

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

0.05),波动区间为 79.17%~85.19%,见表 1。

表 1 1999 年~2002 年糕点监测结果

年份	监测件数	合格件数	合格率 %
1999	108	92	85.19
2000	126	103	81.75
2001	155	129	83.23
2002	168	133	79.17
合计	557	457	82.05

$\chi^2 = 1.82, P > 0.05$ 。

1 材料和方法

1.1 材料 采自下城区各糕点加工厂(包括前店后场)及食品经营单位加工、销售的糕点。在每年年初制定的采样计划中考虑采样覆盖率,不同品种季节分布的代表性与可比性。全年对饼干、面包、带馅糕点、裱花蛋糕及季节性糕点(月饼)等不同品种的热加工糕点、冷加工糕点进行采样。4 年共采样 557 件。采样方法分别按 GB 4789.1—1994《食品卫生检验方法微生物学部分》、GB/T 5009.1—1996《食品卫生检验方法理化部分》规定操作。

1.2 检验方法 检验项目选择 6 项指标 菌落总数、大肠菌群、致病菌、霉菌计数、酸价、过氧化值。理化检验按 GB/T 5009.37—1996(4.1)、(4.2)《食品卫生理化检验标准手册》规定操作,微生物检验按 GB 4789.2,3,10,15《食品卫生检验方法微生物学部分》规定操作。

1.3 评价依据 按 GB 7099—1998《糕点、面包卫生标准》规定,其中一项指标不合格即判该样品为不合格品。

2 结果

2.1 各年度合格率比较 4 年中糕点采样、检测共 557 份,合格 457 件,总合格率 82.05%。统计学处理,各年之间合格率差异无显著性($\chi^2 = 1.82, P >$

2.2 糕点食品卫生质量各检测项目合格率比较 大肠菌群、过氧化值合格率分别为 84.03%,84.45%,单项合格率最低。值得重视的是从 15 件糕点样品中检出了金黄色葡萄球菌,检出率为 4.62%(15/325),见表 2。

表 2 各检测项目合格率分布情况

监测项目	监测件数	合格件数	合格率 %
菌落总数	557	501	89.95
大肠菌群	557	468	84.02
金黄色葡萄球菌	325	310	95.38
霉菌和酵母	90	85	94.44
酸价	110	107	97.27
过氧化值	110	94	85.45

2.3 冷加工糕点与热加工糕点合格率比较 冷加工糕点(包括面包)、热加工糕点(包括面包)合格率分别为 62.70%、87.70%,两者比较差异有显著性。经过冷加工工序糕点的菌落总数、大肠菌群单项指标合格率明显低于热加工糕点的相应指标,见表 3。

表 3 冷加工糕点与热加工糕点合格率比较

加工方式	样品总数 ⁽¹⁾	微生物指标				理化指标	
		菌落总数 ⁽¹⁾	大肠菌群 ⁽¹⁾	致病菌	霉菌计数	酸价	过氧化值
热加工	431	431	431	210	60	75	75
合格件数	378	413	386	203	58	72	64
合格率 %	87.70	95.82	89.56	96.67	96.67	96.00	85.33
冷加工	126	126	126	115	30	35	35
合格件数	79	88	82	107	27	35	30
合格率 %	62.70	69.84	65.08	93.04	90.00	100.00	85.71

注:(1) $P < 0.05$

3 分析与讨论

3.1 4 年来,我们对糕点进行常年监测,每年监测的覆盖面(以加工、经营单位计)达 100%。本所对加工及经营企业在加强监督、监测同时,根据监测结果及时告示,并有针对性地对其改进生产工艺,提高卫生质量予以指导帮助。然而糕点合格率仍徘徊在 79.17%~85.19%之间,没有达到预期合格率(85%以上)的目标。笔者认为最主要有以下几个原因。第一生产工艺落后、设备陈旧,机械化程度不高。目前中、西式糕点仍以手工操作为主,尤其是传统的冷加工中式糕点象豆酥糖、花生糖等一些开放式的生产流程、包装简陋,还有大量散装(无小包装)糕点供应市场,极大地影响了卫生质量。第二虽然监测覆

盖率提高,对分散小型的加工场及零售店加强监测,但由于这些店、场设施简陋,卫生条件差,从业人员不稳定,素质低,使糕点合格率徘徊反复。第三监测项目增加,开展了霉菌和酵母计数检测。霉菌和酵母菌是评价食品卫生质量的指示菌,可反映食品的被污染程度。目前我国已制定了其在糕点和蜜饯中的限量标准,我们也是近二年才开展霉菌和酵母计数检测项目。虽监测件数相对别的项目较少,合格率也达 94.44%,高于其他的细菌指标,但每增加检测一项新项目必定影响总合格率。以后若加大对那些 pH 值低、含糖量高的糕点进行监测,要保持目前的总合格率还需努力。

