

务专业性很强,如《食品卫生法》、各类食品厂卫生规范、食品卫生管理办法、国家食品卫生标准等有关预防食物中毒的规定,都有专门的技术标准。在鉴定事故时,需要熟悉专业知识,严格执行专业技术标准。与此相适应,食物中毒管理法规也有两重性。食物中毒事故鉴定所依据的《食物中毒事故处理办法》、《食品卫生监督程序》、《食物中毒诊断标准和技术处理总则》(GB 14938—1994)及各单项食物中毒诊断标准和处理原则等法规和国家标准,在性质上既有行为规范的特征,又有技术规范的特征。同时,卫生监督机构在调查、鉴定事故时,经常运用技术鉴定、技术检验、技术模拟实验等专业技术手段进行调查研究,最后作出鉴定结论。在这种情况下,如果允许当事人可就事故鉴定结论直接寻求救济,这类案件面广量大,所以,认为食物中毒事故鉴定结论现在不宜直接进入行政救济程序。

不能说上述解释和理由完全没有道理,但同样不可否认它不能自圆其说。既然食物中毒事故鉴定的技术性很强,卫生监督机构对食物中毒行为作出的行政处罚与对食物中毒事故作出的鉴定结论同样都涉及专业技术问题,为何前者可提起行政复议,后者却不能呢?食物中毒事故的发生,一般都是违法行为造成的,卫生监督机构在鉴定事故的同时,往往要对肇事者的违法行为作出行政处罚。对同一起食物中毒事故的事故鉴定和违法行为的鉴定与处罚,是同一个问题的两个不同方面,都不可避免地涉及事故成因食品卫生违法行为的技术鉴定问题,前者因此不可寻求救济而后者可以,难以服人。所以更应该把对事故鉴定结论发生争议纳入行政救济。

2 明确规定对食物中毒事故鉴定结论发生争议时寻求行政救济的途径

基于以上论述,应允许当事人对卫生监督机构作出的食物中毒事故鉴定结论发生争议时寻求救济。参照《医疗事故处理条例》和《医疗事故技术鉴

定暂行办法》,对解决问题的基本原则提出如下设想与建议,在有关食物中毒事故技术鉴定的规章或规范中,增加以下内容的条文规定。

“负责组织食物中毒事故技术鉴定工作的机构应当自接到有关食物中毒事故报告之日起45日内组织鉴定并出具食物中毒事故技术鉴定书。

当事人对首次食物中毒事故技术鉴定结论有异议,申请再次鉴定的,应当提出书面申请。申请书应当载明申请人的基本情况、有关事实、具体请求及理由等。卫生监督机构应当自收到申请之日起7日内交由上一级食物中毒事故技术鉴定工作的机构组织再次鉴定。”

作此规定不仅是必要的,而且是可行的,其积极意义是多方面的。首先,将事故鉴定结论直接纳入行政救济的范围,有利于更好地保护当事人对事故鉴定结论不服寻求法律救济的权利。事实上,当事人一般对事故的行政处罚无大的争议,而往往对事故鉴定结论的争议很大,因为事故鉴定结论直接决定了各方当事人是否承担事故责任和获得损害赔偿。其次,救济程序有利于卫生部门充分发挥监督机构专门机构和专业技术人员的作用,通过监督机构内部监督和纠错机制及时高效公正地对事故鉴定进行救济,从而较好地适应行政管理的需要,为当事人对事故鉴定的争议寻求救济提供一条便捷的途径。

3 建议

为提高食物中毒诊断和善后处理水平,规范食物中毒事故技术鉴定工作,确保食物中毒事故技术鉴定工作有序进行,建议卫生部借鉴《医疗事故处理条例》的立法经验,参照《医疗事故技术鉴定暂行办法》制定并出台切实可行、操作性强的《食物中毒事故技术鉴定办法》,以扭转目前食物中毒事故技术鉴定随意性大、发生争议而无法救济的局面。

[收稿日期:2004-04-19]

中图分类号:R15;D920.1 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)05-0449-02

泔水油、地沟油生产销售追踪调查分析

朱永义 李 静

(内江市疾病预防控制中心,四川 内江 641100)

