

3.4 加强对二氧化氯溶液的宣传教育和监督管理

随着食品加工工业的发展,类似的问题还会在别的消毒剂上发生,各级卫生行政部门卫生监督机构在经常性卫生监督工作中,应把食品企业安全使用食品添加剂的情况及管理纳入工作的重点,加大宣传力度,开展教育培训,提高思想认识,自觉遵守《食品卫生法》有关要求;加强对二氧化氯溶液的监督管理,加大监督执法力度,依法查处将消毒剂二氧化氯溶液加入食品中的违法行为和将食品添加剂二氧化氯溶液超范围使用的违法行为。

参考文献:

- [1] 顾士圻. 公共场所消杀灭实用技术[M]. 北京:北京中国石化出版社,2002:63.
- [2] 中华人民共和国卫生部消毒技术规范[Z]. 2002—11—15.
- [3] 袁洽. 实用消毒灭菌技术[M]. 北京:北京化学工业出版社,2002:121—122.

[收稿日期:2004-02-11]

中图分类号:R15;R979.7 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)05-0441-03

腊味行业食品卫生监督量化分级管理及其效益评估

李旭才¹ 邓明¹ 林志雄¹ 李翠萍¹ 林颖锋¹ 刘英祥² 冼有胜² 林四珠²

(1. 中山市卫生监督所,广东 中山 528403;2. 中山市黄圃医院,广东 中山 528403)

摘要:为了探讨食品卫生监督管理新模式,中山市采用了标准分析比较法,对腊味食品实施了卫生监督量化分级管理,并对实施方法、基本程序、评分及定级标准、基本原则与实施效益进行评估。对90多家腊味企业2年实施效果的评估结果表明,“食品卫生监督量化管理模式”实施后,每年可节省卫生监督频次269人次,共134h,相当于2名卫生监督员16个工作日;企业卫生布局及产品生产工艺流程合理率提高14.04%,卫生设施配套率提高19.85%,卫生工程设计比率提高20%,全面促进了企业卫生质量控制体系的建设及各种资源的投入,保证了卫生管理与产品检验工作的稳步进行;许可证发证质量显著提高,食品合格率提高了9.68%,达95.00%以上;全面提高了企业的法制意识,促进了企业自律,为实现政府、企业、消费者三者共同参与,互相监督,共同创造安全卫生的食品消费环境打下了良好的基础。

关键词:肉制品;公共卫生管理;法学

The graded hygienic supervision of foodstuff and its benefit evaluated in plants of sausage production

Li Xucai, Deng Ming, Lin Zhixiong, Li Cuiping, Lin Yingfeng, Liu Yingxiang, Xian Yousheng, Lin Sizhu
(Zhongshan Municipal Institute of Health Inspection, Guangdong Zhongshan 528403, China)

Abstract: To evaluate the efficacy of a new model of foodstuff health supervision management, the graded management of foodstuff production was applied in plants of sausage production by the Zhongshan Institute of Health Inspection. The way to standard analysis and the way to implement the new model, the basic procedure and the standard of grading and scoring were evaluated. Observation of more than 90 sausage-producing factories for two years revealed that after implementing the new model, the supervision time reduced 134 hours each year. The eligible rate of sanitarian layout and manufacture procedure increased by 14.04%. The relative rate of the sanitarian facilities and the rate of sanitarian manufacture designs increased by 19.85% and 20% respectively, which made the sanitation operation and test of the products stabilized and enhanced in the sanitation quality system of the corporations. On the other hand, the action of permission were more equitable. The validation in meeting the national criteria increased by 9.68%, reaching over 95%. All these have made the corporations improved their jural consciousness and promoted their awareness of self-discipline.

作者简介:李旭才 男 副主任医师

The cooperation of the government , corporations and consumers , and the interaction among them are the basis of the food safety system.