3.2 从表 2 看糕点中酸价单项合格率达 97.27%,

而氧化值合格率较低。近年来,糕点生产原料的质量有了一定的提高,特别是所用油脂大多为较新鲜的精制油,这是酸价合格率高的主要原因。而引起过氧化值超标的最主要原因是油脂经高温烘烤后氧化所致。^[1]糕点生产中若使用了含油脂的果仁或油脂成分过高的食品原料,经热加工可加重酸败;^[2]加工好的糕点存放时间过长,尤其是夏季,在阳光、温度作用下也可加快酸败,致过氧化值超标。^[2]

3.3 大肠菌群超标及致病菌的检出,一是由于在开放式生产、运输、销售过程中的污染所致,二是中、小型加工企业从业人员流动性大、不稳定,卫生意识淡薄,没有养成良好的卫生习惯的状况普遍存在。在冷加工糕点制作中,搅拌机、操作台面及裱花工具有未及时清洗消毒、甚至有过夜后使用的现象。加工包装中,操作人员的手未清洗消毒就直接接触糕点,个别还有手指化脓没有任何防范就“带伤”上岗的。大宾馆、饭店或生产规模较大的生产单位虽然人员相对固定,但一旦患腹泻或上呼吸道感染,鲜有主动提出离开工作岗位的。这样为细菌的污染和繁殖提供了途径和条件。

3.4 冷加工糕点(包括面包)菌落总数、大肠菌群合格率均远远低于热加工糕点,导致其总合格率低下。冷加工糕点是在加工过程中,在加热熟制后再添加奶油、人造黄油、蛋白等辅料而不再经过加热的糕点

(包括面包)类食品,这就决定其受污染机会大大增加。

为提高辖区糕点合格率,在加强监督、监测,指导企业不断改进生产工艺、加速机械化进程的同时,必须提高他们的卫生意识和自我管理水乎,尤其是那些生产条件较落后的单位。对生产糕点的原料,要求新鲜,符合各自的卫生标准和要求;煎炸油要每天滤油脚,并补充新油;冷加工糕点熟制后再加工间(裱花间)一定要做到5专(专室、专人、专工具、专消毒、专冷藏);包装车间、成品库等安装紫外线灯,进行空气消毒;糕点加工完毕后,立即移到成品库,摊开、凉透,保持低温、通风、干燥,防止发霉、变质,尽量缩短储存时间;操作人员除持有健康证外,严格执行职业禁忌症调离制度,并定期进行专项卫生知识培训。只有从根本上减少污染环节,提高卫生质量,才能提高糕点合格率。

参考文献:

- [1] 杜雅纯,薛春祺,陈梅葆,等.食品卫生学[M].北京:中国轻工业出版社,1997,236.
- [2] 郭栾懿,张维兰,许延聪.食品生产经营人员食品卫生培训教材[M].北京:人民卫生出版社,1990,216—217.

[收稿日期:2004-03-15]

中图分类号:R15;TS213.23 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)05-0446-03

中华人民共和国卫生部公告

2004年 第15号

卫生部发布2004年第五次食品卫生预警公告。近期,全国发生多起毒蘑菇中毒事件,据不完全统计,已造成27人中毒,其中16人死亡。如2004年4月8日广东省清远市龙塘镇居民因误食毒蘑菇致使中毒6人全部死亡;6月10日云南楚雄市鹿城镇村民因误食毒蘑菇致使4人中毒,其中3人死亡;6月26日重庆市涪陵区明家乡田宝寺村村民因误食毒蘑菇致使4人中毒,其中2人死亡;6月份四川省连续发生4起因误食毒蘑菇造成的食物中毒事件,致使14人中毒,其中4人死亡。

毒蘑菇又叫毒菌。在我国,毒蘑菇约有180多种,其中可致人死亡的至少有30多种,常见的有褐鳞小伞、肉褐鳞小伞、白毒伞、鳞柄白毒伞、毒伞、残托斑毒伞、毒粉褶蕈、秋生盔孢伞、包脚黑褶伞、鹿花菌等。

毒蘑菇毒性非常强,中毒的临床表现复杂多样,一般分为胃肠炎型、神经精神型、溶血型、脏器损害型、日光性皮炎型五种类型,其中脏器损害型最为严重,死亡率极高。野生蘑菇是否有毒公众难以识别,常因家庭误食而中毒,中毒多发生在野生毒蘑菇生长的阴雨季节,以散发为主,且食用干毒蘑菇也可引起中毒。

当前,我国大部分地区已进入雨季,是毒蘑菇中毒的高发季节。卫生部提醒公众勿采摘、购买和食用野蘑菇,以免发生误食中毒。同时要求各地卫生部门通过各种形式广泛宣传食品卫生知识,提高群众防范意识和自我保护能力,预防发生毒蘑菇中毒。

中华人民共和国卫生部
二〇〇四年七月十九日