一段时间以来不时接到消费者投诉,反映在一些小餐馆就餐后出现不同程度的轻微腹泻。经卫生

学调查发现这些餐馆有一个共同性的问题,即用于烹调的食用油呈半固态淡黄色或浅褐色状,有程度

不等的酸味和哈喇味。追踪来源发现其食用油为用含油脂的食物残渣及泔水加工而成。为此我们分别对泔水油加工作坊 3 家,使用泔水油的餐馆 57 家,糕点作坊 13 家进行了卫生学调查和生产加工用油的检验。

3 家泔水油加工作坊均位于城乡结合部,租用农民的简易住房,面积约 10~30 m²,屋外堆放炼油废弃的垃圾,阴沟积水污黑,散发出恶臭。作坊内有一股很浓的酸臭味,加工设施极为简陋。加工原料主要是从餐馆、火锅店、招待所、食堂等饮食业回收的含油脂的食物残渣、泔水、地沟油。加工后的“成品油”存放于生锈的大油桶和污秽不洁的回收塑料桶中,包装无任何标识(亦无工业用说明)。

采集样品 155 份,经实验室检验,酸价、过氧化值、羰基价、丙二醛等指标严重超标,超标率在 70% 以上。AFB₁ 最高达 80 μg/kg,超过标准 4 倍,见表 1。

3 家泔水油加工作坊的成品,100% 不合格。

表 1 155 份泔水油理化指标检测结果

检测项目	超标件数	检测范围	平均数	标准差	超标率 %
酸价 mg (KOH/g)	142	3.31~12.72	8.49	2.24	92
过氧化值 meq/kg	136	7.69~36.11	23.74	6.39	88
羰基价 meq/kg	130	7.58~38.09	24.49	6.39	84
丙二醛 mg %	109	0.11~2.24	1.08	0.71	70
AFB ₁ μg/kg	69	5.00~80.00	17.61	11.44	45

泔水油、地沟油加工后不论合格与否都不得食用,有些商贩和生产经营者不顾消费者的利益,为了牟取暴利,将加工后的泔水油、地沟油用于食品,严重地危害了人民的身体健康,应引起有关行政管理部門的重视,加强监督管理。

[收稿日期:2003-11-21]

中图分类号:R15 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)05-0450-02

汕头市食品中李斯特氏菌污染状况分析

张惠芝 庄旭冬 蔡春英

(汕头市疾病预防控制中心,广东 汕头 515031)

目前国际上公认的李斯特氏菌简称 *Listeria* 共 7 种,其中与人类疾病有密切关系的单核细胞增生李斯特氏菌(*L. monocytogenes*)是引起的李斯特氏杆菌病的一种人畜共患病的重要病原菌。近年来,欧美等国家食源性李斯特氏杆菌病爆发的报道日渐增多,^[1]其严重性已超出沙门氏菌,临床病死率高达 20%~50%,引起人们的广泛关注。本文分析了汕头市区李斯特氏菌属在 6 类食品中的污染状况,为今后预防李斯特氏菌食源性疾病的发生和流行提供依据。

1 材料与方法

1.1 样品来源 从市区有代表性监测点的市场、个体摊点、牛奶店及冷饮店随机抽取 6 类(生肉、熟肉制品、奶及奶制品、蔬菜、水产品、冷饮品) 51 份食品。

1.2 标准菌株 单核细胞增生李斯特氏菌标准菌株(54007)由广东省疾病预防控制中心微生物检验

所提供。

1.3 实验动物 16~20 g 健康实验小鼠,品种为 BalB/c,由中山医科大学动物中心小组提供。

1.4 培养基和试剂 LB₁、LB₂ 增菌液, SIM 半固体,血平板, TSB- YE 肉汤及生化培养基,由本实验室配制。API、LISTERIA 鉴定试条由法国生物梅里埃公司提供。科码嘉单核细胞增生李斯特氏菌显色培养基由郑州博赛生物技术研究所提供。

1.5 样品的分离和鉴定 按照食品卫生检验方法(微生物学部分) GB 4789.30—1994 进行。

2 结果

2.1 在抽取的 51 份食品样品中,从卤鹅头中检出一株 *L. monocytogenes* (1 号),从空心菜中检出一株 *L. innocua* (2 号),总阳性率为 3.92%。

2.2 分离株由广东省疾病预防控制中心微生物检验所作了鉴定,生化特征见表 1。

作者简介:张惠芝 女 主管技师