Key Words : Meat Product ;Public Health Administration ;Jurisprudence

食品卫生监督量化分级管理,是卫生部门对食品生产经营企业的守法意识、诚信度、生产加工环境、质量控制体系、产品卫生质量实施认定,有利于规范食品卫生监督管理,促进企业自身管理,树立企业良好形象,引导社会正确消费,为营造一个安全卫生的食品消费环境而建立的一种新的、与国际社会接轨的管理模式。^[1,2]中山市于2001年~2002年在腊味行业进行了试点,现总结如下。

1 研究对象与方法

1.1 对象 中山市黄圃镇93家腊味生产企业。

1.2 研究方法 标准分析比较法。

2 实施方法与程序

2.1 评审程序 由商会组织召开企业动员大会,要求企业先自评定级,并向卫生部门申请等级,然后由卫生监督部门审查,确定最后定级的方式,并将评审结果向社会公示。

2.2 制定评分标准 根据《食品企业通用卫生规范》(GB 14881)、《肉类加工厂卫生规范》(GB 12694)等,结合腊味行业的生产特点,制定《腊味企业卫生许可审查量化评分表》、《腊味食品企业经常性卫生监督量化评分表》,作为量化评分的标准,在量化分级管理中进行打分,并按评分结果进行定级。

2.3 定级标准 两项审查标准分分别在90%以上者,评为A级;70%~89%评为B级;60%~69%评为C级;60%以下为D级。

2.4 培训、许可审查、量化分级同时进行 在实施前对腊味企业管理人员进行卫生监督量化分级管理及卫生法律知识培训。把腊味专题监督许可审查与卫生监督量化分级管理制度的实施一同进行。

3 基本原则 依法监督,卫生安全为首,公开透明地对监督项目实施量化评分定级,全程、动态管理。实行企业自评定级,并向卫生部门申请,卫生部门组织评审,遵照公平、公开、公正、透明、高效的原则进行,实施全程、动态、安全、卫生监督管理。

3.1 认定申请 进行卫生信誉度评级的企业,填好《食品企业量化分级评定申请表》,并附企业自查资料向中山市卫生局提出认定申请,中山市卫生局交中山市卫生监督所组织认定小组实施认定审查。

3.2 审查评分 认定审查主要按照《腊味生产企业

卫生许可审查量化表》、《腊味生产企业经常性卫生监督量化评分表》进行现场审查评分。该企业经常性卫生监督年度量化评分取各次经常性卫生监督量化评分的平均分。

3.3 定级 综合以上两项审查评分,对标准分分别在90%以上者,评为A级,70%~89%评B级,60%~69%评C级,60%以下为D级。

3.4 认定方式 通过新闻单位向全社会公示评审结果。提示消费者:“购买A级企业腊味”。企业要求挂牌匾的,卫生局在证书颁发大会上给企业颁发A、B、C级卫生信誉度定级证书,大会由腊味商会负责组织。

3.5 后续管理

3.5.1 根据腊味季节性生产的特征,确定卫生监督频次。对A级企业2次/年,对B级企业4次/年,C级企业强化监督检查,6次/年,D级不换发卫生许可证。

3.5.2 按照《腊味生产单位经常性卫生监督量化评分表》,进行经常性卫生监督评分、实施全程动态卫生监督管理。对现有A级企业,在2次/年经常性卫生监督中,第一次评分在85%以下或违反关键项目之一的,给予警告,警告仍不改正者,公布取消A级企业称号;经常性卫生监督中评分在85%~89%、无违反关键项目的,给予警告,经警告仍不改正者,公布取消A级企业称号。

其他级别企业在经常性卫生监督中评分,一次评分低于相应级别的,或违反关键项目之一的,提出警告,警告仍不改正者降低一级。

各级企业在年度中产生一件确定的消费者卫生质量投诉事件或销售不合格腊味制品事件,根据事件的影响程度,降低一至三个级别。

降级企业,按降级后相应级别企业实施卫生监督管理。

4 结果

4.1 评审结果 93家企业申报定级,14家企业申报A级,占15.6%;76家企业申报B级,占81.7%,3家企业申报C级,占3.2%。经卫生部门审定,最后评为A级的有8家企业,占8.6%;B级的有79家,占84.9%;C级的6家,占6.5%;没有D级企业。

