative classified surveillance measure to food safety issued by the Ministry of Health, China, 28 large hotels and restaurants were chosen to be scored in Yiwu city, Zhejiang province. According to the quantitative classified surveillance list, all of them were not up to standard. The reason was analyzed and some suggestions to improve operation of the measure were proposed.

**Key Words:** Jurisprudence; Safety Management; Evaluation studies

为全面推行卫生部食品卫生监督量化分级管理工作,2002年11月份义乌市卫生监察大队选择全市最大的28家宾馆酒店作为试点,按量化管理评分表内容进行初评试点,现将评分情况和存在问题分析如下。

#### 1 材料与方

1.1 参评对象 参加这次评分的单位是按照本市

经营规模从大到小依次挑选出来的28家,其中四星级宾馆酒店3家;三星级宾馆酒店7家;占参评数的35.7%。28家均属本市高档次的餐饮业服务单位。  
1.2 量化评分方法 本次评分采取先召集各单位负责人会议,全面培训指导卫生部下达的食品卫生监督量化分级管理指南和餐饮业量化评分表,针对目前各家存在的问题,提出整改措施和整改期限,卫生监督大队组织人员对参评单位进行不通知式的突击抽查,并严格按量化评分要求掌握标准。

作者简介:陈剑英 男 主管医师