4.2 效益评估

4.2.1 卫生许可投入人、财、物比较 实施卫生许

可量化分级管理所花费的人力物力,仅比正常的卫生许可审查增加少许就能收到显著效益见表 1。

表 1 量化分级管理所需资源表

项目	被检企业数	用汽车台次	用摩托车台次	人天数	款项(元)	消耗汽油(L)
实施前	101	10	40	70	4200	170
实施后	102	10	50	80	4500	200
差值	1	0	10	10	300	30

注:实施前指 1999 年~2000 年,实施后指 2001 年~2002 年,以下同。

4.2.2 对卫生监督力量投入的影响 见表 2。

表 2 经常性卫生监督力量比较

	A 级		B 级		C 级	
	监督次数	监督时间 h	监督次数	监督时间 h	监督次数	监督时间 h
实施前	48	24	474	237	36	18
实施后	16	8	237	118.5	36	18
差值	32	16	237	118.5	0	0

腊味生产企业归属二类风险度食品企业,实施量化分级管理前,按规定该企业每年需监督 6 次(腊味是季节产品,仅生产半年)。实施量化分级管理后,按 A 级企业每年监督 2 次、B 级企业每年监督 4 次、C 级企业每年监督 6 次计算,能节省卫生监督频次 269 人次,以每次监督用 0.5 h,约合 134 h,可节省 2 名卫生监督员 16 个工作日工作量。

4.2.3 对预防性卫生监督的影响(卫生许可质量影响) 在黄圃腊味行业实施量化分级管理后,腊味生产企业的厂区布局、产品生产工艺流程合格率(简称布局流程合格率)、卫生设施配置程度、厂企新改扩建卫生工程设计比率都明显提高,从而使卫生工程设计审查水平,卫生许可质量显著提高,并促进了卫生技术服务的发展,见表 3。

表 3 对卫生工程建设项目的影 响 %

项目	布局流程合格率	卫生设施配套率	管理组织建立率	工程设计比率
实施前	80.14	75.25	100	80
实施后	94.18	95.10	100	100
差值	14.04	19.85	0	20

$P < 0.01$

4.2.4 对食品卫生安全的影响 实施卫生监督量化分级管理后,提高了黄圃镇腊味企业者自觉守法生产经营的意识,企业的食品合格率提高了 9.68%,进一步促进食品卫生安全质量的提高,见表 4。

表 4 对卫生监督的影响 %

项目	发证率	体检率	检验率	食品合格率
实施前	98	95.86	100	85.34
实施后	100	97.18	100	95.02
差值	2	1.32	0	9.68

$(P < 0.05)$

表 5 对卫生质量控制体系的影响 %

项目	管理组织建立率	制度有效执行率	检验室数	检验员数
实施前	100	86.14	5	5
实施后	100	94.18	9	9
差值	0	8.04	4	4

4.2.5 对卫生质量控制体系的影响 实施卫生监督量化分级管理后,充分提高了企业对自身管理重要性的认识,促进了该行业的自身管理,促进了食品企业卫生检验技术体系的建设,保证了产品检验工作的稳步进行,从而使食品卫生质量有所提高,见表 5。

5 讨论

5.1 卫生监督量化分级管理制度有利于政府、企业及消费者 该制度的实施,使监督过程全面、准确,促进了卫生管理人员的常规检查管理,便于及时发现和解决问题,同时调动了企业自觉提高本企业食品卫生水平的积极性。由于将评审结果向社会公示,树立了公正、公开、透明的执法新形象,增加了卫生监督工作的透明度,从而有利于提高食品生产经营单位的责任感和荣誉感,激励其不断提高自身食品卫生管理水平,也有利于消费者在了解食品生产经营单位的安全水平的基础上做出知情选择,加强社会监督,从而推动食品卫生工作。

5.2 企业自评可更加有效地促进企业自律 对企业管理人员实施了量化分级管理培训后,为了促使企业管理机构及其管理人员充分理解和掌握评分标准的内容,有效地落实自身卫生管理,为企业自律建立良好的基础。我们要求企业首先进行自评,用自评的标化分进行定级,以此向卫生部门申报定级。这样,全面提高了企业的主动参与意识。通过自评,企业对自己发现或存在的卫生问题主动进行整改(制定整改方案主动请卫生监督员参与并认可),有效地调动了企业加强自身卫生管理的积极因素,促进企业自律。结果也提高了卫生监督部门实施企业审查的效率。

5.3 量化分级管理可有效地节省卫生监督资源 卫生监督部门可节省对每个 A、B 级别单位的监督时间,从而把更多的时间和精力用于加强较差企业的专项监督。另外,通过对不同级别企业实施不同的监督频次,明确了卫生监督重点。

5.4 量化分级管理使卫生许可质量显著提高 实施量化分级管理,企业的卫生布局、产品生产工艺流程合格率、卫生设施配套率、卫生工程设计率都明显提高,卫生工程设计审查水平、许可质量显著提高,进一步促进了卫生技术服务的发展。另外,卫生质

量控制体系完整率的提高,全面增进了食品企业卫生质量控制体系的建设及人力资源的投入,促进了卫生管理与产品检验工作的发展,提高了食品的卫生质量。

5.5 对食品卫生安全实施政府、企业、消费者三家共同分担风险 对企业卫生信誉度实施定级的卫生监督管理模式,是我国卫生监督管理模式的创新,与先进的国际社会监督管理方法相接衔,基本上与1999年WTO提倡的风险管理模式相一致。以上的

评价表明,其管理效益是显著的。

参考文献:

- [1] 卫生部. 卫生部关于推行食品卫生监督量化分级管理制度的通知. 中国食品卫生杂志, 2002, 14(5): 46.
- [2] 高小蕾, 张宏, 张永慧. 从食品卫生监督量化分级管理看我国食品卫生监督制度的改革[J]. 中国食品卫生杂志, 2002, 14(5): 23.

[收稿日期: 2004 - 01 - 25]

中图分类号: Q15; D920.4 文献标识码: C 文章编号: 1004 - 8456(2004)05 - 0443 - 04

杭州市下城区糕点卫生质量监测结果分析

裘伟康

(杭州市下城区卫生监督所, 浙江 杭州 310003)

摘要:为提高糕点的卫生质量,于1999年~2002年4年间,对辖区内各类糕点食品加工厂及食品经销单位的糕点按随机方式进行采样、检验,并按照国家食品卫生指标评价、告示。4年中累计监测557件。结果表明,总合格率为82.05%,其中冷加工糕点合格率为62.70%。针对多数企业食品加工尚处于传统的手工作业阶段,卫生状况不稳定,合格率偏低的现状,在加强监督、监测的同时,指导企业改进生产工艺,加速机械化进程,并提高他们的卫生意识和自我管理水平和提高合格率。

关键词:糕点;面粉;公共卫生管理

An analysis of hygienic data from supervision of pastries in Xiacheng district, Hangzhou

Qiu Weikang

(Xiacheng District Institute of Health Inspection, Zhejiang Hangzhou 310003, China)

Abstract: In order to improve the hygienic quality of the locally produced pastries, 557 samples of pastries were collected and assayed from pastry producers and retailers in this district from 1999 through 2002. The results showed that 82.05% of the samples were considered as qualified, and only 62.70% of the pastries processed by cold procedure were considered qualified. *Staphylococcus aureus* was detected in 15 samples. Considering the current situation that most food producers in this district are still using traditional manual operations which cannot ensure the desirable hygienic condition, it is proposed that efforts should be made to modernize the techniques and reinforce the hygienic consciousness and self-discipline of the pastry producers.

Key Words: Pastry; Flour; Public Health Administration

近年来,市场销售的糕点品种及其口味越来越丰富多样,除了饼干类的糕点以外,多数糕点水份含量较高,由于营养丰富,加上传统的手工操作工艺污染机会多,因此极易霉变、酸败。尤其是带馅的或经

冷加工工序生产的糕点,往往因加热不彻底,导致微生物残留,一旦在适宜细菌繁殖的温度中留置过久,就可大量繁殖,致使食品变质,甚至造成食物中毒事故。所以糕点是食品卫生监督、监测的重点类别之一。现将本辖区1999年~2002年4年间糕点监测分析结果报告如下。

作者简介:裘伟康 男 主管医师